

[FI] MAUSTETTU PERUNAMUUSIJAUHE. MAIDOTON JA GLUTEENITON.

AINESOSAT: suomalainen peruna (92 %), suola (suola, jodi), rypsiöljy (osittain kovetettu), emulgointiaine (E471), maltodekstriini (peruna), stabilointiaine (E450), hiivauute, hapettumisenestoaine (E300), happamuudensäätöaineet (E331, E330), luontainen sipuliaromi. Pakattu suojakaasuun.

[SE] SMAKSATT POTATISMOSPULVER. MJÖLKFRI OCH GLUTENFRI.

INGREDIENSER: finsk potatis (92 %), salt (salt, jod), rypsolja (delvis härdad), emulgeringsmedel (E471), maltodextrin (potatis), stabiliseringsmedel (E450), jästextrakt, antioxidationsmedel (E300), surhetsreglerande medel (E331, E330), naturlig lökarom.
Förpackad i en skyddande atmosfär.

RAVINTOSISÄLTÖ / 100 G JAUHETTA NÄRINGSINNEHÅLL / 100 G PULVER

Energia/Energi.....	1450 kJ / 350 kcal
Rasva/Fett.....	2,4 g
- josta tyydyttynyttä / varav mättat	2,1 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat.....	71 g
- josta sokereita / varav sockerarter.....	1,8 g
Ravintokuitu/Fiber.....	6,4 g
Proteiini/Protein.....	5,9 g
Suola/Salt.....	3,9 g
Laktoosia/Laktos <0,01 g / 100 g	

Ohjeen mukaan (ilman voita) valmistetun muusin suolapitoisuus 0,6 % / Salthalt i mos tillagad enligt anvisningen (utan smör) är 0,6 %.

VALMISTUS

KATTILASSA 3 ANNOSTA:

Sekoita pussillinen (105 g) muusijauhetta ja 5,5 dl kiehausettua vettä (tai 3 dl vettä ja 3 dl maitoa). Anna tasaantua hetki. Mausta halutessasi nokareella voita.

VEDENKEITTIMELLÄ 1 ANNOS:

Sekoita lautasella 0,5 dl muusijauhetta ja 2 dl kuumaa vettä. Anna tasaantua hetki. Lisää halutessasi voita.

TILLAGNING

3 PORTIONER I EN KASTRULL:

Vispa ner en påse (105 g) mospulver i 5,5 dl kokande vatten (eller 3 dl vatten och 3 dl mjölk). Låt vila en stund. Smaksätt gärna med en klick smör.

1 PORTION MED VATTENKOKARE:

Rör ner 0,5 dl mospulver i 2 dl hett vatten. Låt vila en stund. Smaksätt med en klick smör om du vill.

SÄILYTYS: kuivassa ja viileässä.

FÖRVARING: torrt och svalt.

PARASTA ENNEN: katso pohja.

BÄST FÖRE: se botten.

**210 g
2×105 g**

