



ΕΤΟΙΜΑ ΓΕΥΜΑΤΑ
ΚΑΤΑΨΥΞΗΣ



ΣΑΛΤΣΑ ΚΙΜΑ (ΜΠΟΛΟΝΕΖ)

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Βοδινός κιμάς κτψ., πούλπα τομάτας (τριμμένες τομάτες, χυμός τομάτας, ρυθμιστής οξύτητας: κινρικό οξύ), κρεμμύδι κτψ., νερό, τοματοποητός, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, αλάτι, ζάχαρη, άμυλο αραβοσίτου, σκόρδο, πιπέρι μαύρο, δαφνόφυλλα.



ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ HO.RE.CA.
(2000g / 70.548 Oz)



Αφαιρούμε την χάρτινη συσκευασία.
Τρυπάμε το πλαστικό φιλμ με ένα πιρούνι σε 4 σημεία.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ (HO.RE.CA.)



190°C/374°F
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΘ/ΣΗΣ

30'-35'



1800watt
ΧΡΟΝΟΣ
ΑΝΑΘ/ΣΗΣ

10'

ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΗ ΔΗΛΩΣΗ ΑΝΑ 100g

ΕΝΕΡΓΕΙΑ	ΛΙΠΑΡΑ	εκ των οποίων ΚΟΡΕΣΜΕΝΑ	ΥΔΑΤΑΝΘΡΑΚΕΣ	εκ των οποίων ΣΑΚΧΑΡΑ	ΦΥΤΙΚΕΣ ΙΝΕΣ	ΠΡΩΤΕΪΝΕΣ	ΝΑΤΡΙΟ	ΑΛΑΤΙ
656kJ 158kcal	11.2g	3.8g	3.9g	2.8g	0.7g	10.1g	416mg	1.04g
8*	16*	19*	1*	3*	-	20*	-	17*

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

SCAN ME



Οι χρόνοι είναι ενδεικτικοί και μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με τον φούρνο που χρησιμοποιείται, η θερμοκρασία του φαγητού πρέπει να είναι τουλάχιστον 75°C/167°F σε όλη την έκταση.

Μετά την αναθέρμανση αφαιρέστε το πλαστικό φιλμ από τη συσκευασία. Το προϊόν μετά την αναθέρμανση διατηρείται ζεστό σε θερμοκρασία άνω των 60°C/140°F.

ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΕΚ ΝΕΟΥ ΑΝΑΘΕΡΜΑΝΣΗ