



SUOMALAINEN PERHEYRITYS
PERUSTETTU VUONNA 1979

Myyntierä

4 x 1525 g = 6,1 kg

Tilausnumerot

RF: 8110581
EAN/yks: 4004311405819
EAN/me: 4004311505816

Ravintosisältö (100 g)

Energiaa	1259 kJ/301 kcal
Rasvaa	13,5 g
- josta tyydyttynyttä	8,8 g
Hiilhydraattia	41,5 g
- josta sokeria	24,3 g
Ravintokuitua	1,7 g
Proteiinia	2,4 g
Suolaa	0,24 g
Laktoosia	0 g

Valmistusmaa: Saksa

Allergeeni	Kyllä	Ei	HUOM!*
Vehnä	x	-	-
Gluteeni	x	-	-
Kala	-	x	-
Äyriäiset	-	x	-
Kananmuna	-	-	x
Maapähkinä	-	-	x
Soija	x	-	-
Maito	-	-	x
Laktoosi	-	x	-
Pähkinä ja manteli	x	-	-
Selleri	-	x	-
Seesami	-	x	-
Sinappi	-	x	-
Rikkidioksidi ja sulfaatti	-	x	-
Lupiini	-	x	-
Nilviäiset	-	x	-

* Valmistettu tiloissa, joissa käsitellään myös ko allergeenia.



Blueberry Cake Cheezy, vegan 1525 g, 14 palaa

Vegaaninen vaihtoehto juustokakulle. Maukkaan murokakkupohjan päällä kermäisen täyteläistä kasvipohjaista täytettä ja mustikoita. Kakku on herne- ja soijaproteiinipohjainen, valmiiksi leikattu 14 palaan.

Tuote sopii ruokavalioon laktoositon ja vegaaninen.

Ainekset:

Vegaaninen herneproteiinipohjainen valmiste (vesi, kasviöljyt (kookosöljy, rypsiöljy), herneproteiini (1%), inuliini, sokeri, stabilointiaine (E440), suola, luonnolliset aromit, happo (E270), sakeuttamisaine (E412)) (21%), vesi, sokeri, **vehnä jauho**, viljellyt mustikat (7%), kasvirasvat (palmurasva, kookosrasva, vaihtelevissa suhteissa), mustikat (3%), modifioitu tärkkelys, fraktioitu palmunydinrasva, rypsiöljy, glukoosi-fruktoosisiirappi, glukoosisiirappi, perunatärkkelys, **vehnätärkkelys**, **soijaproteiini**, **hasselpähkinä**, **kaurahiutaleet**, luontaiset aromit, emulgointiaineet (E471, E322 (**soija**)), hyytelöimisaineet (E440, E401), nostatusaineet (E450, E500), **mantelitahna**, stabilointiaineet (E516, E410), suola, väriaineet (porkkanatiiviste, kurpitsatiiviste), hapot (E330, E270), happamuudensäätöaineet (E331, E332, E509, E300), dekstroosi. Saattaa sisältää muita **pähkinöitä**, **maapähkinää**, **maitoa** ja **kananmunaa**.

Sulatus:

Poista kakku pakkauksesta ja sulata jääkaapissa n. 10 h, yksittäiset palat n. 2h. Säilytä viileässä sulatuksen jälkeen. Säilyvyys kylmässä + 2 vrk.