

# PRODUKTBLAD



## Baba ganoush

### AUBERGINERÖRA MED FETAOST OCH DILL

Baba Ganoush är en röra där aubergine är den dominerande råvaran. Rätten har sitt ursprung i Medelhavsområdet. Vårt recept är framtaget på den kända meze-krogen Halv Grek Plus Turk i Stockholm som drivs av PG:s vänner, bröderna Uluc och Umur Telmen, tillsammans med deras duktiga köksmästare David Wadlund.

Vår baba ganoush går utmärkt att äta som det är, eller som tillbehör till kött och fisk – till exempel en grillad lammburgare.

#### MIN VÄN ULUC TELMEN

Uluc Telmen startade medelhavskrogen Halv Grek Plus Turk 1996, långt innan mezetrenden blivit känd bland svenskarna. Tillsammans med köksmästaren David Wadlund har han skapat receptet till vår baba ganoush, en röra gjord på bland annat rostad aubergine, fetaost och dill.

Villman & Co AB  
Kuskahusgränden 4  
261 42 LANDSKRONA

www.villman.nu  
0418-43 06 00  
info@villman.nu

#### INGREDIENSER:

Aubergine, rapsolja, fetaost (pastöriserad får- och getmjölk, salt, enzym, syrningskultur), **surdegsbröd (vetemjöl, vatten, rågmjöl, salt, jäst)**, vatten, citronjuice, dill, vitlök, chili, salt, svartpeppar.

**ALLERGENER:** Markerade med fetstil i ingrediensförteckningen ovan. Kan innehålla spår av nötter.

 **KYLVARA:** Förvaras vid +1° – +8°

 **VEGANSK**

 **INNEHÅLLER GLUTEN**

**KÄLLSORTERING:** Burk plast. Gördel: papper.

#### NÄRINGSVÄRDE / 100 G:

Energi	941 kJ/224 kcal	Kolhydrater	7,4 g
Fett	19, g	varav sockerarter	1,2 g
varav mättat fett	1,1 g	Protein	4,3 g
		Salt	0,89 g

#### HÅLLBARHET:

9 + 1 dagar

#### FÖRPACKAD I:

Modifierad atmosfär (utan syre)

#### FÖRVARING:

Så nära +1°C, som möjligt. Men vi rekommenderar +1°C – +8°C. 1°C högre temperatur i förvaring innebär en dags kortare hållbarhet.

AVSER	FÖRP.	VIKT/FÖRP	ANTAL/TRP. FÖRP	TRP. FÖRP
Foodservice	Burk	1000 g	1 x 1000g	Kartong
DVH	Burk	200 g	6 x 200g	SRS