

PRODUKTDATABLAD

Vare nr.	6031	Nettovægt	0,8 kg.
Varenavn	Grundpaté		
Anvendelse	I henhold til kundens egen opskrift. Det er kundens ansvar, at foretage risikovurdering af produktet, samt anvendelighed, i forhold til gældende lovgivning i relation til den tilsigtede anvendelse.		
Opbevaring	Tørt og køligt. Bør ikke udsættes for sollys.		
Holdbarhed	Se varens etiket.		
GMO	Produktet er ikke fremstillet af eller indeholder genmodificeret organismer.		
Bestråling	Produktet og indgående bestanddele er ikke behandlet med ioniserende stråling.		
Emballage	Emballagen er godkendt til kontakt med fødevarer.		
Ingredienser	Tørmælk, Natriumkaseinat (Mælk) , Krydderiblanding (Aroma, Basilikum, Ingefær, Peber, Sellerisalt , Dextrose, Muskatnød, Kardemomme, Timian, Merian, Antioxidant E300 (qs)), Ærteprotein, Vallepulver (mælk) , Kartoffelstivelse, Løg, Smagsforstærker E621 (2,5%). 'Til fødevarer'		

NÆRINGSINDHOLD PER 100 G.

Energi	1444 kJ / 349,3 kcal
Fedt	1,7 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,3 g
Kulhydrater	41,7 g
- heraf sukkerarter	27,4 g
Kostfibre	2 g
Protein	38,7 g
Salt	2,19 g

Kryta A/S er certificeret i henhold til FSSC 22000

Produktet er produceret i henhold til gældende dansk og EU fødevarerlov, HACCP principperne og god produktionshygiejne.

Produktionen håndterer følgende allergener: Soja, sennep, selleri, gluten, mælk og æggeprotein.

Allergen Statement er tilgængeligt ved efterspørgsel.

OPSKRIFT

2 kg Svinelever
4 kg Brystflæsk
2 kg Fedtafpuds
3 L Kogende suppe
0,1 kg Nitritsalt + 0,1 kg Kogesalt
0,80 kg Krydderiblanding
Lever koges i ca. 10 min. og hakkes gennem 6-8 mm skive 1 gang. Brystflæsk og fedtafpuds koges i 30 min. og hakkes gennem 6-8 mm. Tilsæt kogende suppe, krydderiblanding, nitrit- og kogsalt, samt evt.

Oprettet d. 02-09-2024



smagsingredienser og rør det hele godt sammen.
Bages i vandbad ved 180°C i ca. 50 min.,tilpasset
form størrelse. Pynt med sky.