

Meetvurstipata

350 g jauhelihaa
50 g meetvurstia
1 pss Jalostajan Italian pata-aineksia
1 sipuli
2 rkl tomaattipyrettä
1 pala chilipalkoa tai ripaus chilijauhetta
7 dl vettä
tuoretta basilikaa

Ruskista jauheliha kevyesti padassa. Suikaloi meetvursti, viipaloi chili ja hienonna sipuli. Lisää ne veden ja tomaattipyreen kanssa pataan. Anna kiehahtaa hetki. Lisää Italian pata-ainekset. Keitä noin 15 min, välillä sekoittaen. Anna maun tasaantua. Koristele pata tuoreella basilikalla.

Paino / Vikt: 150 g

Parasta ennen / Bäst före:

Ravintosisältö/ Näringsinnehåll	100 g	Annos/Portion 3 dl*
Energiaa/Energi	1500 kJ (360 kcal)	1140 kJ (275 kcal)
Rasvaa/Fett,	6,0 g	9,3 g
josta tyydyttyneitä rasvahappoja/ varav mättade fettsyror	2,3 g	2,6 g
Hiilihydraattia/Kolhydrat,	62 g	23,3 g
josta sokereita/ varav sockerarter	6,0 g	2,3 g
Ravintokuitua/Kostfiber	3,9 g	1,5 g
Proteiinia/Protein	12,2 g	23,4 g
Suolaa/Salt	4 g	1,5 g

Tuotteen suolapitoisuus on laskettu tuotteessa esiintyvän natriumin määrästä / Produktens salthalt är beräknad från mängden natrium som finns i produkten.

Laktoosia/Laktos 0 g/100 g

* Annoksessa ohjeen mukaan, jossa nautaan jauhelihaa (rasvaa 7 %) lisättyinä.
* Per portion enligt recept med tillsatt nötfärs (fett 7 %).

Valmistaja / Tillverkare:

Jalostaja, PL 8, 20201 Turku/Åbo, Finland
Kuluttajapalvelu/Konsumentservice:
puh./tfn 010 320 7878,
arkisin/var dagar klo/kl. 10–13
kuluttajapalvelu@jalostaja.fi • www.jalostaja.fi



LISÄÄ VAIN
JAUHELIHA!

Tillsätt malet kött

2–4 annosta / portioner

Laktoositon / Laktosfri

JALOSTAJA

Italian pata

ITALIENSK GRYTA



Tarjoiluvehdös

150 g

JALOSTAJA

ITALIAN PATA • ITALIENSK GRYTA

*Maistuva kotiruoka voi syntyä myös
hetkessä ja helposti! Herkullisen maun ja
korkean laadun takaa kotimainen Jalostaja.*

*Smaklig husmanskost kan också vara snabb
och enkel att tillreda! Den goda smaken och
höga kvaliteten garanteras av inhemska
Jalostaja.*

Valmistusohje:

Ruskista 400 g jauhelihaa padassa.
Lisää 6 dl vettä ja pussin sisältö ja sekoita.
Anna kiehua hiljalleen n. 15 min silloin
tällöin sekoittaen. Anna pataruuan
vetäytyä hetki ennen tarjoilua.

Tillagning:

Bryn 400 g malet kött i en gryta.
Tillsätt 6 dl vatten och påsens innehåll
och rör om. Låt koka sakta ca 15 min
och rör om då och då. Låt grytträtten
stå en stund före serveringen.

Pasta-kasvis-mausteseos

Aineosat: Pasta (60 %, mm. durumvehnä), mausteet (tomaatti, paprika, oregano, basilika, valkosipuli, sipuli), muunneltu maissitärkkelys, rasvajauhe (palmu), sokeri, hiivauute, suola, porkkana, herne, aromit (mustapippuri, tomaatti, paprika). Ohjeen mukaan valmistetun padan suolapitoisuus on n. 0,7 %. Tuote saattaa sisältää jäänteitä maidosta ja sinapista. LAKTOOSITON. EI SISÄLLÄ NATRIUMGLUTAMAATTIA.

Pasta-grönsaks-kryddmix

Ingredienser: Pasta (60 %, bl.a. durumvete), kryddor (tomat, paprika, oregano, basilika, vitlök, lök), modifierad majstärkelse, fettpulver (palm), socker, jästextrakt, salt, morot, ärt, aromer (svartpeppar, tomat, paprika). Salthalten i produkten tillagad enligt receptet är ca 0,7 %. Produkten kan innehålla spår av mjölk och senap. LAKTOSFRI. UTAN NATRIUM-GLUTAMAT.

Säilytys: Kuivassa paikassa, huoneenlämmössä.
Förvaring: Torrt, i rumstemperatur.