



TUOTESPESIFIKAATIO
Perustiedot

EAN	3 kg	6430031895711
	600 g	6430031892239
	4 x 3 kg	6430031895728
	8 x 600 g	6430031892246

Valmistus

3 kg

Liedellä: Tyhjä pussin sisältö kattilaan ja kuumenna noin 15 minuuttia välillä sekoittaen kattilan pohjaa myöten.


Yhdistelmäuunissa: Aseta pussi reikävuokaan ja kuumenna höyrytoiminnolla +100 °C noin 30min. Tai tyhjä pussin sisältö uunivuokaan ja kuumenna välillä sekoittaen kiertoilmatoiminnolla +175 °C 10-15min.

600 g

Mikrossa: Ota annos lautaselle. Lämmitä mikrossa n. 4 min välillä sekoittaen.

Lämmitysajat ovat ohjeellisia.



Produkt	FEELIA KARELSK STEK 3 kg och 600 g		
Produktbeskrivning	Mogen traditionell karelsk stek. Mjölkfri, glutenfri.		
Artikelnummer	B8317 (3 kg), B1317 (4 x 3kg), B1319 (600 g), B1319-1 (8 x 600 g)		
Ingredienser	Finsk griskött (28 %), finsk nötkött (22 %), vatten, morot, lök, rapsolja, salt, köttbuljong (maltodextrin, salt, köttarom, lök, socker), kryddpeppar, lagerblad.		
	Innehåller 79 procent finska råvaror.		
Näringsvärde/100 g	Energi	398/95	kJ/kcal
	Fett	5,1	g
	-varav mättade fettsyror	1,6	g
	Kolhydrat	2,0	g
	-varav sockerarter	1,9	g
	Kostfiber	0,6	g
	Protein	10,1	g
	Salt	1,16	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	Oppnad	+4 °C min 6 månade	
	Öppnade förpackningar	+4 °C till 3 - 5 dagar	
Packning	låda	4 x 3 kg=	12 kg
		8 x 600 g =	4,8 kg
	EUR-pallett	48 x 12 kg =	576 kg
		96 x 4,8 kg =	460,8 kg
EAN	3 kg	6430031895711	
	600 g	6430031892239	
	4 x 3 kg	6430031895728	
	8 x 600 g	6430031892246	



Tillredning

3 kg

På spisen: Töm påsens innehåll i kastrullen och hetta upp ungefär 15 minuter, rör om till botten ibland.

I kombiugn: sätt påsen på halster/hålforn och hetta upp med ångkokningsfunktion i +100 °C ungefär 30 minuter.

600 g

I mikrovågsugn: Sätt portionen på tallrik och hetta upp i ca. 4 minuter, rör om ibland.

Uppvärmningstiderna är riktgivande.