

| | |
|--------------------|--|
| Päiväys | 6.10.2017/MK päivitetty 23.5.2022/MT |
| Tuote | FEELIA F+ KAHDEN KALAN KEITTOAINES 3kg ja 600g |
| Tuotenumero | 8055 (3 kg) 1055 (4 x 3 kg), 1199 (600 g), 1199-1 (8 x 600 g) |
| Tuotekuvaus | Kypsä nesteetön ainesseos maukkaan kalakeiton valmistamiseksi, vakuumpakkaus Maidoton, gluteeniton. Keitto ei sisällä lientä. Keiton valmistusvaiheessa yhtä 3 kg pakkausta kohden lisätään nestettä 1,5 l (esim. 1,1 l vettä ja 4 dl kermaa), jolloin valmiin keiton määrä on 4,5 l. |
| Aineosat | Peruna, lohi tai kirjolohi 14 % (Norja, Ruotsi tai Suomi), seiti 14 % (Norja), sipuli, purjo, kalaliemijauhe [maltodekstriini, suola, kalajauho (turska), kasvirasva, hiivauute, sipulijauhe, sokeri, sitruunamehujauhe, aromit], suola, maustepippuri. Valmiin keiton kalapitoisuus 19 %. |

Ravintosisältö / 100 g (valmistamaton)

| | | |
|-----------------------------------|--------|---------|
| Energia | 357/85 | kJ/kcal |
| Rasva | 2,3 | g |
| -josta tyydyttyneitä rasvahappoja | 0,4 | g |
| Hiilihydraatti | 9,3 | g |
| -josta sokereita | 0,3 | g |
| Ravintokuitu | 0,7 | g |
| Proteiini | 6,4 | g |
| Suola | 1,0 | g |
| Laktoosi | 0 | g |

Valmiin keiton ravintosisältö / 100 g

(valmistettu ohjeen mukaan, valmistuksessa käytetty 33 % ruokakermaa ja vettä)

| | | |
|-----------------------------------|--------|---------|
| Energia | 297/71 | kJ/kcal |
| Rasva | 2,9 | g |
| -josta tyydyttyneitä rasvahappoja | 0,4 | g |
| Hiilihydraatti | 6,6 | g |
| -josta sokereita | 0,4 | g |
| Ravintokuitu | 0,5 | g |
| Proteiini | 4,4 | g |
| Suola | 0,7 | g |
| Laktoosi | 0 | g |

Mikrobiologinen puhtaus

| | | |
|-----------------------------|-----|-------|
| Aerobiset mikrobit | <10 | pmy/g |
| Anaerobiset mikrobit | <10 | pmy/g |
| Anaerobit sulf. pelk. bakt. | <10 | pmy/g |
| Itiölliset bakteerit | <10 | pmy/g |

Säilytys

Kuivassa ja viileässä +2 - +6 °C

Säilyvyysaika

 Avaamaton pakkaus +4 °C min 5 kk
 Avattu pakkaus +4 °C 3–5 vrk

Pakkaus

 Itk 4 x 3 kg = 12 kg
 8 x 600 g = 4,8 kg
 EUR-lava 48 x 12 kg = 600 kg
 96 x 4,8 kg = 460,8 kg

EAN

 3 kg 6430031897364
 600 g 6430031893342
 4 x 3 kg 6430031897371
 8 x 600 g 6430031893359

Valmistus

3 kg

Liedellä: Tyhjennä pussin sisältö kattilaan ja lisää 1,5 litraa nestettä (esim. 1,1 l vettä ja 4 dl kermaa). Kuumenna noin 20 minuuttia kiehuvaksi välillä sekoittaen.

Yhdistelmäuunissa: Tyhjennä pussin sisältö GN ½ 150 mm uunivuokaan ja lisää 1,5 l (esim. 1,1 l vettä ja 4 dl kermaa). Kuumenna uunin höyrytoiminnolla +100 °C noin 30-40 min välillä sekoittaen.

600 g

Valmistusohje kattilassa tai padassa: Tyhjennä pussin sisältö kattilaan ja lisää 3 desilitraa nestettä (esimerkiksi 2 dl vettä ja 1 dl kermaa). Kuumenna kiehuvaksi noin 10 minuuttia välillä sekoittaen.

Lämmitysajat ovat ohjeellisia.

Produkt **FEELIA F+ FISKSOPPA KONCENTRAT 3 kg och 600 g**

Artikelnummer 8055 (3 kg) 1055 (4 x 3 kg), 1199 (600 g), 1199-1 (8 x 600 g)

Produktbeskrivning Mogen ingrediensblandningen till framställning av välsmakande fisksoppa. Vakuumpförpackad. Mjölkfri, glutenfri.

Soppa innehåller inte spad. När tillagning soppa, tillsätta 1,5 l vätska (till exempel 1,1 l vatten och 4 dl grädde) varvid mängden av den färdiga soppan är 4,5 l.

Ingredienser Potatis, **lax** eller regnbågslax 14 % (Norge, Sverige eller Finland), **sej** 14 % (Norge), lök, purjolök, fiskbuljong [maltodextrin, salt, **fiskpulver** (torsk), vegetabiliskt fett, jästextrakt, lökpulver, socker, citronjuicepulver, arom], salt, kryddpeppar.

Fiskhalt till färdig soppa 19 %.

Näringsvärde / 100 g (oförberett)

| | | |
|--------------------------|--------|---------|
| Energi | 357/85 | kJ/kcal |
| Fett | 2,3 | g |
| -varav mättade fettsyror | 0,4 | g |
| Kolhydrat | 9,3 | g |
| -varav sockerarter | 0,3 | g |
| Kostfiber | 0,7 | g |
| Protein | 6,4 | g |
| Salt | 1,0 | g |
| Laktos | 0 | g |

Näringsvärde till färdig soppa / 100 g

(tillagad enligt anvisningen, 33 % laktosfri matgrädde och vatten)

| | | |
|--------------------------|--------|---------|
| Energi | 297/71 | kJ/kcal |
| Fett | 2,9 | g |
| -varav mättade fettsyror | 0,4 | g |
| Kolhydrat | 6,6 | g |
| -varav sockerarter | 0,4 | g |
| Kostfiber | 0,5 | g |
| Protein | 4,4 | g |
| Salt | 0,7 | g |
| Laktos | 0 | g |

| | | | |
|------------------------------|--|----------------------|------------------------|
| Mikrobiologisk renhet | Aeroba mikrober | <10 | pmy/g |
| | Anaeroba mikrober | <10 | pmy/g |
| | Anaeroba sulfitreducerande bakt. | <10 | pmy/g |
| | Sporbildande bakt. | <10 | pmy/g |
| Förvaring | Förvaras torrt och svalt +2 - +6 °C | | |
| Hållbarhetstiden | Oöppnad | +4 °C min 5 månade | |
| | Öppnade förpackningar | +4 °C till 3–5 dagar | |
| Packning | låda | 4 x 3 kg = 12 kg | |
| | | 8 x 600 g = 4,8 kg | |
| | EUR-pallet | 48 x 12 kg = 600 kg | 96 x 4,8 kg = 460,8 kg |
| EAN | 3 kg | 6430031897364 | |
| | 600 g | 6430031893342 | |
| | 4 x 3 kg | 6430031897371 | |
| | 8 x 600 g | 6430031893359 | |
| Tillredning | | | |
| 3 kg | <p>På spisen: Töm påsens innehåll i kastrullen och tillsätt 1,5 liter vätska (till exempel 1,1 l vatten och 4 dl grädde). Hetta upp på mild temperatur ungefär 20 minuter, rör om ibland.</p> <p>I kombiugn: Töm påsen i en ugnform och tillsätt 1,5 liter vätska (till exempel 1,1 l vatten och 4 dl grädde). Hetta upp med ångkokningsfunktion i +100 °C ungefär 30-40 minuter, rör om ibland.</p> | | |
| 600 g | <p>På spisen: Töm påsens innehåll i kastrullen och tillsätt 3 dl vätska (t.ex. 2 dl vatten och 1 dl grädde). Hetta upp ungefär 10 minuter, rör om ibland.</p> <p>Uppvärmningstiderna är riktgivande.</p> | | |