



<b>Päiväys</b>	13.4.2016 päivitetty 10.6.2022/MT, 11.7.2023/LR, 19.10.2023/MT																											
<b>Tuote</b>	<b>FEELIA KAALILAATIKKO 3 kg ja 600 g</b>																											
<b>Tuotenumero</b>	B8007 (3 kg), B1007 (4 x 3 kg), B1200 (600 g), B1200-1 (8 x 600 g)																											
<b>Tuotekuvaus</b>	Kypsä, maukas jauheliha-kaalilaatikko vakuumpakkauksessa. Maidoton, gluteeniton.																											
<b>Aineosat</b>	Kaali 49 % (Suomi), vesi, suomalainen naudan jauheliha 15 % [nautanliha, vesi, perunakuitu, suola, stabilointiaineet (E450, E451), psyllium, happamuudensäätöaine (E300)], siirappi, sipuli, riisi, rapsiöljy, lihaliemijauhe (maltodekstriini, suola, liha-aromi, sipuli, sokeri), jodioitu suola, mustapippuri, meirami.																											
<b>Ravintosisältö/100 g</b>	<table><tr><td>Energia</td><td>353/84</td><td>kJ/kcal</td></tr><tr><td>Rasva</td><td>3,3</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta tyydyttyneitä rasvahappoja</td><td>1,3</td><td>g</td></tr><tr><td>Hiilihydraatti</td><td>9,4</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta sokereita</td><td>2,7</td><td>g</td></tr><tr><td>Ravintokuitu</td><td>1,2</td><td>g</td></tr><tr><td>Proteiini</td><td>3,7</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	353/84	kJ/kcal	Rasva	3,3	g	-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	1,3	g	Hiilihydraatti	9,4	g	-josta sokereita	2,7	g	Ravintokuitu	1,2	g	Proteiini	3,7	g	Suola	0,7	g	Laktoosi	0	g
Energia	353/84	kJ/kcal																										
Rasva	3,3	g																										
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	1,3	g																										
Hiilihydraatti	9,4	g																										
-josta sokereita	2,7	g																										
Ravintokuitu	1,2	g																										
Proteiini	3,7	g																										
Suola	0,7	g																										
Laktoosi	0	g																										
<b>Mikrobiologinen puhtaus</b>	<table><tr><td>Aerobiset mikrobit</td><td>&lt;10 000</td><td>pmy/g</td></tr><tr><td>Anaerobiset mikrobit</td><td>&lt;1 000</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;1</td><td>pmy/g</td></tr></table>	Aerobiset mikrobit	<10 000	pmy/g	Anaerobiset mikrobit	<1 000	pmy/g	Anaerobit sulf. pelk. bakt.	<10	pmy/g	Itiölliset bakteerit	<1	pmy/g															
Aerobiset mikrobit	<10 000	pmy/g																										
Anaerobiset mikrobit	<1 000	pmy/g																										
Anaerobit sulf. pelk. bakt.	<10	pmy/g																										
Itiölliset bakteerit	<1	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																											



TUOTESPESIFIKAATIO  
Perustiedot

---

<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	6430031895872
	4 x 3 kg	6430031895889
	600 g	6430031899207
	8 x 600 g ( <i>saatavuus tarkistettava erikseen</i> )	6430031899214

**Valmistus**

- 3 kg Valmistus uunissa: Tyhjennä pussin sisältö voideltuun uunivuokaan (GN ½ 65 mm), sekoita, tasoita pinta ja paista +200 °C noin 30-40 minuuttia tai kiertoilmatoiminnolla +175 °C noin 30–40 minuuttia.
- 600 g Uunissa: Tyhjennä pussin sisältö voideltuun uunivuokaan, tasoita pinta ja paista uunin kiertoilmatoiminnolla +175 °C n. 15 minuuttia. Mikroaaltouunissa: Ota annos lautaselle ja kuumenna mikrossa noin 3 min välillä sekoittaen.

Lämmitysajat ovat ohjeellisia.



<b>Produkt</b>	<b>FEELIA KÄLLÅDA 3 kg och 600 g</b>		
Artikelnummer	B8007 (3 kg), B1007 (4 x 3 kg) B1200 (600 g) B1200-1 (8 x 600 g)		
<b>Produktbeskrivning</b>	Färdig, välsmakande källåda med köttfärs, vakuumpförpackad. Mjölkfri, glutenfri.		
<b>Ingredienser</b>	Kål 49 % (Finland), vatten, finsk nötköttfärs 15 % [nötkött, vatten, potatisfiber, salt, stabiliseringsmedel (E450, E451), psyllium, surhetsreglerande medel (E300)], sirap, lök, ris, rapsolja, köttbuljong (maltodextrin, salt, köttarom, lök, socker), joderat salt, svartpeppar, mejram.		
<b>Näringsvärde/100 g</b>	Energi	353/84	kJ/kcal
	Fett	3,3	g
	-varav mättade fettsyror	1,3	g
	Kolhydrat	9,4	g
	-varav sockerarter	2,7	g
	Kostfiber	1,2	g
	Protein	3,7	g
	Salt	0,7	g
	Laktos	0	g
<b>Mikrobiologisk renhet</b>	Aeroba mikrober	<10 000	pmy/g
	Anaeroba mikrober	<1 000	pmy/g
	Anaeroba sulfitreducerande bakt.	<10	pmy/g
	Sporbildande bakt.	<1	pmy/g
<b>Förvaring</b>	Förvaras torrt och svalt +2 - +6 °C		
<b>Hållbarhet</b>	Oöppnad	+4 °C min 6 månader	
	Öppnade förpackningar	+4 °C till 3 - 5 dagar	
<b>Packning</b>	låda	4 x 3 kg = 12 kg 8 x 600g = 4,8 kg	
	EUR-pallet	48 x 12 kg = 576 kg 96 x 4,8 kg = 460,8 kg	
<b>EAN</b>	3 kg	6430031895872	
	4 x 3 kg	6430031895889	



600 g 6430031899207  
8 x 600 g 6430031899214  
*(tillgänglighet måste kontrollera)*

### Tillredning

3 kg

I ugnen: Töm påsen i en smord ugnform (GN ½ 65 mm), rör om, jämna ytan och grädda i +200 °C ungefär 30-40 minuter eller i varmluftsugn +175 °C ungefär 30-40 minuter.

600 g

I ugnen: Töm påsens innehåll i en smord ugnform, jämna ut ytan och grädda med ugnens varmluftfunktion i +175 °C i ungefär 15 minuter. I mikrovågsugn: Sätt portionen på tallrik och hetta upp i ca. 3 minuter, rör om ibland.

Uppvärmningstiderna är riktgivande.