

Kookos-broileripata

300 g broilerinfileesuikaleita
2 dl kookosmaitoa
5 dl vettä
1 pss Jalostaja Havaijin pata -aineksia
koristeeksi basilikaa

Paista 300 g broilerisuikaleita pannulla.
Kaada joukkoon 2 dl kookosmaitoa ja 5 dl vettä.
Lisää Havaijin pata-ainekset ja sekoita.
Keitä noin 15 min, välillä sekoittaen.
Anna ruoan vetäytyä hetki ennen tarjoilua.
Koristele tuoreella basilikalla.

Paino / Vikt: 195 g

Parasta ennen / Bäst före:

Ravintosisältö/ Näringsinnehåll	100 g	Annos/Portion 3 dl*
Energiaa/Energi	1420 kJ (340 kcal)	1270 kJ (300 kcal)
Rasvaa/Fett, josta tyydyttyneitä rasvahappoja/ varav mättade fettsyror	3,5 g 1,5 g	8,7 g 2,4 g
Hiilihydraattia/Kolhydrat, josta sokereita/ varav sockerarter	71,4 g 6,1 g	34,8 g 3,0 g
Ravintokuitua/Kostfiber	3,0 g	1,5 g
Proteiinia/Protein	6,7 g	22,1 g
Suolaa/Salt	4,9 g	2,4 g

Tuotteen suolapitoisuus on laskettu tuotteessa esiintyvän natriumin määrästä /
Produkterns 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 nötfätt (fett 7 %).

Valmistaja / Tillverkare:

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



LISÄÄ VAIN
JAUHELIHA!

Tillsätt malet kött

2–4 annosta / portioner

Laktoositon / Laktosfri

JALOSTAJA

Havaijin pata

HAWAIIISK GRÖTA



Tarjoiluohutus

195 g

JALOSTAJA

HAVAIJIN PATA • HAWAIIISK GRÖTA

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 kattilassa.
Lisää pussin sisältö ja 7 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 kastrull.
Tillsätt påsens innehåll och 7 dl vatten.
Låt koka sakta ca 15 min och rör om
då och då. Låt grytträtten stå en stund
före serveringen.

Riisi-kasvis-mausteseos

Aineosat: Riisi (56 %), mausteet (curry (mm.
korianteri, juustokumina, **sinapinsiemen**,
mustapippuri, cayenne), kurkuma, paprika, inkivääri,
porkkana, ananas, sipuli, omena), muunneltu
maissitärkkelys, sokeri, herne, hiivauute, rasvajauhe
(palmu), suola, maissimalto-dekstriini, aromi
(paprika). Ohjeen mukaan valmistetun padan
suolapitoisuus on n. 0,9 %. Tuote saattaa sisältää
jäänteitä gluteenista ja maidosta. LAKTOOSITON.
EI SISÄLLÄ NATRIUMGLUTAMAATTIA.

Ris-grönsaks-kryddmix

Ingredienser: Ris (56 %), kryddor [curry (bl.a.
koriander, spiskummin, **senapsfrö**, svartpeppar,
cayenne), gurkmeja, paprika, ingefära, morot,
ananas, lök, äpple], modifierad majsstärkelse, socker,
ärter, jästextrakt, fettpulver (palm), salt, majsmalto-
dekstrin, arom (paprika). Salthalten i grytan lagad
enligt receptet är ca 0,9 %. Produkten kan innehålla
spår av gluten och mjölk. LAKTOSFRI.
UTAN NATRIUMGLUTAMAT.

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



6 409536 650484