



Brändinimi	Tuotenimi		
<b>Kruunu Herkku</b>	<b>Kruunu Herkku Luomu pinaattiletut 350g</b>		
Nettosisältö	Toiminnallinen nimi	Säännelty tuotenimi	Myyntierän koko
<b>350 Gramma</b>	<b>Pinaattiletut</b>	<b>Luomu pinaattiletut</b>	<b>3,5</b>
GTIN	Tavarantoimittajan tuotenumero	Valmistusmaa	Pakkaustyyppi
<b>06420614917572</b>	<b>8029</b>	<b>Suomi 246</b>	<b>Rasia</b>
Kokonaissäilyvyysaika saapumisesta	Kokonaissäilyvyysaika valmistuksesta	Kokonaissäilyvyysaika avaamisesta	
-	<b>7 Päivää</b>	-	

Luomu pinaattilettumme ovat kaikki vähän eri näköisiä ja kokoisia. Se johtuu siitä, että ne valmistetaan keittiössämme käsin ja paistetaan pannulla kauniin kullanuskeiksi. Kruunu Herkku – käsin kokottua ruokaa Juvalta, raaka-aineita rakastaen.

### Ainesosalista

luomu pinaatti 23% (eu), luomu **vehnä jauho**, laktoositon luomu **kerma**, pastöroitu luomu **kananmunamassa** (suomalainen luomukananmuna), luomu rapsiöljy, Himalajan vuorisuola, luomu muskottipähkinä. Tuote on laktoositon.

### Käyttöohje

Kuumennus mikroaaltouunissa (750 W) noin 3 min

### Säilytysohje

Säilytys alle +6°C

Lämpötila

Minimi: 2 °C Maksimi: 6 °C

### Allergeenit

<b>Gluteeni</b> Sisältää	<b>Äyriäiset ja -tuotteet</b> -	<b>Munat ja -tuotteet</b> Sisältää	<b>Kalat ja -tuotteet</b> -	<b>Maapähkinät ja -tuotteet</b> -	<b>Soijapavut ja -tuotteet</b> -	<b>Maito</b> Sisältää
<b>Pähkinät ja -tuotteet</b> -	<b>Selleri ja -tuotteet</b> -	<b>Sinappi ja -tuotteet</b> -	<b>Seesaminsiemenet ja -tuotteet</b> -	<b>Rikkidioksidi ja sulfiitit</b> -	<b>Lupiini ja -tuotteet</b> -	<b>Nilviäiset ja -tuotteet</b> -

### Ravintosisältötiedot

Ravintoarvoilmoituksen peruste  
100 Gramma

Energia	785 Kilojoule, 188 Kilo kalori
Rasvaa	8,3 Gramma
Rasvaa, josta tyydyttyneitä rasvoja	4,3 Gramma
Hiilihydraattia	20,2 Gramma
Hiilihydraattia, josta sokereita	0,7 Gramma
Proteiinia	6,5 Gramma
Suola	1,08 Gramma

### Yhteystiedot

<b>Tyyppi</b>	Valmistaja
<b>Nimi</b>	Kruunu Herkku Oy
<b>Osoite</b>	Tehtaantie 12, 51900 Juva
<b>Nettisivut</b>	www.kruunuherkku.fi

### Pakkausmerkit



### Valmistusohje

-