

Päiväys	9.1.2019/MK tarkistettu 10.10.2019/MK, päivitetty 5.7.2023/LR																											
Tuote	FEELIA SEITANROUHE 2 kg																											
Tuotenumero	B8123 (2 kg), B1123 (4 x 2 kg)																											
Tuotekuvaus	Vakuumiin pakattu, kypsä seitanrouhe vegaaniruokavaliota noudattaville tai vaihtoehdoksi ruokalistalle. Vegaaninen																											
Aineosat	VEHNÄGLUTEENI , vesi, sipuli, peruna, maissijauho, rapsiöljy, paprika, herkkusieni, soijakastike (vesi, SOIJAPROTEIINI hydrolysaatti, suola), jodioitu suola, tomaattipyree, porkkana, valkosipuli, chili, juustokumina, oregano.																											
Ravintosisältö/100 g	<table><tr><td>Energia</td><td>909/216</td><td>kJ/kcal</td></tr><tr><td>Rasva</td><td>7,9</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta tyydyttyneitä rasvahappoja</td><td>0,9</td><td>g</td></tr><tr><td>Hiilihydraatti</td><td>10,5</td><td>g</td></tr><tr><td>-josta sokereita</td><td>1,9</td><td>g</td></tr><tr><td>Ravintokuitu</td><td>1,3</td><td>g</td></tr><tr><td>Proteiini</td><td>25,2</td><td>g</td></tr><tr><td>Suola</td><td>1,5</td><td>g</td></tr><tr><td>Laktoosi</td><td>0</td><td>g</td></tr></table>	Energia	909/216	kJ/kcal	Rasva	7,9	g	-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,9	g	Hiilihydraatti	10,5	g	-josta sokereita	1,9	g	Ravintokuitu	1,3	g	Proteiini	25,2	g	Suola	1,5	g	Laktoosi	0	g
Energia	909/216	kJ/kcal																										
Rasva	7,9	g																										
-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,9	g																										
Hiilihydraatti	10,5	g																										
-josta sokereita	1,9	g																										
Ravintokuitu	1,3	g																										
Proteiini	25,2	g																										
Suola	1,5	g																										
Laktoosi	0	g																										
Mikrobiologinen puhtaus	<table><tr><td>Aerobiset mikrobit</td><td><10</td><td>pmy/g</td></tr><tr><td>Anaerobiset mikrobit</td><td><10</td><td>pmy/g</td></tr><tr><td>Anaerobit sulf. pelk. bakt.</td><td><10</td><td>pmy/g</td></tr><tr><td>Itiölliset bakteerit</td><td><10</td><td>pmy/g</td></tr></table>	Aerobiset mikrobit	<10	pmy/g	Anaerobiset mikrobit	<10	pmy/g	Anaerobit sulf. pelk. bakt.	<10	pmy/g	Itiölliset bakteerit	<10	pmy/g															
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 kg = 8 kg EUR-lava 48 x 8 kg = 384 kg																											
EAN	2 kg 6430031894967 4 x 2 kg 6430031894974																											

Valmistus

Tyhjennä pussin sisältö GN ½ 65 mm voideltuun uunivuokaan, tasoita pinta ja paista uunin kiertoilmatoiminnolla +200 °C n. 20 minuuttia. Uunissa +200 °C n. 30 minuuttia. Sekoita kerran paiston aikana. Lämmitysajat ovat ohjeellisia.

Mikrossa: Ota annos lautaiselle. Lämmitä mikrossa 3 min välillä sekoittaen.

Produkt	FEELIA SEITANKROSS 2 kg		
Artikelnummer	B8123 (2 kg), B1123 (4 x 2 kg)		
Produktbeskrivning	Färdig, gräddad seitankross till veganer eller ett alternativ till meny. Vakuumpförpackad. Vegansk		
Ingredienser	VETEGLUTEN vatten, lök, potatis, majs mjöl, rapsolja, paprika, champinjon, sojasås (vatten, SOJAPROTEIN hydrolysat, salt), joderat salt, tomatpuré, morot, vitlök, chili, spiskummin, oregano.		
Näringsvärde/100 g	Energi	909/216	kJ/kcal
	Fett	7,9	g
	-varav mättade fettsyror	0,9	g
	Kolhydrat	10,5	g
	-varav sockerarter	1,9	g
	Kostfiber	1,3	g
	Protein	25,2	g
	Salt	1,5	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	Öppnad	+4 °C min 6 månade	
	Öppnade förpackningar	+4 °C till 3–5 dagar	
Packning	låda	4 x 2 kg	
	EUR-pallett	48 x 8 kg = 384 kg	
EAN	2 kg	6430031894967	
	4 x 2 kg	6430031894974	
Tillredning	Töm påsens innehåll i en GN ½ 65 mm smord ugnform, jämna ut ytan och grädda med ugnens varmluftfunktion i +200 °C i ungefär 25–30 minuter. Blanda om en gång under gräddningen. Uppvärmningstiderna är riktgivande.		