



Luonnollisesti hyvää
– suomalaiseen makuun –

SILAKKARULLAT





Luonnollisesti hyvää
– suomalaisen makuun –

Silakkarullat

Apetit Silakkarullat on kalauutuus, josta valmistat perinteiset ja uudet uunisilakkaherkut helposti. Kotimaisesta silakasta valmistetussa tuotteessa rullatut silakkafileet on pakastettu GN-vuoan kokoiseksi levyksi. Laitat vain silakkalevyn pakkasesta vuokaan, maustat ja kypsennät. Helppoa ja terveellistä!

AINEKSET:

Pyydetty suomalainen silakka (Itämeri)

VALMISTUSOHJE:

Kypsennä sulatetut silakkarullat GN-vuoassa kastikkeen tai mausteiden kera kiertoilmauunissa 170 °C noin 25 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.

MYyntIERÄ: 6 kg (3 x 2 kg)

PAKKAUS: vakuumpakkaus/pahvilaatikko

RAVINTOSISÄLTÖ per 100 g:

Energia	601 kJ/144 kcal
Proteiini	16,0 g
Hiilihydraatti	0,0 g
Rasva	8,9 g
tyydyttyneet	2,0 g
monoeneit	2,5 g
monitydyttymättömät	1,3 g
Natrium	0,06 g
Kolesteroli	0,088 g

TOMAATTISET UUNISILAKAT

(20 annosta à 50 g)

2,000 kg	Apetit Silakkarullia (1 levy)
0,300 kg	Apetit Punasipulia
0,700 l	Keiju Kasvirasvasekoitetta
0,170 kg	tomaattipyrettä
0,020 kg	suolaa
	mustapippuria

Laita Silakkarullalevy voideltuun 1/1 GN-vuokaan ja lisää päälle punasipuliviipaleet. Sekoita Keiju Kasvirasvasekoitteen tomaattipyre ja mausteet. Kaada kastike silakoiden päälle. Kiertoilmapaista 170 °C:ssa noin 25 minuuttia. Ripottele uunisilakoiden päälle tuoretta tai kuivattua tilliä ennen tarjoilua.



Apetit Silakkarullat
LT 3973453
KE 6430103973453
MN 1026313
T 309254



Parhaat merkit ja palvelu nyt yhdestä paikasta.

Myyntipalvelu (02) 443 7720, fax (02) 443 7722 www.ateriamestarit.fi

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