

PRODUKTBLAD



Asiatisk alg- och bönsallad

FERMENTERADE BÖNOR,
CITRUS, VATTENKASTANJ
OCH KORIANDER

PG bad sin vän Anders Vendel, krögare på Sturehof i Malmö, att komponera ett recept på en bönsallad.

Reslutatet blev den här fräscha salladen, med inspiration från det thailändska köket och typiska smaker från lime, koriander och ingefära. Prova den ihop med kyckling, eller varför inte lite wokade grönsaker?

MIN VÄN ANDERS VENDEL

Anders Vendel har drivit många fina krogar runt om i Skåne och belönats med Gastronomiska Akademiens guldmedalj. Anders är en god vän, och en kompromisslös och kreativ matkreatör. Han har gjort receptet till vår asiatiska alg- och bönsallad, med bland annat fermenterade sojaböner.

Villman & Co AB
Kuskahusgränden 4
261 42 LANDSKRONA

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

INGREDIENSER:

Mungböna*, **sojaböna***, svart böna*, fermenterad **sojaböna*** (sojaböna, salt, ingefära), vattenkastanj, alger (4,4%), syltad citron (socker, vatten), limejuice, majsolja, koriander, ingefära, salt, citrongräs, skal av lime. *Mängd böner: 75%.

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

 **KYLVARA:** Förvaras vid +1° – +8°

 **VEGANSK**

 **GLUTENFRI**

KÄLLSORTERING: Burk plast. Gördel: papper.

NÄRINGSVÄRDE / 100 G:

Energi	632 kJ/151 kcal	Kolhydrater	13,3 g
Fett	5,4 g	varav sockerarter	1,8 g
varav mättat fett	0,6 g	Protein	9,4 g
		Salt	1,98 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	Påse	2000 g	2 x 2000g	Kartong
Foodservice	Påse	2000 g	1 x 2000g	SRS
DVH	Tråg	200 g	6 x 200g	SRS