



Luonnollisesti hyvää
– suomalaisen makuun –

HEDELMÄINEN KASVISSEKOITUS

Raikasta makua ja väriä ruokiin.



Hedelmäinen kasvissekoitus

Vihannespakasteet ovat edullinen tapa lisätä väriä, makua ja ravintoaineita ruokiin. Uusi Hedelmäinen kasvissekoitus inspiroi aurinkoisuudellaan: porkkana, keltainen porkkana ja herne ovat saaneet seurakseen raikkaan persikan. Pienen palakokonsa ansiosta se on todella monipuolinen käyttäjä. Kokeile sitä ruokaisiin salaatteihin, kastikkeisiin, vuokaruokiin, wokkeihin, risottoihin ja paellaan.

TUOTETIEDOT:



APETIT

HEDELMÄINEN KASVISSEKOITUS

LT	3952748
KE	6430103952748
MN	103012
T	0478180



AINEKSET:

Persikka, porkkana, keltainen porkkana, herne.

VALMISTUSOHJE:

Yhdistelmäpaisto 150 asteessa n. 10–12 min, kosteus 50 %. Kastikkeet, keitot ja risotot: lisää tuote jäisenä kypsennyksen loppuvaiheessa.

SÄILYTYS:

- pakaste, tuote säilyy
- pakastelämpötilassa (–18 °C tai kylmemmässä) katso parasta ennen -päiväysmerkintä
 - säilytystä jääkaapissa tai huoneenlämmössä ei suositella

Sulanutta tuotetta ei saa jäädyttää uudelleen.

MYyntierä:

3 x 1,5 kg

PAKKAUS:

pahvilaatikko



MARINOITU KASVIS-PASTASALAATTI

(40 annosta)

1,000 kg	simpukkapastaa
2,500 kg	Hedelmäistä kasvissekoitusta
1,500 kg	tuoretta salaattia
kastike:	
0,500 kg	oliiviöljyä
0,200 kg	valkoista balsamicoa
0,100 kg	juoksevaa hunajaa
0,050 kg	kuivattua salviaa
0,020 kg	rouhittua mustapippuria

Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan ja jäädytä kylmällä vedellä. Sekoita kaikki kastikkeen ainekset hyvin keskenään.

Yhdistä hedelmäinen kasvissekoitus pastan joukkoon ja mausta kastikkeella. Hienonna salaatti tarjoilukulhon pohjalle, kaada maustunut pasta-kasvissekoitus päälle ja koristele tuoreilla yrtteillä.

RAVINTOSISÄLTÖ per 100 g:

Energia	150 kJ/36 kcal
Proteiini	1,9 g
Hiilihydraatti	5,9 g
Rasva	0,5 g
Ravintokuitu	3,4 g
Natrium	0,01 g