

ΓΕΜΙΣΤΑ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Γεμιστές τομάτες & πιπεριές: τομάτες, ρύζι, πιπεριές πράσινες, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, πουίληνα τομάτας (τριμμένες τομάτες, χυμός τομάτας, διορθ. οξύτητας: κιτρικό οξύ), κρεμμύδι κτψ., τοματοπολτός, αλάτι, μαϊντανός, ζάχαρη, δυόσμος, άνηθος, σκόρδο, μαύρο πιπέρι. Πατάτες: πατάτα νωπή, πουίληνα τομάτας (τριμμένες τομάτες, χυμός τομάτας, ρυθμιστής οξύτητας: κιτρικό οξύ), εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, αλάτι, ζάχαρη, πιπέρι μαύρο.



ΑΤΟΜΙΚΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ
ΔΙΑΤΙΘΕΤΑΙ ΚΑΙ ΣΕ
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ HO.RE.CA.



οδηγίες αναθέρμανσης & χρήσης

Για την αναθέρμανση, τρυπάμε σε 4 σημεία το προστατευτικό φιλμ και αναθερμαίνουμε σε συμβατικό φούρνο ή στα μικροκύματα.

Μετά το πέρας της αναθέρμανσης αφαιρείται η πλαστική μεμβράνη. Η θερμοκρασία κέντρου του προϊόντος μετά την αναθέρμανση πρέπει να είναι $\geq 75^{\circ}\text{C}$.

Το προϊόν να καταναλώνεται θερμό ($\geq 60^{\circ}\text{C}$)



συμβατικός φούρνος

170°C
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΘ/ΣΗΣ

25'-30'



φούρνος μικροκυμάτων

750watt
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΘ/ΣΗΣ

3'-4'

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΔΗΛΩΣΗ ΑΝΑ 100g

ΕΝΕΡΓΕΙΑ	ΛΙΠΑΡΑ	εκ των οποίων ΚΟΡΕΣΜΕΝΑ	ΥΔΑΤΑΝΘΡΑΚΕΣ	εκ των οποίων ΣΑΚΧΑΡΑ	ΠΡΩΤΕΪΝΕΣ	ΑΛΑΤΙ
993kJ 238kcal	14.0g	2.1g	23.2g	5.8g	2.7g	0.96g
11*	20*	10*	9*	6*	5*	16*

*%ΠΠΑ ανά 100g ΠΠΑ = Προσλαμβανόμενη ποσότητα αναφοράς ενός μέσου ενήλικα (8400kJ/2000kcal)



SCAN ME

