

Paella

1 pss Jalostaja Espanjan pata - aineksia
200 g broilerin fileesuikaleita
200 g (kuorittuja) katkarapuja
150 g pakastevihanneksia
sitruunalohkoja

Valmista Jalostaja Espanjan pata ohjeen mukaisesti ilman jauhelihaa. Paista broilersuikaleet. Lisää joukkoon katkaravut ja pakastevihannekset. Sekoita raaka-aineet Espanjan padan joukkoon. Anna ruoan tekeytyä hetki ennen tarjoilua. Koristele sitruunalohkoilla. Tarjoile salaatin ja patongin kera.

Paino / Vikt: 190 g

Parasta ennen / Bäst före:

Ravintosisältö/ Näringsinnehåll	100 g	Annos/Portion 3 dl*
Energiaa/Energi	1340 kJ (320 kcal)	1215 kJ (290 kcal)
Rasvaa/Fett, josta tyydyttyneitä rasvahappoja/ varav mättade fettsyror	0,8 g 0,1 g	7,4 g 1,7 g
Hiilihydraattia/Kolhydrat, josta sokereita/ varav sockerarter	74,1 g 6,3 g	35,2 g 3 g
Ravintokuitua/Kostfiber	1,3 g	0,6 g
Proteiinia/Protein	6,7 g	21,9 g
Suolaa/Salt	5,7 g	2,7 g

Tuotteen suolapitoisuus on laskettu tuotteessa esiintyvän natriumin määrstä /
Produkterns 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/vardagar klo/kl. 10–13
kuluttajapalvelu@jalostaja.fi • www.jalostaja.fi



6 409536 165051 4

JALOSTAJA

Espanjan pata

SPANSK GRÖTA



Tarjoiluohje



15 MIN

LISÄÄ VAIN
JAUHELIHA!

Tillsätt malet kött

2–4 annosta / portioner

Laktoositon / Laktosfri

190 g

JALOSTAJA

ESPANJAN PATA • SPANSK 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 pataruuan 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 (60 %), maissimaltodekstriini, mausteet (paprika, sipuli, tomaatti, korianteri, valkosipuli, juustokumina, kumina, inkivääri, kurkuma, chili), sokeri, suola, herne, muunneltu perunatärkkelys, aromit (liha, mustapippuri, sarviapila), rypsiöljy. Suolapitoisuus nautintavalmiissa tuotteessa noin 0,8 %. Tuote saattaa sisältää jätteitä gluteenista, maidosta ja sinapista. LAKTOOSITON. EI SISÄLLÄ NATRIUMGLUTAMAATTIA.

Ris-grönsaks-kryddmix

Ingredienser: Ris (60 %), majs maltodekstrin, kryddor (paprika, lök, tomat, koriander, vitlök, spiskummin, kummin, ingefära, gurkmeja, chili), socker, salt, örter, modifierad potatisstärkelse, aromer (kött, svartpeppar, bockhornsklöver), rypsolja. Salthalten i grytan tillagad enligt receptet är ca 1,0 %. Produkten kan innehålla spår av gluten, mjölk och senap. LAKTOSFRI. UTAN NATRIUMGLUTAMAT

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