

PRODUKTBLAD



Asiatisk bön- och äppleslaw

SAVOYKÅL, RÄTTIKA, ROSTAD
SESAMOLJA OCH INGEFÄRA

När PG bad sin vän, matkreatören Cecilia Vikbladh, att komponera den här bönsalladen, valde hon att låta sig inspireras av det japanska köket. Salladen är baserad på en gröna japanska sojabönan edamame, och har bland annat smaksatts med sesamolja och ingefära, råvaror som är typiska för det japanska köket.

Den här salladen kan användas på många sätt, varför inte prova till en bit kokt torsk?

MIN VÄN CECILIA VIKBLADH

Cecilia Vikbladh myntade begreppet Veggivore. Hon är en god vän och en fantastisk kreatör, i synnerhet när det gäller grön mat. Hon har skapat vår asiatiska bön- och äppleslaw, en fruktig och fräsch bönsallad med smak från ingefära, vitlök, lime och mynta.

Villman & Co AB
Kuskahusgränden 4
261 42 LANDSKRONA

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

INGREDIENSER:

Äpple (13%), vit böna*, svart böna*, savoykål, morot, paprika, picklad rödlök (vatten, ättika, socker), rättika, **sesamolja**, ingefära, limejuice, vitlök, mynta, socker, **sesamfrö**, salt. *Mängd bönor: 22%.

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	361 kJ/87 kcal	Kolhydrater	9,6 g
Fett	3,6 g	varav sockerarter	6,7 g
varav mättat fett	0,6 g	Protein	2,6 g
		Salt	1,09 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