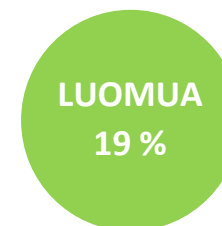


## KINKKUPASTAVUOKA

20 annosta | à 274 g | saanto 5,484 kg

| Käyttöpaino | Ruoka-aine                    |
|-------------|-------------------------------|
| 0,850 kg    | pasta                         |
| 0,250 kg    | sipulikuutio, pakaste         |
| 0,600 kg    | <b>luomu</b> saunapalvikuutio |
| 2,300 kg    | vesi                          |
| 1,000 kg    | ruokakerma 15 %               |
| 0,250 kg    | juustokastike                 |
| 0,175 kg    | kylmätärkkelys                |
| 0,002 kg    | mustapippuri, rouhittu        |
| 0,030 kg    | lihaliemi                     |
| 0,020 kg    | valkosipulimurska             |
| 0,007 kg    | suola                         |



### Kommentit

- aromikas ja aidon savuinen palvikuutio tuo paljon makua ja tuoksua ruokaan

1. Sekoita GN-pakissa pasta, pakastesipulit ja palvikuutiot.
2. Sekoita vesi, kerma ja juustokastike.
3. Sekoita kuivat aineet keskenään ja lisää nesteeseen.
4. Kaada neste pakkiin.
5. Kypsennä 140 asteessa 40 % höyryssä 50 min.

Resepti, vakiointi ja testaus: Jukka Turta, tuotekehityspäällikkö, Päijät-Hämeen Ateriapalvelut Oy



## KINKKUPASTAVUOKA

20 annosta | à 274 g | saanto 5,484 kg

### LUOMUTON

| Raaka-aineet           | Paino    | Hinta | Luomua |
|------------------------|----------|-------|--------|
| pasta                  | 0,850 kg | 3,47  |        |
| sipulikuutio, pakaste  | 0,250 kg | 4,11  |        |
| palvikuutio            | 0,600 kg | 12,69 |        |
| vesi                   | 2,300 kg | 0,00  |        |
| ruokakerma 15 %        | 1,000 kg | 5,65  |        |
| juustokastike          | 0,250 kg | 14,64 |        |
| kylmätärkkelys         | 0,175 kg | 21,82 |        |
| mustapippuri, rouhittu | 0,002 kg | 24,82 |        |
| lihaliemi              | 0,030 kg | 19,53 |        |
| valkosipulimurska      | 0,020 kg | 11,49 |        |
| suola                  | 0,007 kg | 0,78  |        |

Ravintosisältö 100 g

|                     |              |
|---------------------|--------------|
| Energia             | 108 kcal     |
| Rasva               | 4,81 g 40 %  |
| josta tyydyttyneitä | 2,62 g 55 %  |
| Hiilihydraatti      | 14,38 g 53 % |
| Sokerit             | 0,89 g 6 %   |
| Proteiini           | 4 g 15 %     |
| Ravintokuitu        | 0,76 g       |
| Suola               | 0,76 g       |

ANNOKSEN  
HINTA  
1,28 €

LUOMU-  
PROSENTTI  
0 %

### LUOMU

| Raaka-aineet           | Paino    | Hinta €/kg | Luomua |
|------------------------|----------|------------|--------|
| pasta                  | 0,850 kg | 3,47       |        |
| sipulikuutio, pakaste  | 0,250 kg | 4,11       |        |
| saunapalvikuutio       | 0,600 kg | 17,29      | X      |
| vesi                   | 2,300 kg | 0,00       |        |
| ruokakerma 15 %        | 1,000 kg | 5,65       |        |
| juustokastike          | 0,250 kg | 14,64      |        |
| kylmätärkkelys         | 0,175 kg | 21,82      |        |
| mustapippuri, rouhittu | 0,002 kg | 24,82      |        |
| lihaliemi              | 0,030 kg | 19,53      |        |
| valkosipulimurska      | 0,020 kg | 11,49      |        |
| suola                  | 0,007 kg | 0,78       |        |

Ravintosisältö 100 g

|                     |              |
|---------------------|--------------|
| Energia             | 112 kcal     |
| Rasva               | 4,92 g 40 %  |
| josta tyydyttyneitä | 2,79 g 56 %  |
| Hiilihydraatti      | 14,27 g 51 % |
| Sokerit             | 0,86 g 6 %   |
| Proteiini           | 5 g 16 %     |
| Ravintokuitu        | 0,75 g       |
| Suola               | 0,77 g       |

ANNOKSEN  
HINTA  
1,42 €

LUOMU-  
PROSENTTI  
19 %

Resepti, vakiointi ja testaus: Jukka Turta, tuotekehityspäällikkö, Päijät-Hämeen Ateriapalvelut Oy

