

MEGALECA

PASTA BOLOGNESE

Pasta Bolognese -ateria-aines. Pasta-kasvis mausteseos.

Ingredienser till Pasta Bolognese -måltid. Pasta-grönsaks kryddmix.

Pasta Bolognese -meal ingredients. Pasta-vegetable drymix.

V Vegaani/ Vegan/ Vegan

L Laktoositon/ Laktosfri/ Lactose free

Ainesosat: Täysjyväpasta (täysjyvävehnä jauho, **vehnä** jauho) (alkuperä EU), kuivatut kasvikset 19% (sipuli, tomaatti, paprika, porkkana), linssi, kasvirasvajuuhe (palmu), perunatärkkelys, ruokosokeri, merisuola, hernelproteiini, mausteet (persilja, valkosipuli, basilika, oregano, mustapippuri, cayennepippuri).

Ingredienser: Fullkornpasta (fullkornvetemjöl, **vetemjöl**) (ursprung: EU), torkade grönsaker 19% (lök, tomat, paprika, morot), linser, växtfettpulver (palm), potatisstärkelse, rörsocker, havssalt, ärtprotein, kryddor (persilja, vitlök, basilika, oregano, svartpeppar, cayennepeppar).

Ingredients: Full grain pasta (full grain **wheat** flour, **wheat** flour) (origin EU), dried vegetables 19% (onion, tomato, paprika, carrot), lentils, vegetable fat powder (palm), potato starch, canesugar, sea salt, pea protein, spices (parsley, garlic, basil, oregano, black pepper, cayenne pepper).

Valmistusohje, 40 annosta: Kuumenna 20 litraa vettä kiehuvaaksi. Lisää aines ja sekoita huolellisesti. Keitä hiljalleen 10 minuutin ajan, jonka jälkeen anna hautua 15min, sekoita. Ateria on valmista nautittavaksi 25 minuutin kuluttua aineksen lisäämisestä veteen. Lisää veden jälkeen ruokaan 0,5 – 1 l öljyä (öljylisä parantaa lämpösäilytysominaisuuksia).

Tillagning, till 40 personer:

Koka upp 20 liter vatten. Tillsätt ingrediensen och rör noggrant ihop. Låt sakta koka i 10 minuter, låt maten stå i 15 minuter, rör om. Måltiden kan ätas 25 minuter efter att ingrediensen har tillsatts i vattnet. Tillsätt 0,5 – 1 l olja efter vattnet (oljetillägget förbättrar värmehållbarhetsegenskaperna).

Instructions, 40 meals:

Bring 20 litres of water to boil. Add the meal and stir thoroughly. Boil slowly for 10 minutes and then allow to settle for 15 mins, stir. The food is ready to eat 25 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).

6,1 KG

Pakkauksesta saa 40 x n. 650 g annosta.
Förpackningen ger 40 x ca 650 g portioner.
Package gives 40 x ca 650 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 jäämiä maapähkinöistä,
päähkinöistä, maidosta ja soijasta./
Kan innehålla 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 valmista ruokaa/ färdig mat/ as prepared ^a	650 g valmista ruokaa/ färdig mat/ per serving/ as prepared ^a	%*
Energiaa/ Energi/ Energy (kJ/kcal)	427/102	2779/662	33
Rasvaa/ Fett/ Fat (g)	3,6	23	33
josta tyydyttyneitä rasvaa/ varav mättat fett/ from which saturated fat (g)	0,9	6,1	31
Hiiilihyaatteja/ Kolhydrater/ Carbohydrates (g)	13	87	34
josta sokereita/ varav sockerarter/ from which sugars (g)	2,9	19	21
Ravintokuitua/ Fibre (g)	2,3	15	
Proteiinia/ Protein (g)	3,1	20	40
Suolaa/ Salt (g)	0,70	4,55	76
Laktoosi/ Laktos/ Lactose (g)	0,0	0,0	

*Aikuisen keskiarvoikäntäjän saannin vertailuarvo./ Referensintag för en genomsnittlig vuxen./
Reference intake for adults (8400 kJ / 2000 kcal).

^aHUOM: Ravintoarvot sisältävät 0,5 l (1/40 ann.) valmistuksen yhteydessä lisättävää öljyä.

OBS: Näringsvärdena omfattar 0,5l oljan (1/40 port.) som ska tillsättas 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