

---

<b>Päiväys</b>	1.8.2018 päivitetty 5.3.2021/MT, 3.7.2023/LR																											
<b>Tuote</b>	<b>FEELIA BATAATTI-KOOKOSKEITTO 3 kg</b>																											
<b>Tuotenumero</b>	B8088 (3 kg), B1088 (4 x 3 kg), B1209 (600 g), B1209-1 (8 x 600 g)																											
<b>Tuotekuvaus</b>	Vakuumiin pakattu, valmis bataatti-kookoskeitto. Gluteeniton, vegaaninen.																											
<b>Aineosat</b>	Bataatti 39 %, vesi, sipuli, peruna, kookoskerma 7 % (kookosuute, vesi), rapsiöljy, jodioitu suola, juustokumina, chili, valkopippuri.																											
<b>Ravintosisältö/100 g</b>	<table><tr><td>Energia</td><td>307/73</td><td>kJ/kcal</td></tr><tr><td>Rasva</td><td>3,1</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta tyydyttyneitä rasvahappoja</td><td>1,7</td><td>g</td></tr><tr><td>Hiilihydraatti</td><td>9,9</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta sokereita</td><td>2,6</td><td>g</td></tr><tr><td>Ravintokuitu</td><td>1,1</td><td>g</td></tr><tr><td>Proteiini</td><td>0,8</td><td>g</td></tr><tr><td>Suola</td><td>0,7</td><td>g</td></tr><tr><td>Laktoosi</td><td>0</td><td>g</td></tr></table>	Energia	307/73	kJ/kcal	Rasva	3,1	g	-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	1,7	g	Hiilihydraatti	9,9	g	-josta sokereita	2,6	g	Ravintokuitu	1,1	g	Proteiini	0,8	g	Suola	0,7	g	Laktoosi	0	g
Energia	307/73	kJ/kcal																										
Rasva	3,1	g																										
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	1,7	g																										
Hiilihydraatti	9,9	g																										
-josta sokereita	2,6	g																										
Ravintokuitu	1,1	g																										
Proteiini	0,8	g																										
Suola	0,7	g																										
Laktoosi	0	g																										
<b>Mikrobiologinen puhtaus</b>	<table><tr><td>Aerobiset mikrobit</td><td>&lt;10</td><td>pmy/g</td></tr><tr><td>Anaerobiset mikrobit</td><td>&lt;10</td><td>pmy/g</td></tr><tr><td>Anaerobit sulf. pelk. bakt.</td><td>&lt;10</td><td>pmy/g</td></tr><tr><td>Itiölliset bakteerit</td><td>&lt;10</td><td>pmy/g</td></tr></table>	Aerobiset mikrobit	<10	pmy/g	Anaerobiset mikrobit	<10	pmy/g	Anaerobit sulf. pelk. bakt.	<10	pmy/g	Itiölliset bakteerit	<10	pmy/g															
Aerobiset mikrobit	<10	pmy/g																										
Anaerobiset mikrobit	<10	pmy/g																										
Anaerobit sulf. pelk. bakt.	<10	pmy/g																										
Itiölliset bakteerit	<10	pmy/g																										
<b>Säilytys</b>	Kuivassa ja viileässä +2 - +6 °C																											
<b>Säilyvyysaika</b>	Avaamaton pakkaus +4 °C min 6 kk Avattu pakkaus +4 °C 3–5 vrk																											
<b>Pakkaus</b>	ltk 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																											

---

<b>EAN</b>	3 kg	6430031897906
	4 x 3 kg	6430031897913
	600 g	6430031899405
	8 x 600 g <i>(tuotteen saatavuus tarkistettava erikseen)</i>	6430031899412

**Valmistus**

3 kg

Liedellä: Tyhjennä pussin sisältö kattilaan ja kuumenna miedolla lämmöllä noin 15 minuuttia välillä sekoittaen.

Yhdistelmäuunissa: Aseta vakuumpussi rutilän/reikävuolan päälle yhdistelmäuuniin tai tyhjennä pussi uunivuokaan ja kuumenna höyrytoiminnolla +100 °C noin 30-40 minuuttia välillä sekoittaen.

600 g

Valmistusohje liedellä: Tyhjennä pussin sisältö kattilaan ja kuumenna kiehuvaan noin 10 minuuttia välillä sekoittaen.

Mikroaaltouunissa: Ota annos lautaselle ja kuumenna mikrossa noin 4 min välillä sekoittaen.

Lämmitysajat ovat ohjeellisia.

<b>Produkt</b>	<b>FEELIA SÖTPOTATIS-KOKOSSOPPA 3 kg</b>		
Artikelnummer	B8088 (3 kg), B1088 (4 x 3 kg) B1209 (600 g), B1209-1 (8 x 600 g)		
<b>Produktbeskrivning</b>	Vakuumförpackad, färdig sötpotatissoppa. Mjölkfri, glutenfri.		
<b>Ingredienser</b>	Sötpotatis 39 %, vatten, lök, potatis, kokosgrädd 7 % (kokosextrakt, vatten), rapsolja, joderat salt, spiskummin, chili, vitpeppar.		
<b>Näringsvärde/100 g</b>	Energi	307/73	kJ/kcal
	Fett	3,1	g
	-varav mättade fettsyror	1,7	g
	Kolhydrat	9,9	g
	-varav sockerarter	2,6	g
	Kostfiber	1,1	g
	Protein	0,8	g
	Salt	0,7	g
	Laktos	0	g
<b>Mikrobiologisk renhet</b>	Aeroba mikrober	<10	pmy/g
	Anaeroba mikrober	<10	pmy/g
	Anaeroba sulfitreducerande bakt.	<10	pmy/g
	Sporbildande bakt.	<10	pmy/g
<b>Förvaring</b>	Förvaras torrt och svalt +2 - +6 °C		
<b>Hållbarhetstiden</b>	Öppnad	+4 °C min 6 månade	
	Öppnade förpackningar	+4 °C till 3–5 dagar	
<b>Packning</b>	låda	4 x 3 kg = 12 kg	8 x 600 g = 4,8 kg
	EUR-pallet	48 x 12 kg = 576 kg	96 x 4,8 kg = 460,8 kg
<b>EAN</b>	3 kg	6430031897906	
	4 x 3 kg	6430031897913	
	600 g	6430031899405	
	8 x 600 g	6430031899412	
	<i>(tillgänglighet måste kontrollera)</i>		

**Tillredning**

3 kg

På spisen: Töm påsens innehåll i kastrullen och hetta upp på mild temperatur ungefär 15 minuter, rör om ibland.

I kombiugn: sätt påsen på halster/hålförm eller töm påsen i en ugnsförm och hetta upp med ångkokningsfunktion i +100 °C ungefär 30-40 minuter, rör om ibland.

600 g

På spisen: Töm påsens innehåll i kastrullen och hetta upp ungefär 10 minuter, rör om ibland.

I mikrovågsugn: Sätt portionen på tallrik och hetta upp i ca. 4 minuter, rör om ibland.

Uppvärmningstiderna är riktgivande.