




<b>Päiväys</b>	26.2.2016 Päivitetty 5.3.2021/MT, 10.7.2023/LR																											
<b>Tuote</b>	<b>FEELIA JUURESSOSEKEITTO 3 kg ja 600 g</b>																											
<b>Tuotenumero</b>	B8102 (3 kg), B1102 (4 x 3 kg) B1373 (600 g), B1373-1 (8 x 600 g),																											
<b>Tuotekuvaus</b>	Vakuumiin pakattu juuressosekeitto. Valmis keitto sellaisenaan, mutta keitosta pystyy muuntelemaan erilaisia vaihtoehtoja. Gluteeniton, vegaaninen																											
<b>Aineosat</b>	Vesi, peruna, palsternakka, porkkana, <b>SELLERI</b> , rapsiöljy, sipuli, jodioitu suola, valkopippuri. Kasvisten osuus 56 %.																											
	Raaka-aineiden kotimaisuusaste 90 %.																											
<b>Ravintosisältö/100 g</b>	<table><tr><td>Energia</td><td>267/64</td><td>kJ/kcal</td></tr><tr><td>Rasva</td><td>3,9</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta tyydyttyneitä rasvahappoja</td><td>0,3</td><td>g</td></tr><tr><td>Hiilihydraatti</td><td>5,8</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta sokereita</td><td>1,8</td><td>g</td></tr><tr><td>Ravintokuitu</td><td>1,7</td><td>g</td></tr><tr><td>Proteiini</td><td>0,5</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	267/64	kJ/kcal	Rasva	3,9	g	-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,3	g	Hiilihydraatti	5,8	g	-josta sokereita	1,8	g	Ravintokuitu	1,7	g	Proteiini	0,5	g	Suola	0,7	g	Laktoosi	0	g
Energia	267/64	kJ/kcal																										
Rasva	3,9	g																										
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,3	g																										
Hiilihydraatti	5,8	g																										
-josta sokereita	1,8	g																										
Ravintokuitu	1,7	g																										
Proteiini	0,5	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																											



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	6430031895612
	4 x 3 kg	6430031895629
	600 g	6430031892154
	8 x 600 g	6430031892161
	<i>(saatavuus tarkistettava erikseen)</i>	
<b>Valmistus</b>		
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.	



**Produkt** **FEELIA GRÖNSAKSPURÈSOPPA 3 kg och 600 g**

Artikelnummer B 8102 (3 kg), B1102 (4 x 3 kg)  
B1373 (600 g), B1373-1 (8 x 600 g),

**Produktbeskrivning** Vacuumförpackad grönsakspurèsoppa. Välsmakande som sådan, kan också modifiera med egna kryddor. Glutenfri, vegansk.

**Ingredienser** Vatten, potatis, palsternacka, morot, **SELLERI**, rapsolja, lök, salt, vitpeppar. Innehåller grönsaker 56 %.



Innehåller 90 procent finska råvaror.

<b>Näringsvärde/100 g</b>	Energi	267/64	kJ/kcal
	Fett	3,9	g
	-varav mättade fettsyror	0,3	g
	Kolhydrat	5,8	g
	-varav sockerarter	1,8	g
	Kostfiber	1,7	g
	Protein	0,5	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

**Förvaring** Förvaras torrt och svalt +2 - +6 °C

**Hållbarhet** 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-pallet 48 x 12 kg = 576 kg  
96 x 4,8 kg = 460,8 kg

**EAN** 3 kg 6430031895612



4 x 3 kg 6430031895629

600 g 6430031892154

8 x 600 g 6430031892161

*(tillgänglighet måste kontrollera)*

### 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.