



Päiväys	18.3.2016 päivitetty 25.5.2022/MT
Tuote	FEELIA GULASSIKEITTOAINES 3 kg
Tuotenumero	8003 (3 kg), 1003 (4 x 3 kg), 1190 (600 g), 1190-1 (8 x 600 g)
Tuotekuvaus	Kypsä ainesseos maukkaan gulassikeiton valmistamiseksi, vakuumpakkaus. Maidoton, gluteeniton. Keitto ei sisällä lientä. Keiton valmistusvaiheessa yhtä pakkausta kohden lisätään vettä 2 l, jolloin valmiin keiton määrä on 5 l.
Aineosat	peruna, naudanliha (18 %) (Suomi), vesi, porkkana, sipuli, tomaattimurska, palsternakka, paprika, tomaattipyree, selleri , paprikajauhe, suola, valkosipuli, mustapippuri, kumina

Valmiin keiton lihapitoisuus 11 %.

Ravintosisältö / 100 g

Energia	267/63	kJ/kcal
Rasva	1,2	g
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,5	g
Hiihihydraatti	7,5	g
-josta sokereita	1,9	g
Ravintokuitu	1,5	g
Proteiini	4,9	g
Suola	1,02	g
Laktoosi	0	g

Valmiin keiton ravintosisältö (ohjeen mukaan valmistettu) / 100 g

Energia	160/38	kJ/kcal
Rasva	0,7	g
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,3	g
Hiihihydraatti	4,5	g
-josta sokereita	1,1	g
Ravintokuitu	0,9	g
Proteiini	2,9	g
Suola	0,61	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 6 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 = 576 kg
96 x 4,8 kg = 460,8 kg

EAN 3 kg 6430031895179
600 g 6430031892093
4 x 3 kg 6430031895285
8 x 600 g 6430031892109

Valmistus

Liedellä: Tyhjennä pussin sisältö kattilaan ja lisää 2 litraa nestettä. Kuumenna noin 20 minuuttia kiehuvaksi välillä sekoittaen.

Yhdistelmäuunissa: Tyhjennä pussin sisältö GN ½ 150 mm uunivuokaan ja lisää 2 l nestettä. Kuumenna uunin höyrytoiminnolla +100 °C noin 30 - 40 min välillä sekoittaen.

Lämmitysajat ovat ohjeellisia.



Produkt **FEELIA GULASCHSOPPA KONCENTRAT 3 kg**

Artikelnummer 8003 (3 kg), 1003 (4 x 3 kg), 1190 (600 g), 1190-1 (8 x 600 g)

Produktbeskrivning Mogen ingrediensblandningen till framställning av välsmakande gulaschsoppa. Vakuumförpackad. Mjölkfri, glutenfri. Soppa innehåller inte spad. När tillagning soppa, tillsätta vatten 2 l varvid mängden av den färdiga soppan är 5 l.

Ingredienser potatis, nötkött (18 %) (Finland), vatten, morot, lök, krossade tomater, palsternacka, paprika, tomatpuré, **selleri**, paprikapulver, salt, vitlök, svartpeppar, kummin

Kötthalt till färdig soppa 11 %.

Näringsvärde / 100 g

Energi	267/63	kJ/kcal
Fett	1,2	g
-varav mättade fettsyror	0,5	g
Kolhydrat	7,5	g
-varav sockerarter	1,9	g
Kostfiber	1,5	g
Protein	4,9	g
Salt	1,02	g
Laktos	0	g

Näringsvärde till färdig soppa (lagat enligt instruktionerna) / 100 g

Energi	160/38	kJ/kcal
Fett	0,7	g
-varav mättade fettsyror	0,3	g
Kolhydrat	4,5	g
-varav sockerarter	1,1	g
Kostfiber	0,9	g
Protein	2,9	g
Salt	0,61	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	Öppnad	+4 °C min 6 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-pallett	48 x 12 kg = 576 kg	
		96 x 4,8 kg = 460,8 kg	
EAN	3 kg	6430031895179	
	600 g	6430031892093	
	4 x 3 kg	6430031895285	
	8 x 600 g	6430031892109	
Tillredning	På spisen: Töm påsens innehåll i kastrullen och tillsätt 2 liter vätska. Hetta upp på mild temperatur ungefär 20 minuter, rör om ibland.		
	I kombiugn: Töm påsen i en ugnform och tillsätt 2 liter vätska. Hetta upp med ångkokningsfunktion i +100 °C ungefär 30 - 40 minuter, rör om ibland.		
	Uppvärmningstiderna är riktgivande.		