

Päiväys	2.10.2018/MK Päivitetty 16.9.2022/MT, 17.7.2023/LR
Tuote	FEELIA KYLMÄSAVULOHIKEITTOAINES 3 kg ja 600 g
Tuotenumero	B8096 (3 kg), B1096 (4 x 3 kg) B8096-1 (600 g), B1096-1 (8 x 600 g)
Tuotekuvaus	Kypsä ainesseos maukkaan lohikeiton valmistamiseksi, vakuumpakkaus. Maidoton, gluteeniton. Keitto ei sisällä lientä. Keiton valmistusvaiheessa yhtä pakkausta kohden lisätään nestettä 2 l (esim. 1½ l vettä ja ½ l kermaa), jolloin valmiin keiton määrä on 5 l ja lohipitoisuus 13 %.
Aineosat	Peruna, LOHI tai KIRJOLOHI 15 % (Suomi, Ruotsi tai Norja), kylmäsavustettu kirjolohi 7 % [KIRJOLOHI (Suomi, Ruotsi tai Norja), suola, happamuudensäätöaineet (E326, E262)], sipuli, purjosipuli, jodioitu suola, maustepippuri.

Ravintosisältö / 100 g

Energia	379/90	kJ/kcal
Rasva	3,2	g
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,6	g
Hiilihydraatti	9,5	g
-josta sokereita	0,3	g
Ravintokuitu	0,8	g
Proteiini	5,6	g
Suola	1,3	g
Laktoosi	0	g

Valmiin keiton ravintosisältö (ohjeen mukaan valmistettu) / 100 g

Energia	368/88	kJ/kcal
Rasva	5,5	g
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	2,3	g
Hiilihydraatti	6,0	g
-josta sokereita	0,4	g
Ravintokuitu	0,5	g
Proteiini	3,5	g
Suola	0,8	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 5 kk
 Avattu pakkaus +4 °C 3 - 5 vrk

Pakkaus

 Itk 4 x 3 kg = 12 kg
 8 x 600 kg = 4,8 kg
 EUR-lava 48 x 12 kg = 576 kg
 96 x 4,8 kg = 460,8 kg

EAN

 3 kg 6430031898002
 4 x 3 kg 6430031898019

 600 g 6430031893328
 8 x 600 g 6430031893335
(saatavuus tarkistettava erikseen)
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 kiehuvaan 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 kiehuvaan noin 10 minuuttia välillä sekoittaen.

Lämmitysajat ovat ohjeellisia.

Produkt **FEELIA KALLRÖKT LAXSOPPA KONCENTRAT 3 kg och 600 g**

Artikelnummer B8096 (3 kg), B1096 (4 x 3 kg), B8096-1 (600 g), B1096-1 (8 x 600 g)

Produktbeskrivning Gräddad ingrediensblandningen till framställning av välsmakande laxsoppa. Vakuumförpackad. Mjölkfri, glutenfri.

Soppa innehåller inte spad. När tillagning soppa, tillsätta 2 l vätska (till exempel 1,5 l vatten och 0,5 l grädde) varvid mängden av den färdiga soppan är 5 l. Laxhalt till färdig soppa 13 %.

Ingredienser Potatis, **LAX** eller **REGNBÅGLAX** 15 % (Finland, Sverige eller Norge), kallrökt regnbågslax 7 % [**REGNBÅGLAX** (Finland, Sverige eller Norge), salt, surhetsreglerande medel (E326, E262), lök, purjolök, joderat salt, kryddpeppar.

Näringsvärde / 100 g			
	Energi	379/90	kJ/kcal
	Fett	3,2	g
	-varav mättade fettsyror	0,6	g
	Kolhydrat	9,5	g
	-varav sockerarter	0,3	g
	Kostfiber	0,8	g
	Protein	5,6	g
	Salt	1,3	g
	Laktos	0	g

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

	Energi	368/88	kJ/kcal
	Fett	5,5	g
	-varav mättade fettsyror	2,3	g
	Kolhydrat	6,0	g
	-varav sockerarter	0,4	g
	Kostfiber	0,5	g
	Protein	3,5	g
	Salt	0,8	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

Hållbarhet Öppnad +4 °C min 5 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 6430031898002
4 x 3 kg 6430031898019

600 g 6430031893328
8 x 600 g 6430031893335
(tillgänglighet måste kontrollera)

Tillredning

3 kg 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.

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.

600 g 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.

Uppvärmningstiderna är riktgivande.