

TORINO VAALEA KUITUSERPENTIINI kaikkiin pastaruokiin



Runsaskuituinen vaihtoehto vaalean pastan ystäville

RUNSASKUITUINEN



TORINO VAALEA KUITUSERPENTIINI

- Runsaskuituinen vaihtoehto vaalean pastan ystäville
- Kuitua 6 %
- Valmistettu durumvehnästä (97 %), minkä ansiosta pastalla on hyvä ja kestävä rakenne
- Tuote sopii hyvin kaikkiin pastaruokiin, erityisesti lisäkkeeksi, salaateihin sekä vuoka- ja pataruokiin
- Keittoaika höyryssä 17 minuuttia, padassa 9 minuuttia
- Tuotteella on Sydänmerkki



TORINO KUITUSERPENTIINIPASTALISÄKE 20 annosta à 190 g

Saanto 3,8 kg

1 kpl	Vuokia GN 1/1-65 mm
1,300 kg	Torino Vaalea Kuituserpentiinipastaa
0,050 kg	Keiju Paistis -kasviöljyvalmistetta
0,015 kg	Suolaa
2,300 l	Vettä

Mittaa pasta, kasviöljyvalmiste ja suola GN 1/1-65 mm -vuokaan. Höyrystä uuni valmiiksi. Lisää vesi juuri ennen uuniin vientiä. Höyrykeitä 100 asteessa 17 minuuttia. Sekoita. Anna vetäytyä. Vuossa on vielä vettä, mutta se imeytyy lämpösäilytyksessä pian. Painekeittoaika/0,5 bar on 9 minuuttia.

KEIJUN KASVISPASTA 23 annosta à 250 g

Saanto 5,75 kg

1 kpl	Vuokia GN 1/1-65 mm, voiteltu Keiju Vuokasprayllä	0,002 kg	Kurkumaa
		0,020 kg	Valkosipulimurskaa
0,130 kg	Soijarouhetta	0,080 l	Sitruunamehua
0,030 l	Keiju Rypsiöljyä	0,002 kg	Pippurisekoitusta
0,300 kg	Apetit Sipulikuutioita	1,500 kg	Apetit Papu-porkkanamix kasvissekoitusta
0,015 kg	Currya		
2,500 l	Vettä	0,500 l	Keiju Maidoton Ruoka 15 % kasvirasvasekoitetta
0,070 kg	Kasvisliemijauhetta	0,700 kg	Torino Vaalea Kuituserpentiinipastaa
0,200 kg	Keiju Vaalea Kastiketiivistettä	0,150 kg	Juustoraastetta
0,050 kg	Siirappia		
0,004 kg	Herbes de Provence -yrttisekoitusta		

Liota soijarouhetta kylmässä vedessä n. 1 tunnin ajan. Valuta ylimääräinen vesi pois. Freesaa sipuli padassa öljyssä, lisää curry ja hauduta hetken. Lisää vesi, liemijauhe, kastiketiiviste, soijarouhe ja mausteet. Anna kiehahtaa. Lisää papumix ja kasvirasvasekoite. Sekoita. Kiehauta ja tarkista maku. Mausta asiakkaittesi maun mukaan.

Mittaa raaka pasta vuokasprayllä voideltuun GN-vuokaan (0,700 kg/1 kpl GN 1/1-65). Kaada päälle kuuma kastike. Sekoita hyvin. Lisää pinnalle juustoraaste. Yhdistelmäpaista 150 asteessa n. 25–30 minuuttia. Ota vuoka uunista, kun ruoka on vielä löysää. Anna vetäytyä lämpökaapissa.

Tuotenumero / tuote	Aineosat	Ravintosisältö / 100 g	KL-numero	Pakkaus	EAN
86353 Torino Vaalea Kuituserpentiini	Durumvehnäjauho, kaurakuitu, vesi	Energiaa 1450 kJ / 350 kcal, proteiinia 15 g, hiilihydraatteja 66 g, josta sokereita 2,6 g, rasvaa, 1,9 g, josta tyydyttyneitä rasvahappoja 0,4 g, ravintokuitua 6,0, natriumia 0,01 mg	Kespro EAN NM 789005 T 0376632 Patu 86353	9 kg laatikko Lavalla 30 laatikkoa	 6 411200 105589



Parhaat merkit ja palvelu nyt yhdestä paikasta.
Myyntipalvelu (02) 443 7720, fax (02) 443 7722, www.ateriamestarit.fi

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