



Luonnollisesti hyvää  
– suomalaiseseen makuun –



# KIRJOLOHIPIYÖRYKKÄ

Paljon makua pienessä pyörykässä!



# Kirjolohipyörykkä

Paneroimaton Kirjolohipyörykkä on mainion kokoinen lounas-, dippi- tai buffet-tarjottava. Pienen kokonsa ansiosta se on helppo annostella. Pirteää makua pyörykälle antavat tomaatti ja sitruuna. Pehmeyttä se saa ranskan-kermasta.

Uusi kalapyörykkä on odotettu vaihtoehto kalapäivään. Pienemmän kokonsa ja tasaisen rakenteensa ansiosta se sopii hyvin myös lasten suuhun.



## TUOTETIEDOT:

- X VÄHÄLAKTOOSINEN
- X GLUTEENITON
- X EI SISÄLLÄ KANANMUNAA



## APETIT KIRJOLOHIPYÖRYKÄT

LT	3965502
KE	6430103965502
MN	105402
T	0478131



## AINEKSET:

Viljelty suomalainen kirjolohi 51 %, peruna, rypsi-öljy, sipuli, vesi, ranskankerma (pastöroitu kerma, hapate), perunarae (peruna, kasvirasva), soija-proteiini, sakeuttamisaineet (E407, E461), tomaattisose, suola, sitruunamehutiiviste, mustapippuri, valkopippuri. Suolapitoisuus 0,9 %.

## VALMISTUSSOHJE:

Paista jäiset pyörykät kiertoilmauunissa 150 asteessa n. 20 min.

## 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.

**MYNTIERÄ:** 4 kg (n. 260–270 kpl á 15 g)

**PAKKAUS:** pahlilaatikko

## KURKKUKASTIKE

(100 annosta, à 70 g)

1,200 kg	kurkkua, tuore
0,280 kg	punasipulia, raaka
0,100 kg	tilliä
1,200 kg	maustekurkkukuutioita
2,000 kg	Keiju Kevytmajoneesia
2,400 kg	kermaviiliä, vähälaktoosinen
0,024 kg	suolaa
0,008 kg	mustapippuria, rouhe

Kuutioi kurkku, hienonna punasipuli ja tilli. Sekoita kaikki kastikkeen ainekset keskenään. Anna maustua kylmässä.

## RAVINTOSISÄLTÖ per 100 g:

Energia	847 kJ/202 kcal
Proteiini	13,5 g
Hiilihydraatti	7,7 g
josta sokereita	0,4 g
josta laktoosia	0,14 g
Rasva	13 g
tydyttyneet	2,8 g
monoeneit	5,5 g
monitydyttymättömät	3,0 g
Ravintokuitu	1,3 g
Natrium	0,4 g