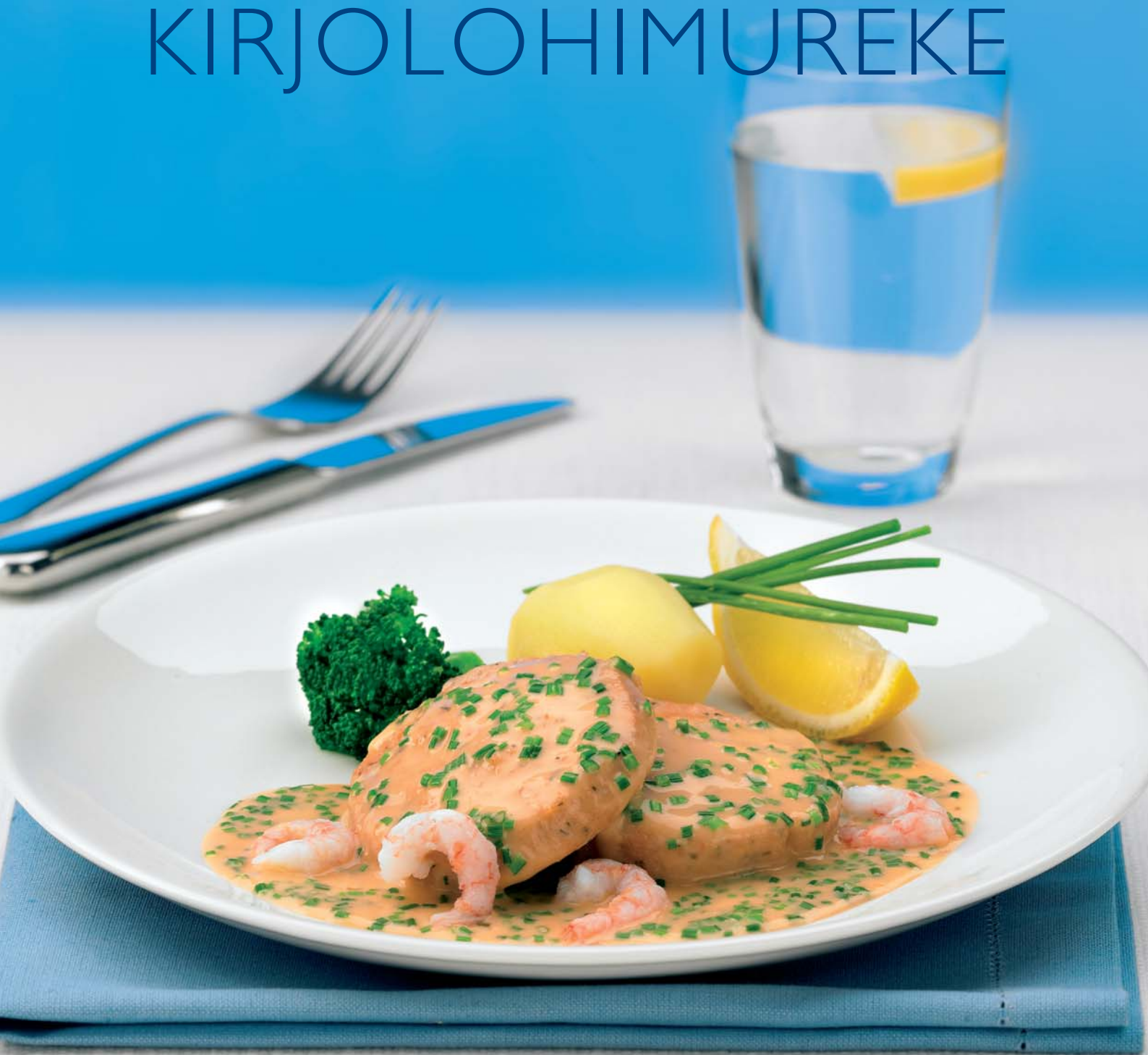




Luonnollisesti hyvää
– suomalaiseen makuun –

KIRJOLOHIMUREKE





Luonnollisesti hyvää
– suomalaiseseen makuun –

Kirjolohimureke

Ruodoton
Laktoositon

Apetit Kirjolohimureke on kätevä tapa tarjota kalaa. Miedosti maustettu, kirjolohesta ja turskasta valmistettu massa on pakattu I/I GN -vuokaan sopivaksi. Murekkeen voi myös höyryttää tai paistaa pannulla. Kypsennyksen jälkeen tuote on helppo leikata annospaloiksi tai asetella tarjolle sellaisenaan. Ruodoton tuote on helppo tarjottava myös lapsille.

AINEKSET:

Viljelty suomalainen/ruotsalainen kirjolohi (50 %), pyydetty turska Koillis-Atlanti, korppujauho (vehnä-jauho, hiiva, suola), tilli, suola, arominvahvenne (E621) kalapitoisuus 90 %.
Suolapitoisuus 1,0 %.

KYPSENNYS:

- Ota tuote sulamaan vuorokausi ennen kypsennystä.
- Kypsennä sulanut tuote muovisuolella tai ilman yhdistelmäpaistolla 150 °C noin 1 h tai kunnes sisälämpötila on 75 °C. Kypsennysaika määräytyy tuotteen lähtölämpötilan mukaan.

SÄILYTYYS: 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: 5 kg (2 x 2,5 kg)

PAKKAUS: muovisuoli/pahvilaatikko

RAVINTOSISÄLTÖ per 100 g:

Energia	681 kJ/162 kcal
Proteiini	17,1 g
Hiilihydraatti	5,5 g
Rasva	7,4 g
tyydyttyneet	1,5 g
monoeneit	2,7 g
monitydyttymättömät	1,7 g
Natrium	0,32 g
Ravintokuitu	0,03 g
Kolesteroli	0,05 g

KIRJOLOHIMUREKEPIHVIT JA

KATKARAPU-RUOHOSIPULIKASTIKE

(15 annosta à 50 g)

2,500 kg Apetit Kirjolohimurekettä (1 tanko)

KATKARAPU-RUOHOSIPULIKASTIKE:

0,250 kg	Kultasula-rypsiöljyä
0,250 kg	vehnäjäuhoja
1,700 l	kalalientä
0,300 l	Keiju kasvirasvasekoitetta
0,050 l	chiliketsuppia
0,300 kg	katkaravun pyrstöjä
0,100 l	ruohosipulia, pakaste suolaa

Sekoita öljy ja vehnäjäuhot kattilassa, jatka sekoittamista pari minuuttia samalla kuumenaen. Kaada vehnäjäuho-öljyosekseen kuuma kalaliemi koko ajan sekoittaen, lisää chiliketsuppi ja keitä 10 minuuttia. Lisää kastikkeeseen Keiju kasvirasvasekoite, kiehauta ja mausta tarvittaessa suolalla. Lisää joukkoon vielä katkaravut ja ruohosipulisilppu juuri ennen tarjoilua.



Apetit Kirjolohimureke
LT 3972753
KE 6430103972753
MN 1026312
T 315283



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