

Produktark



Gelea Cold Fortykkingsmiddel til frys

Vareinformasjon

Epd: **4960555**

Spann: 1,5 kg og 10 kg

Leveres av ASKO og alle leverandører
tilknyttet Servicegrossistene.

Anvendelse

Fortykkingsmiddel som brukes i purémat
for å oppnå riktig konsistens kjøtt, fisk og
grønnsaker. Det er ikke nødvendig å koke
opp puréen under selve produksjonen.

Produktet er beregnet for mat som skal fryses.

Ingredienser

Maltodekstrin, Metylcellulose (E461), Agar (E406),
Xantangummi (E415), Guarkjernemel (E412),
Karragenan (E407), Kalsiumlaktat (E327)

Allergener

Gluten-, laktose- og allergenfri

Indikasjon

Til personer med tygge- og
svelgevansker med behov
for konsistenstilpasset kost.

Om produkt

Nøytral smak
Gir ingen klumper
Trenger et oppkok

Holdbarhet

12 md.

Oppbevaring

Oppbevares tørt i romtemperatur.

Næringsinnhold

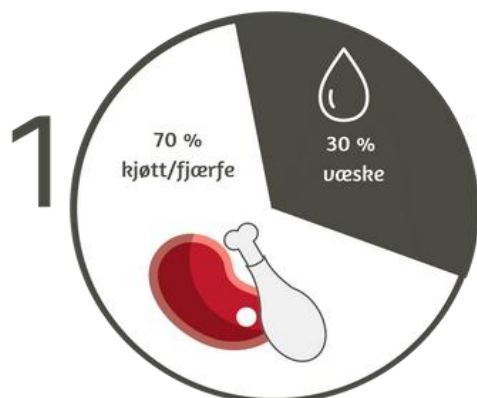
Energi	1179 kJ / 282 kcal
Fett	0 g
- hvorav mettede fettsyrer	0 g
Karbohydrater	49,3 g
- hvorav sukkerarter	3,4 g
Kostfiber	41,1 g
Protein	0,6 g
Salt	0,4 g

Dosering

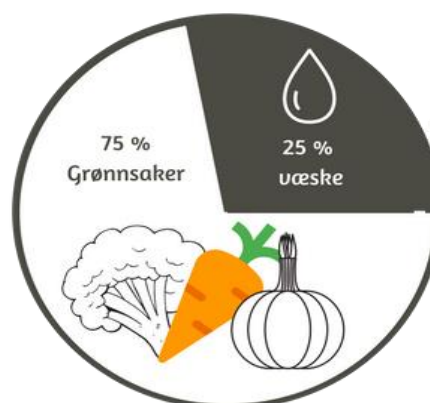
Det skal alltid være 4 % fortykning, det vil si 4 g Gelea Cold pr 100 g.

Fremgangsmetode: Mos kjøtt, fisk eller grønnsaker og væske til puré. Væskemengden varierer avhengig av matvare. Tilsett Gelea Cold og bland godt. Legg i former og sett på frys.

Fordelingen av råvare og væske er forskjellig avhengig av råvare. Væskeinnholdet i råvaren kan også medføre variasjon i sluttresultatet. Individuelle tilpasninger må derfor tas underveis. Vi anbefaler å bruke flytende kraft som en del av væsken for ekstra smak, samt å berike øvrig væske.



**Kjøtt/Fjærfe/Fisk: 70 % råvare,
30 % væske + 4 % fortykning**



**Grønnsaker: 75 % råvare,
25 % væske + 4 % fortykning**

Oppvarming

Dekk til maten under oppvarming. Oppvarmingstiden kan variere fra maskin til maskin.

▪ Kombidamper/dampovn: 100°C og 50 % damp i ca. 20 min. ▪ Mikrobølgeovn: ca. 400W i 2-3 min.