

Päiväys	31.3.2016 päivitetty 18.1.2022/MT, 15.3.2023/LR
Tuote	FEELIA BROILERIKEITTOAINES 3 kg ja 600 g
Tuotenumero	B8002 (3 kg), B1002 (4 x 3 kg) B1026 (600 g), B1026-1 (8 x 600 g)
Tuotekuvaus	Kypsä nesteetön ainesseos maukkaan broilerikeiton valmistamiseksi, vakuumpakkaus. Maidoton, gluteeniton. Keitto ei sisällä lientä. Keiton valmistusvaiheessa yhtä 3 kg pakkausta kohden lisätään nestettä 2 l, jolloin valmiin keiton määrä on 5 l.

Ainesosat	Peruna, broilerin liha 18 % [broilerin reisipala (Suomi), vesi, jodioitu suola, stabilointiaine (E450, 451), dekstroosi, maltodekstriini, aromi], paprika, porkkana, palsternakka, sipuli, purjosipuli, jodioitu suola, kanaliemijauhe [maltodekstriini, suola, luontainen aromi, sipuli, jauhettu kananliha, hapettumisenestoaine (rosmariiniuute)], curryjauhe, valkopippuri. Valmiin keiton lihapitoisuus 11 %. Kotimaisuusaste 83 %.
------------------	--

**Ravintosisältö / 100 g**

Energia	308/73	kJ/kcal
Rasva	1,7	g
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,4	g
Hiilihydraatti	8,9	g
-josta sokereita	1,3	g
Ravintokuitu	1,1	g
Proteiini	5,0	g
Suola	1,25	g
Laktoosi	0	g

Valmiin keiton ravintosisältö (ohjeen mukaan valmistettu, lisätty vettä) / 100 g

Energia	185/44	kJ/kcal
Rasva	1,0	g
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,3	g
Hiilihydraatti	5,3	g
-josta sokereita	0,8	g

Ravintokuitu	0,7	g
Proteiini	3,0	g
Suola	0,75	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

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

EAN

3 kg	6430031895131
4 x 3 kg	6430031895261
600 g	6430031892130
8 x 600 g	6430031892147

Valmistus

3 kg

Liedellä: Tyhjennä pussin sisältö kattilaan ja lisää 2 litraa nestettä (esimerkiksi 1,5 l vettä ja 0,5 l kermaa). Kuumenna noin 20 minuuttia kiehuvaksi välillä sekoittaen.

Yhdistelmäuunissa: Tyhjennä pussin sisältö GN ½ 150 mm uunivuokaan ja lisää 2 l nestettä (esimerkiksi 1,5 l vettä ja 0,5 l kermaa). Kuumenna uunin höyrytoiminnolla +100 °C noin 30–40 min välillä sekoittaen.

600 g

Valmistusohje kattilassa tai padassa: Tyhjennä pussin sisältö kattilaan ja lisää 4 desilitraa nestettä (esimerkiksi 3 dl vettä ja 1 dl kermaa). Kuumenna kiehuvaksi noin 10 minuuttia välillä sekoittaen. Lämmitysajat ovat ohjeellisia.

Produkt **FEELIA KYCKLINGSOPPA KONCENTRAT 3 kg och 600 g**

Artikelnummer B8002 (3 kg), B1002 (4 x 3 kg)
 B1026 (600 g), B1026-1 (8 x 600 g)

Produktbeskrivning Gräddad ingrediensblandningen till framställning av välsmakande kycklingsoppa. 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, kycklingkött 18 % [kycklinglårkött (Finland), vatten, joderat salt, stabiliseringsmedel (E450, E451), dextros, maltodextrin, arom], paprika, morot, palsternacka, lök, purjolök, joderat salt, hönsbuljong [maltodextrin, salt, naturlig arom, lök, malt kycklingkött, antioxidationsmedel (rosmarinextrakt)], currypulver, vitpeppar.



Kötthalt av färdig soppa 11 %.
 Innehåller 83 procent finska råvaror.

Näringsvärde / 100 g

Energi	308/73	kJ/kcal
Fett	1,7	g
-varav mättade fettsyror	0,4	g
Kolhydrat	8,9	g
-varav sockerarter	1,3	g
Kostfiber	1,1	g
Protein	5,0	g
Salt	1,25	g
Laktos	0	g

Näringsvärde till färdig soppa (tillagad enligt anvisningen, vatten tillsatt) / 100 g

Energi	185/44	kJ/kcal
Fett	1,0	g
-varav mättade fettsyror	0,3	g
Kolhydrat	5,3	g
-varav sockerarter	0,8	g
Kostfiber	0,7	g
Protein	3,0	g
Salt	0,75	g
Laktos	0	g

Mikrobiologisk renhet	Aeroba mikrober	<100	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 månader	
	Öppnade förpackningar	+4 °C till 3–5 dygn	
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	6430031895131	
	4 x 3 kg	6430031895261	
	600 g	6430031892130	
	8 x 600 g	6430031892147	
Tillredning			
3 kg	<p>På spisen: Töm påsens innehåll i kastrullen och tillsätt 2 liter vätska (t.ex. 1,5 l vatten och 0,5 l grädde). Hetta upp på mild temperatur ungefär 20 minuter, rör om ibland.</p> <p>I kombiugn: Töm påsen i en ugnform och tillsätt 2 liter vätska (t.ex. 1,5 l vatten och 0,5 l 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 4 dl vätska (t.ex. 3 dl vatten och 1 dl grädde). Hetta upp ungefär 10 minuter, rör om ibland.</p> <p>Uppvärmningstiderna är riktgivande.</p>		