




TUOTESPESIFIKAATIO

Perustiedot

Säilytys	Kuivassa ja viileässä	+2 - +6 °C
Säilyvyysaika	Avaamaton pakkaus Avattu pakkaus	+4 °C min 6 kk +4 °C 3–5 vrk
Pakkaus	ltk	8 x 600 g = 4,8 kg 4 x 3 kg = 12 kg
	EUR-lava	96 x 4,8 = 460,8 48 x 12 kg = 576 kg
EAN	3 kg 4 x 3 kg	6430031895094 6430031895384
	600 g 8 x 600 g	6438516008557 6438516008564
Valmistus	Liedellä: Tyhjennä pussin sisältö kattilaan ja lisää 2 litraa nestettä ja keiton proteiini (makkara, nakki, jauheliha tms.). Kuumenna noin 20 minuuttia kiehuvaksi välillä sekoittaen.	
	Yhdistelmäuunissa: Tyhjennä pussin sisältö GN ½ 150 mm uunivuokaan ja lisää 2 l nestettä ja keiton proteiini. Kuumenna uunin höyrytoiminnolla +100 °C noin 30-40 min välillä sekoittaen.	
	Lämmitysajat ovat ohjeellisia.	



Produkt	FEELIA SOPPABAS 3 kg		
Artikelnummer	B8009 (3 kg), B1009 (4 x 3 kg) B8924 (600 g), B1924 (8 x 600 g)		
Produktbeskrivning	Mogen ingrediensblandningen till framställning av välsmakande soppa med kött eller korv. Vakuumförpackad. Mjölkfri, glutenfri. Soppa innehåller inte spad. När tillagning soppa, tillsätta vatten 2 l och cirka 700 g korvkuber eller mogna köttkuber varvid mängden av den färdiga soppan är 5,7 l.		
Ingredienser	Potatis, morot, kålrot, purjolök, palsternacka, joderat salt, svartpeppar, vitpeppar.		
	Innehåller 97 procent finska råvaror.		
Näringsvärde/100 g	Energi	241/57	kJ/kcal
	Fett	0,2	g
	-varav mättade fettsyror	0,0	g
	Kolhydrat	11,6	g
	-varav sockerarter	1,5	g
	Kostfiber	1,3	g
	Protein	1,5	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	Öppnad	+4 °C min 6 månade	
	Öppnade förpackningar	+4 °C till 3 - 5 dagar	
Packning	låda	4 x 3 kg = 12 kg	
	EUR-pallet	48 x 12 kg = 576 kg	



TUOTESPESIFIKAATIO
Perustiedot

EAN	3 kg	6430031895094
	4 x 3 kg	6430031895384
	600 g	6438516008557
	8 x 600 g	6438516008564

Tillredning

På spisen: Töm påsens innehåll i kastrullen och tillsätt 2 liter vätska och tillsätt proteinkällan i soppan (korv, knäckkorv, malet kött e.d.). Hetta upp på mild temperatur ungefär 20 minuter, rör om ibland.

I kombiugn: Töm påsen i en ugnform och tillsätt 2 liter vätska och tillsätt proteinkällan. Hetta upp med ångkokningsfunktion i +100 °C ungefär 30-40 minuter, rör om ibland.

Uppvärmningstiderna är riktgivande.