

PRODUKTDATABLAD

Vare nr.	9000	Nettovægt	1,425 kg.
Varenavn	Leverpostej Grov/fin		
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	Hvedemel , salt, vallepulver (mælk) , sojamel , løg, dextrose (af majs), stabilisator E450 (2,1%), hydr. veg. protein (hvede/soja), peberoleoresin (peberekstrakt, solsikkeolie). "Til fødevarer"		

NÆRINGSINDHOLD PER 100 G.

Energi	1296 kJ / 313,5 kcal
Fedt	2,9 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,4 g
Kulhydrater	57,7 g
- heraf sukkerarter	13,5 g
Kostfibre	3,3 g
Protein	10,7 g
Salt	14,78 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

Beregnet til:

5 kg lever, 5 kg fedt og 6-7 L suppe

Leveren udvandes i koldt vand, hvorefter det hakkes gennem 3 mm hulsken. Spækket koges mørt ca. 30-45 min. Der laves en opbugning af det kogte spæk, leverpostejbl. grov/fin mens suppen tilsættes gradvist. Opbøgningen køres i lynhakkeren til der ikke længere udskilles fedt. Den hakkede lever tilsættes og der køres til den ønskede grovhed er opnået.

Oprettet d. 24-10-2023

