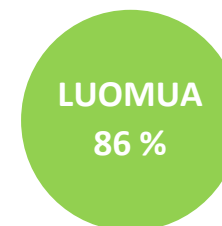


HERNEKEITTO

100 annosta | à 300 g | saanto 29,97 kg

Käyttöpaino	Ruoka-aine
23,599 kg	vesi
5,848 kg	luomu kuivattu herne
0,770 kg	sipulikuutio, pakaste
0,115 kg	lihaliemijauhe
0,007 kg	meirami
0,021 kg	maustepippuri
0,035 kg	suola
0,584 kg	sinappi
3,078 kg	luomu saunapalvikuutio



Kommentit

- keiton maku ja koostumus sai kiitosta
- savusaunapalvista keittoon aitoa savun makua
- laadukas ja monikäyttöinen luomulihatuoite

1. Huuhdo herneet ja liota yön yli kylmiössä.
2. Valuta herneet ja laita pataan kiehumaan. Kuori pinnalle nouseva vaahto pois.
3. Lisää sipulikuutiot.
4. Anna kiehua kypsäksi hiljalleen n. 1,5 tuntia.
5. Lisää palvikuutio. Mausta keitto.
6. Tarkista maku, määrä ja koostumus.

Resepti, vakiointi ja testaus: Terhi Marttinen, tuotantovastaava, Mäntsälän Ateriapalvelut



HERNEKEITTO

100 annosta | à 300 g | saanto 29,97 kg

LUOMUTON

Raaka-aineet	Paino	Hinta	Luomua
vesi	23,599 kg	0,00	
kuivattu herne	5,848 kg	2,32	
sipulikuutio, pakaste	0,770 kg	4,11	
lihaliemijauhe	0,115 kg	19,53	
meirami	0,007 kg	44,00	
maustepippuri	0,021 kg	8,80	
suola	0,035 kg	0,78	
sinappi	0,584 kg	4,61	
hernekeittoliha	3,078 kg	14,00	

Ravintosisältö 100 g

Energia	69 kcal	
Rasva	1,57 g	21 %
josta tyydyttyneitä	0,31 g	20 %
Hiilihydraatti	5,19 g	30 %
Sokerit	0,85 g	16 %
Proteiini	5,29 g	31 %
Ravintokuitu	3,52 g	
Suola	0,39 g	

ANNOKSEN
HINTA
0,68 €

LUOMU-
PROSENTTI
0 %

LUOMU

Raaka-aineet	Paino	Hinta €/kg	Luomua
vesi	23,599 kg	0,00	
kuivattu herne	5,848 kg	2,77	X
sipulikuutio, pakaste	0,770 kg	4,11	
lihaliemijauhe	0,115 kg	19,53	
meirami	0,007 kg	44,00	
maustepippuri	0,021 kg	8,80	
suola	0,035 kg	0,78	
sinappi	0,584 kg	4,61	
saunapalvikuutio	3,078 kg	17,29	X

Ravintosisältö 100 g

Energia	63 kcal	
Rasva	1,48 g	21 %
josta tyydyttyneitä	0,52 g	35 %
Hiilihydraatti	5,29 g	33 %
Sokerit	0,85 g	16 %
Proteiini	5,11 g	32 %
Ravintokuitu	3,52 g	
Suola	0,50 g	

ANNOKSEN
HINTA
0,78 €

LUOMU-
PROSENTTI
86 %

Resepti, vakiointi ja testaus: Terhi Marttinen, tuotantovastaava, Mäntsälän Ateriapalvelut

