

Päiväys	13.9.2021/MT päivitetty 15.7.2022/MT, 12.12.2022/LR, 5.4.2023/LR	
Tuote	FEELIA LIHAPULLAKASTIKE 3 kg ja 600 g	
Tuotenumero	B8419 (3 kg), B1419 (4x 3 kg), B8420 (600 g), B1420 (8x 600 g)	
Tuotekuvaus	Kypsä, vakuumiin pakattu kermainen lihapullakastike. Laktoositon, gluteeniton.	
Aineosat	Lihapyörykkä 50% [broilerinliha (Suomi), naudanliha (Suomi), peruna, vesi, sipuli, perunahiutale, perunakuitu, herneproteiini, suola, sokeri, stabilointiaineet (E450, E451), paprika, hiivauute, maustepippuri, väri (E150d), valkosipuli, juustokumina, valkopippuri, cayennepippuri], vesi, laktoositon kasvirasvasekoite [rasvaton MAITO (Suomi), vesi, rapsiöljy, muunnettu maissi- ja tapiokatärkkelys, emulgointiaine (E472e), aromi, väri (E160a)], laktoositon KERMA (Suomi), muunnettu maissitärkkelys, sipuli, kastikepohja [glukoosisiirappi, maissitärkkelys, palmurasva, suola, aromi, tomaatti, fariinisokeri, väriaine (E150c), hiivauute, maltodekstriini, sipuli, happo (E330)], laktoositon VOI , lihaliemijauhe (maltodekstriini, suola, liha-aromi, sipuli, sokeri), kanaliemijauhe [maltodekstriini, suola, luontainen aromi, sipuli, jauhettu kananliha, hapettumisenestoaine (E392)], sokerikulööri, mustapippuri. Lihapitoisuus 31 %.	
Ravintosisältö/100 g	Energia	581/139 kJ/kcal
	Rasva	9,0 g
	-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	3,5 g
	Hiilihydraatti	7,5 g
	-josta sokereita	1,2 g
	Ravintokuitu	1,6 g
	Proteiini	6,3 g
	Suola	0,9 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

SäilyvyysaikaAvaamaton pakkaus +4 °C min 6 kk
Avattu pakkaus +4 °C 3–5 vrk**Pakkaus**ltk 8 x 600 g = 4,8 kg
4 x 3 kg = 12 kg**EAN**3 kg 6438516011694
4 x 3 kg 6438516011700600 g 6438516012493
8 x 600 g 6438516012509**Valmistus**

Liedellä: Tyhjennä pussin sisältö kattilaan ja kuumenna noin 20 minuuttia välillä sekoittaen kattilan pohjaa myöten.

Yhdistelmäuunissa: Aseta vakuumpussi ritilän tai reikävuolan päällä yhdistelmäuuniin ja kuumenna höyrytoiminnolla +100 °C noin 15–20 minuuttia.

Mikroaaltouunissa: Ota annos lautaiselle ja kuumenna mikrossa noin 3 min välillä sekoittaen.

Lämmitysajat ovat ohjeellisia.

Produkt	FEELIA KÖTTBULLAR I GRÄDDSÅS 3 kg och 600 g		
Artikelnummer	B8419 (3 kg), B1419 (4x 3 kg), B8420 (600 g), B1420 (8x 600 g)		
Produktbeskrivning	Färdig, vakuumförpackade köttbullar i kräddig sås. Laktosfri, glutenfri.		
Ingredienser	Köttbullar (50 %) [kycklingkött, (Finland), nötkött (Finland), potatis, vatten, lök, potatisflinga, potatisfiber, ärtprotein, salt, socker, stabiliseringsmedel (E450, E451), paprika, jäsextrakt, kryddpeppar, färgämne (E150d), vitlök, spiskummin, vitpeppar], vatten, laktosfri vegetabilisk fettblandning [fettfri MJÖLK (Finland), vatten, rapsolja, modifierad majs- och tapiokastärkelse, emulgeringsmedel (E472e), arom, färg (E160a)], laktosfri GRÄDDE (Finland), modifierad majsstärkelse, lök, såsbas [glukossirap, majsstärkelse, palmolja, salt, arom, tomat, farinsocker, färg (E150c)], jästextrakt, maltodextrin, lök, syra (E330)], laktosfri SMÖR (Finland), köttbuljongpulver (maltodextrin, salt, köttarom, lök, socker), kycklingbuljongpulver [maltodextrin, salt, naturlig arom, lök, malet kycklingkött, antioxidant (E392)], sockerkulör, svartpeppar. Kötthalt 31 %.		
Näringsvärde/100 g	Energi	581/139 kJ/kcal	
	Fett	9,0	g
	-varav mättade fettsyror	3,5	g
	Kolhydrat	7,5	g
	-varav sockerarter	1,2	g
	Kostfiber	1,6	g
	Protein	6,3	g
	Salt	0,9	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		
Hållbarhetstid	Öppnad	+4 °C min 6 månade	
	Öppnade förpackningar	+4 °C till 3–5 dagar	

Packning	låda	8 x 600 g = 4,8 kg 4 x 3 kg = 12 kg
EAN	3 kg 4 x 3 kg	6438516011694 6438516011700
	600 g 8 x 600 g	6438516012493 6438516012509
Tillredning	<p>På spisen: Töm påsens innehåll i kastrullen och hetta upp ungefär 20 minuter, rör om till botten ibland.</p> <p>I kombiugn: sätt påsen på halster/hålförm och hetta upp med ångkokningsfunktion i +100 °C ungefär 15–20 minuter.</p> <p>I mikrovågsugn: Sätt portionen på tallrik och hetta upp i ca. 4 minuter, rör om ibland.</p> <p>Uppvärmningstiderna är riktgivande.</p>	