

## Burritos

1 pss Jalostaja Meksikonpata-aineisia  
400 g jauhelihaa  
8 tortillaa  
70 g cheddar-juustoa  
juustoraastetta

Valmista Meksikonpata ohjeen mukaisesti. Lisää joukkoon cheddar-juustoa (tai juustoraastetta) ja anna sen sulaa. Sekoita hyvin. Jäähdytä. Täytä tortillaletut ja kääri rullalle. Asettele rullat voideltuun vuokaan ja ripottele päälle juustoraastetta. Paista letut 180 °C, kunnes juusto on sulanut ja kauniin ruskea. Tarjoile raikkaan salaatin kera.

Paino / Vikt: 190 g

Parasta ennen / Bäst före:

Ravintosisältö/ Näringsinnehåll	100 g	Annos/Portion 3 dl*
Energiaa/Energi	1425 kJ (340 kcal)	1000kJ (240 kcal)
Rasvaa/Fett, josta tyydyttyneitä rasvahappoja/ varav mättade fettsyror	3,1 g 1,0 g	6,8 g 1,7 g
Hiilihydraattia/Kolhydrat, josta sokereita/ varav sockerarter	73,2 g 4,8 g	27,8 g 1,8 g
Ravintokuitua/Kostfiber	1,6 g	0,6 g
Proteiinia/Protein	7,7 g	18,0 g
Suolaa/Salt	5,0 g	1,9 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 jauheliha (rasvaa 7 %) lisättyinä.  
\* Per portion enligt recept med tillsatt nötfärs (fett 7 %).

## Valmistaja / Tillverkare:

Jalostaja, PL 8, 20201 Turku/Åbo, Finland  
Kuluttajapalvelu/Konsumentenservice:  
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 / Laktoosfri

# JALOSTAJA

## MAUSTEINEN Meksikon pata

KRYDDIG MEXIKANSK GRYTA



Tarjoiluohjeitus

## JALOSTAJA

MEKSIKON PATA • MEXIKANSK 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 n. 400 g jauhelihaa padassa. Lisää pussin sisältö ja 8 dl vettä. Anna kiehua hiljalleen n. 15 min silloin tällöin sekoittaen. Anna pataruoan vetäytyä hetki ennen tarjoilua.

### Tillagning:

Bryn ca 400 g malet kött i en gryta. Tillsätt påsens innehåll och 8 dl vatten. Låt koka sakta ca 15 min och rör om då och då. Låt grytan stå en stund före serveringen.

### Riisi-kasvis-mausteseos

**Aineosat:** Riisi (63 %), paprika, tomaatti, sipuli, papu, muunneltu tärkkelys, suola, sokeri, maissimalto-dektriini, mausteet (chili, juustokumina, oregano, valkosipuli, rosmariini, cayenne), kasvirasvajuhe (sis. **maitoproteiinia**), hiivauute, väri (sokerikulööri). Suolapitoisuus nautintavalmiissa tuotteessa noin 0,8 %. Tuote saattaa sisältää jäänteitä gluteenista ja sinapista. LAKTOOSITON. EI SISÄLLÄ NATRIUMGLUTAMAATTIA.

### Ris-grönsaks-kryddmix

**Ingredienser:** Ris (63 %), paprika, tomat, lök, böna, modifierad stärkelse, salt, socker, majsaltodekstrin, kryddor (chili, spiskummin, oregano, vitlök, rosmarin, cayenne), vegetabiliskt fettpulver (inn. **mjölkprotein**), jästextrakt, färg (sockerkulör). Salthalten i grytan tillagad enligt receptet är ca 0,8 %. Produkten kan innehålla spår av gluten och senap. LAKTOSFRI. UTAN NATRIUMGLUTAMAT.

**Säilytys:** Kuivassa paikassa, huoneenlämmössä.  
**Förvaring:** Torr, i rumstemperatur.



6 409536 165041 5

190 g