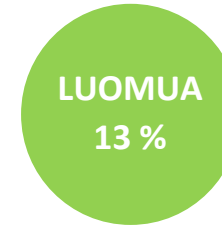


PALVIKIUSAUS

20 annosta | à 277 g | saanto 5,537 kg

Käyttöpaino	Ruoka-aine
3,000 kg	perunasuikale, kypsä
0,300 kg	sipulikuutio, pakaste
0,700 kg	luomu saunapalvikuutio
1,500 kg	ruokakerma 15 %
0,030 kg	lihaliemijauhe
0,001 kg	valkopippuri
0,006 kg	paprikajauhe



Kommentit

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

1. Sekoita perunat, sipulit ja palvi GN-pakissa.
2. Sekoita kerma ja mausteet.
3. Kaada liemi pakkiin.
4. Kypsennä 140 asteessa 40 % höyryssä 50 min.
5. Ota väriä kuumassa uunissa 180 asteessa 10 min.

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



PALVIKIUSAUS

20 annosta | à 277 g | saanto 5,537 kg

LUOMUTON

Raaka-aineet	Paino	Hinta	Luomua
perunasuikale, kypsä	3,000 kg	1,42	
sipulikuutio, pakaste	0,300 kg	4,11	
luomu saunapalvikuutio	0,700 kg	12,69	
ruokakerma 15 %	1,500 kg	5,65	
lihaliemijauhe	0,030 kg	19,53	
valkopippuri	0,001 kg	49,99	
paprikajauhe	0,006 kg	13,53	

Ravintosisältö 100 g

Energia	108 kcal	
Rasva	5,55 g	46 %
josta tyydyttyneitä	3,23 g	58 %
Hiilihydraatti	10,16 g	38 %
Sokerit	1,39 g	14 %
Proteiini	3,43 g	13 %
Ravintokuitu	0,69 g	
Suola	0,63 g	

ANNOKSEN
HINTA
1,18 €

LUOMU-
PROSENTTI
0 %

LUOMU

Raaka-aineet	Paino	Hinta	Luomua
perunasuikale, kypsä	3,000 kg	1,42	
sipulikuutio, pakaste	0,300 kg	4,11	
luomu saunapalvikuutio	0,700 kg	17,29	X
ruokakerma 15 %	1,500 kg	5,65	
lihaliemijauhe	0,030 kg	19,53	
valkopippuri	0,001 kg	49,99	
paprikajauhe	0,006 kg	13,53	

Ravintosisältö 100 g

Energia	112 kcal	
Rasva	5,67 g	45 %
josta tyydyttyneitä	3,41 g	60 %
Hiilihydraatti	10 g	36 %
Sokerit	1,35 g	13 %
Proteiini	4,18 g	15 %
Ravintokuitu	0,68 g	
Suola	0,64 g	

ANNOKSEN
HINTA
1,34 €

LUOMU-
PROSENTTI
13 %

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

