

Päiväys	1.2.2022/MT päivitetty 18.5.2022/MT, 11.7.2023/LR
Tuote	FEELIA KAURANJYVÄ 2,5 kg ja 600 g
Tuotenumero	B8925 (2,5 kg), B1925 (4 x 2,5 kg) B8932 (600 g), B1932 (8 x 600 g)
Tuotekuvaus	Kypsä, vakuumiin pakattu kauralisäke. Gluteeniton, vegaaninen Tuotteen kaurasta 100 % puhdaskauraa.
Aineosat	Vesi, gluteeniton KAURA suurimo, rapsiöljy, jodioitu suola.



Raaka-aineiden kotimaisuusaste 85 %.

Ravintosisältö/100 g	Energia	690/165	kJ/kcal
	Rasva	6,9	g
	-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,7	g
	Hiilihydraatti	19,5	g
	-josta sokereita	0,4	g
	Ravintokuitu	3,3	g
	Proteiini	4,4	g
	Suola	0,7	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 4 kk
Avattu pakkaus +4 °C 3–5 vrk

Pakkaus Itk 4 x 2,5 kg = 10 kg
EUR-lava 48 x 10 kg = 480 kg

EAN 2,5 kg 6438516008595
4 x 2,5 kg 6438516008601

600 g 6438516009110
8 x 600 g 6438516009127
(saatavuus tarkistettava erikseen)

Valmistus


2,5 kg

Tyhjennä pussin sisältö GN ½ 65 mm voideltuun uunivuokaan, sekoita, tasoita pinta ja paista uunin höyrytoiminnolla +100 °C noin 30 minuuttia tai kiertoilmauunissa +175 °C 20 minuuttia. Uunissa +200 °C noin 15 minuuttia.

600 g

Uunissa: Tyhjennä pussin sisältö voideltuun uunivuokaan, sekoita, tasoita pinta ja paista uunissa +200 °C tai kiertoilmauunissa +175 °C noin 15 minuuttia. Mikrossa: Ota annos lautaiselle. Lämmitä mikrossa 3 min välillä sekoittaen.

Lämmitysajat ovat ohjeellisia.

Produkt	FEELIA HAVRE TILLÄGG 2,5 kg och 600 g		
Artikelnummer	B8925 (2,5 kg), B1925 (4 x 2,5 kg) B8932 (600g), B1932 (8 x 600 g)		
Produktbeskrivning	Färdig, vakuumpförpackad havre tillägg. Glutenfri, vegansk Havreinhalt 100 % ren havre.		
Ingredienser	Vatten, glutenfri HAVRE gryn, rapsolja, joderat salt.		
			
	Innehåller 85 procent finska råvaror.		
Näringsvärde/100 g	Energi	690/165	kJ/kcal
	Fett	6,9	g
	-varav mättade fettsyror	0,7	g
	Kolhydrat	19,5	g
	-varav sockerarter	0,4	g
	Kostfiber	3,3	g
	Protein	4,4	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	Oöppnad	+4 °C min 4 månade	
	Öppnade förpackningar	+4 °C till 3–5 dagar	
Packning	låda	4 x 2,5 kg = 10 kg	
	EUR-pallet	48 x 10 kg = 480 kg	
EAN	2,5 kg	6438516008595	
	4 x 2,5 kg	6438516008601	
	600 g	6438516009110	
	8 x 600 g	6438516009127	
	<i>(tillgänglighet måste kontrollera)</i>		

Tillredning

2,5 kg

Töm påsens innehåll i en GN ½ 65 mm smord ugnform, blanda ihop, jämna ut ytan och grädda med ugnens ångfunktion +100 °C ungefär 30 minuter eller med varmluftfunktion i +175 °C i ungefär 20 minuter. I ugnen +200 °C ungefär 20 minuter.

600 g

Töm påsens innehåll i en smord ugnform, blanda ihop, jämna ut ytan och grädda i ugnen +200 °C eller med varmluftfunktion i +175 °C ungefär 15 minuter.

I mikrovågsugnen: Sätt portionen på tallrik och hetta upp i ca. 3 minuter, rör om ibland.

Uppvärmningstiderna är riktgivande.