

<b>Päiväys</b>	24.11.2022/LR päivitys 20.11.2023/MT	
<b>Tuote</b>	<b>FEELIA METSÄSIENIKEITTO 3 kg ja 600 g</b>	
<b>Tuotenumero</b>	B8405 (3 kg), B1405 (4 x 3 kg) B8406 (600 g), B1406 (8 x 600 g)	
<b>Tuotekuvaus</b>	Valmis, vakuumiin pakattu, laktoositon ja gluteeniton metsäsienikeitto.	
<b>Aineosat</b>	Vesi, sieniseos (22 %) [haaparousku, kangarousku, herkkusieni, osterivinokas, vesi, suola, happamuudensäätöaine (E330)], laktoositon kasvirasvasekoite [rasvaton <b>MAITO</b> (Suomi), vesi, rapsiöljy, muunnettu maissi- ja tapiokatärkkelys, emulgointiaine (E472e), aromi, väri (E160a)], laktoositon <b>KERMA</b> (Suomi), sipuli, sienifondi [sienifonditiiviste (vesi, sieniuute, voitattijauhe), suola, sokeri, sipulimehutiiviste, maltodekstriini, muunnettu maissitärkkelys, aromit, sakeuttamisaine (E415), valkosipulijauhe, laakerinlehti, mustapippuri], muunnettu maissitärkkelys, <b>VOI</b> (Suomi), sipulijauhe, jodioitu suola, timjami, mustapippuri, valkopippuri.	
<b>Ravintosisältö / 100 g</b>		
Energia	281/68	kJ/kcal
Rasva	5,4	g
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	1,8	g
Hiilihydraatti	3,5	g
-josta sokereita	1,0	g
Ravintokuitu	0,2	g
Proteiini	1,1	g
Suola	0,91	g
Laktoosi	0	g
<b>Mikrobiologinen puhtaus</b>		
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

<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	6438516011274
	4 x 3 kg	6438516011281
	600 g	6438516012172
	8 x 600 g	6438516012189

*(tuotteen saatavuus tarkistettava erikseen)*

<b>Valmistus</b>	3 kg	Liedellä: Tyhjennä pussin sisältö kattilaan ja kuumenna miedolla lämmöllä noin 15 minuuttia välillä sekoittaen.
		Yhdistelmäuunissa: Aseta vakuumpussi rutilän/reikävuoaan 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 kiehuvaaksi noin 10 minuuttia välillä sekoittaen.
		Mikroaaltouunissa: Ota annos lautaselle ja kuumenna mikrossa noin 4 min välillä sekoittaen.

Lämmitysajat ovat ohjeellisia.

<b>Produkt</b>	<b>FEELIA SKOGSSVAMPSOPPA 3 kg ja 600 g</b>		
Artikelnummer	B8405 (3 kg), B1405 (4 x 3 kg) B8406 (600 g), B1406 (8 x 600 g)		
<b>Produktbeskrivning</b>	Färdig, vakuumförpackad, laktosfri och glutenfri skogssvampsoppa.		
<b>Ingredienser</b>	Vatten, svampblandning 22 % [skogsrisika, pepparriska, trädgårdschampinjon, ostronmussling, vatten, salt, surhetsreglerande medel (E330)], laktosfri vegetabilisk fettblandning [fettfri <b>MJÖLK</b> (Finland), vatten, rapsolja, modifierad majs- och tapiokastärkelse, emulgeringsmedel (E472e), arom, färg (E160a)], laktosfri <b>GRÄDDE</b> (Finland), lök, svampfond [svampfond [koncentrerad svampfond (vatten, champinjonextrakt, smörsopp), salt, socker, lökjuicekoncentrat, maltodextrin, modifierad majsstärkelse, arom, förtjockningsmedel (E415), vitlökspulver, lagerblad, svartpeppar], modifierad majsstärkelse, <b>SMÖR</b> (Finland), lökpulver, joderat salt, timjan, svartpeppar, vitpeppar.		
<b>Näringsvärde / 100 g</b>	Energi	281/68	kJ/kcal
	Fett	5,4	g
	-varav mättade fettsyror	1,8	g
	Kolhydrat	3,5	g
	-varav sockerarter	1,0	g
	Kostfiber	0,2	g
	Protein	1,1	g
	Salt	0,91	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
<b>Förvaring</b>	Förvaras torrt och svalt +2 - +6 °C		
<b>Hållbarhetstiden</b>	Oöppnad	+4 °C min 6 månader	
	Öppnade förpackningar	+4 °C till 3 - 5 dagar	
<b>Packning</b>	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	

---

<b>EAN</b>	3 kg	6438516011274
	4 x 3 kg	6438516011281
	600 g	6438516012691
	8 x 600 g <i>(tillgänglighet måste kontrollera)</i>	6438516012189

### 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.