
Päiväys	4.8.2022/RK päivitetty 10.8.2022/MT, 2.1.2023/LR, 30.10.2023/LR	
Tuote	FEELIA TIKKA MASALA -KASTIKE 1,5 kg	
Tuotenumero	B8425 (1,5 kg), B1425 (6 x 1,5 kg)	
Tuotekuvaus	Valmis, vakuumiin pakattu intialaistyyppinen currykastike. Laktoositon, gluteeniton	
Aineosat	Vesi, laktoositon kasvirasvasekoite [rasvaton MAITO (Suomi), vesi, rapsiöljy, muunnettu maissi- ja tapiokatärkkelys, emulgointiaine (E472e), aromi, väri (E160a)], laktoositon ranskankerma [KERMA (Suomi), muunnettu maissitärkkelys, sakeuttamisaine (E412), hapate], esipaistettu sipuli (sipuli, rypsiöljy), tomaattipyree, muunnettu tärkkelys, laktoositon VOI , valkosipuli, inkivääri, mausteseos [mausteet (juustokumina, sipuli, inkivääri, paprika, korianteri, valkosipuli, kardemumma, kaneli, mustapippuri, neilikka, cayennepippuri), sokeri], tikka masala -maustetahna 2 % [rapsiöljy, vesi, mausteet (kurkuma, paprika, korianteri, kumina, mausteet, tomaattipyree, sokeri, suola, sipuli, kookos, inkivääripyree, maissitärkkelys, valkosipulipyree, happamuudensäätöaineet (E260, E270), sitruunamehu, korianterin lehti, paprika, SINAPPIJAUHE . Saattaa sis. PÄHKINÄÄ tai MAAPÄHKINÄÄ], fariinisokeri, kookoshiutale, lihaliemijauhe (maltodekstriini, suola, liha- aromi, sipuli, sokeri), jodioitu suola, paprikajauhe, juustokumina, korianteri.	
Ravintosisältö/100 g	Energia	569/137 kJ/kcal
	Rasva	10,8 g
	-josta tyydyttyneitä rasvahappoja	5,4 g
	Hiilihydraatti	8,1 g
	-josta sokereita	2,8 g
	Ravintokuitu	0,8 g
	Proteiini	1,4 g
	Suola	0,91 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 Avattu pakkaus	+4 °C min 6 kk +4 °C 3–5 vrk
Pakkaus	ltk EUR-lava	6 x 1,5 kg = 9 kg 48 x 9 kg = 432 kg
EAN	1,5 kg 6 x 1,5 kg	6438516011724 6438516011731
Valmistus	Liedellä: Tyhjennä pussin sisältö kattilaan ja kuumenna noin 15 minuuttia välillä sekoittaen kattilan pohjaa myöten. Yhdistelmäuunissa: Aseta vakuumpussi ritilän tai reikävuolan päällä yhdistelmäuuniin ja kuumenna höyrytoiminnolla +100 °C noin 15–20 minuuttia. Lämmitysajat ovat ohjeellisia.	

Produkt	FEELIA TIKKA MASALA SÅS 1,5 kg		
Artikelnummer	B8969 (1,5 kg), B1969 (6 x 1,5 kg)		
Produktbeskrivning	Färdig, vakuumförpackad indiskstil currysås. Laktosfri, glutenfri.		
Ingredienser	<p>Vatten, laktosfri vegetabilisk fettblandning [fettfri MJÖLK (Finland), vatten, rapsolja, modifierad majs- och tapiokastärkelse, emulgeringsmedel (E472e), arom, färg (E160a)], laktosfri crème fraîche [GRÄDDE (Finland), modifierad majsstärkelse, förtjockningsmedel (E412), syrningskultur], förstekt lök (lök, rypsolja), tomatpuré, modifierad stärkelse, laktosfri SMÖR, vitlök, ingefära, kryddblandning [kryddor (kummin, lök, ingefära, paprika, koriander, vitlök, kardemumma, kanel, svartpeppar, kryddnejlika, cayennepeppar), socker], tikka masala -pasta 2% [rapsolja, vatten, gryddor (gurkmeja, paprika, koriander, kummin, gryddor, tomatpuré, socker, salt, lök, kokos, ingefärapuré, majsstärkelse, vitlökpuré, surhetsreglerande medlen (E260, E270), citronsaft, korianderblad, paprika, SENAPSPULVER. Kan innehålla spår av NÖT eller JORDNÖT], farinsocker, kokosflinga, köttbuljong (maltodextrin, salt, köttarom, lök, socker), joderat salt, paprika, spiskummin, koriander.</p>		
Näringsvärde/100 g	Energi	569/137	kJ/kcal
	Fett	10,8	g
	-varav mättade fettsyror	5,4	g
	Kolhydrat	8,1	g
	-varav sockerarter	2,8	g
	Kostfiber	0,8	g
	Protein	1,4	g
	Salt	0,91	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 6 månade	
	Öppnade förpackningar	+4 °C till 3–5 dagar	
Packning	låda	6 x 1,5 kg= 9 kg	

	EUR-pallet	48 x 9 kg = 432 kg
EAN	1,5 kg	6438516011724
	6 x 1,5 kg	6438516011731
Tillredning	På spisen: Töm påsens innehåll i kastrullen och hetta upp ungefär 15 minuter, rör om till botten ibland.	
	I kombiugn: sätt påsen på halster/hålförm och hetta upp med ångkokningsfunktion i +100 °C ungefär 15 - 20 minuter.	
	Uppvärmningstiderna är riktgivande.	