

Produktark



Gelea Hot Fortykkingsmiddel til kjøll

Vareinformasjon

Epd: **5052444**

Spann: 2 kg og 15 kg

Leveres av ASKO og alle leverandører
tilknyttet Servicegrossistene.

Anvendelse

Fortykkingsmiddel som brukes i purémat
for å oppnå riktig konsistens kjøtt, fisk og
grønnsaker. **Produktet er beregnet for mat
som settes på kjøll etter kok-server metoden.**

Ingredienser

Maltodekstrin, Agar (E406), Xantangummi (E415)

Allergener

Gluten-, laktose- og allergenfri

Indikasjon

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

Om produktet

Nøytral smak
Gir ingen klumper
Trenger et oppkok

Holdbarhet

12 md.

Oppbevaring

Oppbevares tørt i romtemperatur.

Næringsinnhold

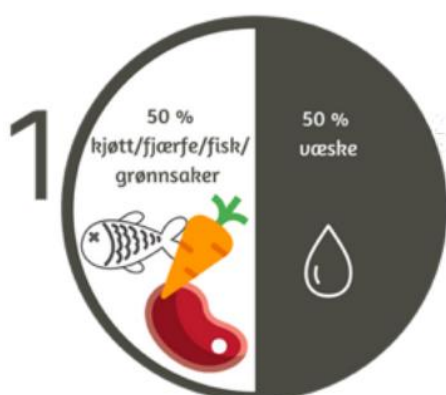
| | |
|----------------------------|--------------------|
| Energi | 1161 kJ / 278 kcal |
| Fett | 0 g |
| - hvorav mettede fettsyrer | 0 g |
| Karbohydrater | 48 g |
| - hvorav sukkerarter | 3,4 g |
| Kostfiber | 41,3 g |
| Protein | 0,9 g |
| Salt | 0,2 g |

Dosering

Det skal alltid være 4 % fortykning, det vil si 4 g Gelea Hot pr 100 g. Tilsett 3-4 store måleskjeer Gelea Hot pr 1000 g.

Frengangsmetode: Mos kjøtt, fisk eller grønnsaker og væske til puré. Væskemengden er lik uansett matvare, men vær oppmerksom på at væskeinnholdet i selve råvaren kan medføre variasjon i sluttresultatet. Individuelle tilpasninger må derfor tas underveis. Kok opp puréen, tilsett Gelea Hot og bland godt. Legg i former og sett på kjøkkenbenken før den senere settes på kjøll slik at den får satt seg ordentlig. Maten må ned i temperatur før den kan tas ut av formen.

Vi anbefaler å bruke flytende kraft som en del av væsken for ekstra smak, samt å berike øvrig væske.



Kjøtt, fjærfe, fisk og grønnsaker:

50 % råvare, 50 % væske + 4 % Gelea Hot

Oppvarming

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

- Kombidamper/dampovn: Maks 80°C og 50% damp i 10-15 min. ▪ Mikrobølgeovn: ca. 400W i 1 min.