



Läpi sukupolvien vuodesta 1915 olemme Meiralla kehittäneet ja valmistaneet mausteita suomalaisille. Olemme ylpeitä, että edelleen tänä päivänä kaikki Meiran mausteet kehitetään ja pakataan Suomessa Helsingin Vallilassa ammattitaidolla ja laatua vaalien. Mausteiden tuoreus takaa parhaimman laadun ja aromikkaan maun, siksi annamme mausteillemme Meiran laatu-takuun - aina tuoreimmasta sadosta. Lisätietoa ja inspiraatiota: [www.meira.fi](http://www.meira.fi).

## JAUHETTU PAPRIKA

Paprikajauhe antaa ruokiin pu-nertavan värin ja pehmeän aro-maattisen maun. Kun annat pap-rikan kiehahtaa hetken aikaa öljyssä ennen muiden aineiden li-säämistä, saat ruokaan entistä täyteläisemmän värin ja maun. Paprika sopii liha-, kala- ja kas-visruokien sekä kastikkeiden maustamiseen. Lisää käyttövink-kejä osoitteessa [www.meira.fi](http://www.meira.fi).

Parasta ennen / Bäst före / Parim enne:

## MALEN PAPRIKA

Paprikapulver ger maten en rödaktig färg och en aroma-tiskt mjuk smak. Om du låter paprikan sjuda en stund i olja innan du tillsätter de andra ingredienserna får maten en ännu mer fyllig färg och smak. Paprika lämpar sig för krydd-ning av kött- och fiskrätter samt vegetariska rätter och såser.

## JAHVATATUD PAPRIKA

Paprikapulber annab toitude-le punaka värv ja küllaltki tu-geva maitse. See sobib liha-, kala- ja aedviljatoitude ning kastmete maitsestamiseks.



Pakattu Suomessa / Förpackat i Finland / Pakendatud Soomes

Meira Oy, PL 32 / P.O BOX 32,  
00511 Helsinki, Finland  
[www.meira.fi](http://www.meira.fi)



Lajittele pakkaus muovikeräykseen / Sortera förpackningen i plastinsamlingen / Pakend sobib kogumiseks plastijäätmetena

**24 g**