

TUOTETIEDOT

MAATILAN pesty peruna 10 kg



EAN (pss)	6430012990169
Säilytysohje	+4-6 astetta valolta suojattuna
Ainesosat	Peruna
Kokoluokka	38-55mm, kahteen kokoon lajiteltuna

Säilyvyys tuotannosta	21 vrk
Myyntierän koko	1 pss
Alkuperämaa	Suomi

Ravintoarvot (EU 1169/2011)

	per 100 g	per annos
Energia (kJ/kcal)	315 kJ / 75 kcal	
Rasva (g)	<0,1	
– josta tyydyttynyttä (g)		
Hiilihydraatit (g)	15,5	
– josta sokereita (g)	0,6	
Proteiini (g)	1,9 g	
Suola (g)	0	

Valmistusohje

Pesty peruna on luotettava ja kustannustehokas raaka-aine ammattikeittiöihin. Valmiiksi puhdistettuna se vähentää esikäsittelyyn kuluvaan aikaa ja työvoimaa. Peruna on monipuolinen perusraaka-aine, joka soveltuu laajasti erilaisiin ruokalistoisiin – lisukkeista pääraaka-aineeksi. Sen neutraali maku ja hyvä rakenne tekevät siitä erinomaisen pohjan monille valmistustavoille.

Keittäminen: Keitä suolalla maustetussa vedessä 15–25 min.

Univalmistus: Lohko tai kuutio. Lisää öljy ja mausteet. Kypsennä 180–200 °C:ssa noin 30–40 min, kunnes pinta on rapea ja sisus kypsä.

Höyrytys: Kypsennä höyryssä noin 20–30 min.

Valmistusajat ovat viitteellisiä.

Valmistaja

Potwellin eri ruokaperunapakkaamot Kristiinankaupungissa, Kalajoella ja Tyrnävällä

Valmistuttaja

Potwell Oy, Kristiinankatu 11 A 21, 64100 Kristiinankaupunki

info@potwell.fi

