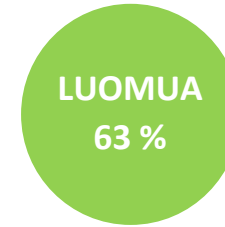


MUSTIKKA-PIIMÄVANUKAS

19 annosta | à 100 g | saanto 1,9 kg

Käyttöpaino	Ruoka-aine
1200 g	luomu piimä
350 g	vaahtoutuva vaniljakastike
310 g	Valio mustikkatäyte
40 g	kylmätärkkelys



Vinkit ja kommentit:

1. Annostele piimä ja vaahtoutuva vaniljakastike sekoittavaan pataan tai yleiskoneen kulhoon. Ripottele nesteiden joukkoon kylmätärkkelys hitaasti samalla voimakkaasti yhteen suuntaan sekoittaen. Vähennä kierroksia ja lisää mustikkatäyte. Sekoita vanukas tasaiseksi.
2. Annan vanukkaan tekeentyä mielellään yön yli tai vähintään muutaman tunnin ennen tarjoilua.

Resepti: Valio / Petri Nuutinen



MUSTIKKA-PIIMÄVANUKAS

19 annosta | à 100 g | saanto 1,9 kg

LUOMUTON

Raaka-aineet	Paino	Hinta	Luomua
piimä	1200 g	1,88 €	
vaahdotuva vaniljakastike	350 g	7,81 €	
Valio mustikkatäyte	310 g	9,38 €	
kylmätärkkelys	40 g	21,82 €	

Ravintosisältö 100 g

Energia	75 kcal	
Rasva	2,30 g	27,48 %
josta tyydyttyneitä	1,45 g	62,88 %
Hiilihydraatti	12,54 g	66,61 %
Sokerit	10,11 g	10,11 %
Proteiini	3,13 g	16,63 %
Ravintokuitu	0,33 g	
Suola	0,00 g	

ANNOKSEN
HINTA
0,46 €

LUOMU-
PROSENTTI
0 %

LUOMU

Raaka-aineet	Paino	Hinta	Luomua
piimä	1200 g	2,28 €	X
vaahdotuva vaniljakastike	350 g	7,81 €	
Valio mustikkatäyte	310 g	9,38 €	
kylmätärkkelys	40 g	21,82 €	

Ravintosisältö 100 g

Energia	75 kcal	
Rasva	1,86 g	22,19 %
josta tyydyttyneitä	1,45 g	77,86 %
Hiilihydraatti	13,11 g	69,63 %
Sokerit	10,68 g	10,68 %
Proteiini	3,07 g	16,29 %
Ravintokuitu	0,33 g	
Suola	0,00 g	

ANNOKSEN
HINTA
0,49 €

LUOMU-
PROSENTTI
63 %

Resepti: Valio / Petri Nuutinen

