

MEGALECA

HAWAIIANSK GRYTA

Havaijinpata ateria -aines. Riisi-hedelmä ja kasvis mausteseos.

Ingredienser till Hawaiiansk gryta. Ris-frukt och grönsaks-kryddmix.

Hawaiian Casserole meal ingredients. Rice-fruits and vegetable drymix.

V Vegaani/ Vegan/ Vegan

L Laktoositon/ Fri från laktos/ lactose free

G Gluteeniton/ Fri från gluten/ Gluten-free

Ainesosat: Riisi, (alkuperä EU), kuivatut hedelmät ja kasvikset 17% (sipuli, paprika, ananas, taateli, papaija, tomaatti, omena, herne), linssi, hernelproteiini, perunatärkkelys, ruokosokeri, kasvirasvajuuhe (palmu), auringonkukansiemenjuuhe, merisuola, mausteet (curry, chili, valkosipuli, mustapippuri).

Ingredienser: Ris, (ursprung: EU), torkade frukt och grönsaker 17% (lök, paprika, ananas, dadel, papaya, tomat, äpple, ärtor), linser, ärtprotein, potatistärkelse, rörsocker, växtfettpulver (palm), solrosfröpulver, havssalt, kryddor (curry, chili, vitlök, svartpeppar).

Ingredients: Rice, (origin: EU), dried fruit and vegetables 17% (onion, paprika, pineapple, date, papaya, tomato, apple, peas), lentils, pea protein, potato starch, cane sugar vegetable fat powder (palm), sunflower seed powder, seasalt, spices (curry, chili, garlic, black pepper).

Valmistusohje, 40 annosta: 17 litraa vettä kiehuvaaksi. Lisää aines ja sekoita huolellisesti. Keitä hiljalleen 15 minuutin ajan, jonka jälkeen anna hautua 15min, sekoita. Ateria on valmista nautittavaksi 30 minuutin kuluttua aineksen lisäämisestä veteen. Lisää vesi jälkeen ruokaan 0,5 – 1 l öljyä (öljyisiä parantaa lämpösäilytysominaisuuksia).

Tillagning, till 40 personer: Koka upp 17 liter vatten. Tillsätt ingrediensen och rör noggrant ihop. Låt sakta koka i 15 minuter, låt maten stå i 15 minuter, rör om. Måltiden kan ätas 30 minuter efter att ingrediensen har tillsatts i vattnet. Tillsätt 0,5 – 1 l olja efter vattnet (oljetillägget förbättrar värmehållbarhetsegenskaperna).

Instructions to use, 40 portions: Bring 17 litres of water to boil. Add the meal and stir thoroughly. Boil slowly for 15 minutes and then allow to settle for 15 mins, stir. The food is ready to eat 30 minutes after adding the meal into the water. After the water, add 0.5–1 l of oil into the mix (adding oil improves heat preservation properties).

6,2 KG

Pakkauksesta saa 40 x n. 615 g annosta.
Packning ger 40 x ca 615 g portioner.
Package gives 40 x ca 615 g servings.

Säilytetään kuivassa ja viileässä
Förvaras torrt och svalt /
Store in a cool dry place.

VALMISTETTU SUOMESSA
TILLVERKAD I FINLAND
MADE IN FINLAND

Saattaa sisältää jämiä maapähkinöistä,
pähkinöistä, maidosta ja soijasta./ Kan inne-
hålla spår av jordnötter, nötter, mjölk och
soja./ May contain traces of peanuts, nuts,
milk and soy.

Parasta ennen
Bäst före
Best before

RAVINTOINFO / NÄRINGSVÄRDE / NUTRITIONAL INFORMATION

	100 g	615 g	
	valmista ruokaa/ färdig mat/ of prepared food ^a	valmista ruokaa/ färdig mat/ of prepared food ^a %*	
Energiaa/ Energi/ Energy (kJ/kcal)	476/114	2806/671	34
Rasvaa/ Fett/ Fat (g)	3,5	21	30
josta tyydyttyneitä rasvaa/ varav mättat fett/ of which saturated fat (g)	0,7	4,4	22
Hiilihydraatteja/ Kolhydrater/ Carbohydrates (g)	16	96	37
josta sokereita/ varav sockerarter/ of which sugars (g)	2,8	16	18
Ravintokuitua/ Fibre (g)	1,5	8,8	
Proteiinia/ Protein (g)	3,3	20	40
Suolaa/ Salt (g)	0,75	4,41	73
Laktoosi/ Laktos/ lactose, (g)	0,0	0,0	

^aAikuisen keskiarvoikäytäjän saannin vertailuarvo./ Referensintag för en genomsnittlig vuxen./
Reference intake for adults (8400 kJ / 2000 kcal).

^bHUOM: Ravintoarvot sisältävät 0,5 l (1/40 annosta) valmistuksen yhteydessä lisättävää öljyä.
OBS: Näringsvärdena omfattar 0,5 l olja (1/40 portioner) som tillsätts under tillverkningen.

PLEASE NOTE! The nutritional values include 0.5 l (1/40 meals) of oil added during preparation.

Kierrätys: Återvinning: Recycling:
Pussi: muovijäte. Påse: plastavfall. Bag: plastic waste
Kotelo: kartonkijäte Låda: pappavfall Box: cardboard waste

VALMISTETTU SUOMESSA
TILLVERKAD I FINLAND
MADE IN FINLAND

Leaderfoods

Valmistaja/Tillverkare/Manufacturer:
Leader Foods Oy
Vantaa, Finland
www.leader.fi
feedback@leader.fi