



Luonnollisesti hyvää

# EXOTIC KASVISSEKOITUS





Luonnollisesti hyvää

# Exotic Kasvissekoitus

Värikkästä Exotic Kasvissekoituksesta saat höyrytettyinä näyttävän lämpimän lisäkkeen. Sopii myös wokkien, gratiinien ja paistosten valmistukseen.

## AINEKSET:

Palloporkkana, parsakaali, keltainen porkkana, vesikastanja.

## VALMISTUSOHJE:

Lisää Exotic Kasvissekoitus jäisenä wokkeihin ja pastoksiin kypsennyksen loppuvaiheessa tai höyrytä lisäkkeeksi.

## SÄILYTYS:

 pakaste, tuote säilyy

- pakastelämpötilassa (-18 °C tai kylmemmässä) kaksi kuukautta parasta ennen -merkinnän jälkeen
- säilytystä jääkaapissa tai huoneenlämmössä ei suositella

Sulanutta tuotetta ei saa jäädyttää uudelleen.

**MYyntiERÄ:** 4,5 kg (3 x 1,5 kg)

**PAKKAUS:** pahvilaatikko

## RAVINTOSISÄLTÖ per 100 g:

Energia	123 kJ/29 kcal
Proteiini	1,5 g
Hiilihydraatti	4,5 g
Rasva	0,3 g
tyydyttyneet	0,1 g
monitydyttymättömät	0,2 g
monoeneit	0 g
Ravintokuitu	2,0 g
Natrium	0,0145 g

## EKSOOTTISET CURRY-KOOKOSKASVIKSET

(50 annosta à 60 g)

0,050 kg Kultasula Rypsiöljyä  
0,025 kg valkosipulia  
3,000 kg Apetit Exotic Kasvissekoitusta  
0,015 kg suolaa  
0,005 kg currya  
0,001 kg mustapippuria  
0,750 kg kookosmaitoa  
0,125 kg kookoshiutaleita  
tuotetta korianteria tai persiljaa

*Kuumenna öljy. Lisää murskattu valkosipuli ja pakaste-kasvikset, kuullota hetki. Lisää kookosmaito ja mausteet, keitä kokoon noin 5 minuuttia. Lisää kookoshiutaleet ja yrttisilppu. Tarjoa esimerkiksi uunissa kypsennettyjen Apetit Kirjolohiannospalojen lisäkkeenä, mausta kala sitruunamehulla, pippurilla ja suolalla.*



Exotic Kasvissekoitus  
LT 3952632  
KE 6430103952632  
MN 1036102  
T xxxxx



6 430103952632



**Parhaat merkit ja palvelu nyt yhdestä paikasta.**

Myyntipalvelu (02) 443 7720, fax (02) 443 7722 [www.ateriamestarit.fi](http://www.ateriamestarit.fi)

 **ateriamestarit**  
PL 150, Raisionkaari 55, 21201 Raisio. Puh. (02) 443 7700