

| | | | |
|--------------------------------|--|----------------|---------|
| Päiväys | 24.10.2022/LR päivitetty 30.1.2023/LR, 21.8.2023/LR, 17.11.2023/MT | | |
| Tuote | FEELIA LAPIN RIISTAKEITTO 3 kg ja 600 g | | |
| Tuotenumero | B8998 (3 kg), B1998 (4 x 3 kg) B8999 (600 g), B1999 (8 x 600 g) | | |
| Tuotekuvaus | Valmis, vakuumiin pakattu riistakeitto. Laktoositon, gluteeniton. | | |
| Aineosat | Vesi, peruna, porkkana, laktoositon sulatejuustovalmiste 8 % [vesi, JUUSTO (Suomi), VOI (Suomi), sulatesuolat (E452, E339), sakeuttamisaine (E1442), säilöntäaine (E200)], lämminsavustettu riistarouhe 8 % [paloista yhdistetty liha (tarhatun saksanhirvenliha, poron- ja hirvenliha, vesi, suola, stabilointiaineet (E407a, E450), dekstroosi, hapettumisenestoaine (E301), säilöntäaine (E250)], laktoositon KERMA (Suomi), muunnettu maissitärkkelys, sipuli, savupororouhe 1 % [poronliha, saksanhirvenliha, vesi, suola, stabilointiaine (E451), glukoosi, hapettumisenestoaine (E301), luontainen savuaromi, säilöntäaine (E250)], kasvisliemijauhe [suola, maltodekstriini, kasvisjauhe (sipuli, palsternakka, porkkana, purjosipuli), luontainen aromi], lihaliemijauhe (maltodekstriini, suola, liha-aromi, sipuli, sokeri), jodioitu suola, mustapippuri, timjami | | |
| Ravintosisältö/100 g | Energia | 244/59 | kJ/kcal |
| | Rasva | 3,4 | g |
| | -josta tyydyttyneitä rasvahappoja | 2,0 | g |
| | Hiilihydraatti | 4,1 | g |
| | -josta sokereita | 0,5 | g |
| | Ravintokuitu | 0,5 | g |
| | Proteiini | 2,7 | 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 | |
| Säilyvyysaika | Avaamaton pakkaus | +4 °C min 6 kk | |
| | Avattu pakkaus | +4 °C 3–5 vrk | |

Pakkaus

| | |
|----------|----------------------|
| ltk | 4 x 2,5 kg = 10 kg |
| | 8 x 600 g = 4,8 kg |
| EUR-lava | 48 x 10 kg = 480 kg |
| | 96 x 4,8 kg = 4,8 kg |

EAN

| | |
|-----------|---------------|
| 3 kg | 6438516011540 |
| 4 x 3 kg | 6438516011557 |
| 600 g | 6438516012257 |
| 8 x 600 g | 6438516012264 |

(saatavuus tarkistettava erikseen)

Valmistus

3 kg
Liedellä: Tyhjennä pussin sisältö kattilaan ja kuumenna miedolla lämmöllä noin 15 minuuttia välillä sekoittaen.

Yhdistelmäuunissa: Aseta vakuumpussi ritilän/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 kiehuvaan noin 10 minuuttia välillä sekoittaen.

Mikroaaltouunissa: Ota annos lautaselle ja kuumenna mikrossa noin 4 min välillä sekoittaen.

Lämmitysajat ovat ohjeellisia.

| | | | |
|------------------------------|---|------------------------|---------|
| Produkt | FEELIA LAPPLANDS VILTSOPPA 3 kg och 600 g | | |
| Artikelnummer | B8998 (3 kg), B1998 (4 x 3 kg) B8999 (600 g), B1999 (8 x 600 g) | | |
| Produktbeskrivning | Färdig, vakuumförpackad viltsoffa. Laktosfri och glutenfri. | | |
| Ingredienser | Vatten, potatis, morot, laktosfri smältostberedning 8 % [vatten, OST (Finland), SMÖR (Finland), smältsalter (E452, E339), förtjockningsmedel (E1442), konserveringsmedel (E200)], varmrökt vilthack 8 % [kött kombinerat från bitar (odlat hjortkött, ren- och älgkött, vatten, salt, stabiliseringsmedel (E407a, E450), glukos, antioxidant (E301), konserveringsmedel (E250)], laktosfri GRÄDDE (Finland), modifierad majsstärkelse, lök, rökt renhack 1 % [renkött, hjortkött, vatten, salt, stabiliseringsmedel (E451), dextros, antioxidant (E301), naturlig rök arom, konserveringsmedel (E250)], vegetabiliskt buljongpulver [salt, maltodextrin, vegetabiliskt pulver (lök, palsternacka, morot, purjolök), naturlig arom], köttbuljongpulver (maltodextrin, salt, köttsmak, lök, socker), joderat salt, svartpeppar, timjan | | |
| Näringsvärde/100 g | Energi | 244/59 | kJ/kcal |
| | Fett | 3,4 | g |
| | -varav mättade fettsyror | 2,0 | g |
| | Kolhydrat | 4,1 | g |
| | -varav sockerarter | 1,0 | g |
| | Kostfiber | 0,5 | g |
| | Protein | 2,7 | 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 | | |
| Hållbarhetstiden | Oöppnad | +4 °C min 6 månade | |
| | Öppnade förpackningar | +4 °C till 3 - 5 dagar | |

| | | |
|---|---|---|
| Packning | låda | 4 x 2,5 kg = 10 kg |
| | | 8 x 600 g = 4,8 kg |
| | EUR-pallet | 48 x 10 kg = 480 kg |
| | | 96 x 4,8 kg = 4,8 kg |
| EAN | 3 kg | 6438516011540 |
| | 4 x 3 kg | 6438516011557 |
| | 600 g | 6438516012257 |
| | 8 x 600 g | 6438516012264 |
| | | <i>(tillgänglighet måste kontrollera)</i> |
| 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. | | |