

TORINO PROTEIINIPASTA

10 KG

Tumma proteiinipasta sisältää runsaasti proteiinia 21g/100g, 16g/annos. Proteiinipastan runsaan proteiinipitoisuuden ansiosta voit vähentää muiden proteiinilähteiden määrää. Proteiinipastan rakenne kestää hyvin lämpösäilytyksen ja kylmävalmistusprosessit. Valmistettu Suomessa, Raision pastatehtaassa.



Ainesosat:

Tumma durumVEHNÄjauho, VEHNÄgluteeni, VEHNÄnalkio, KAURAkuitu. Saattaa sisältää pieniä määriä muita viljoja.

Käyttökohteet:

- Lisäkkeet
- Salaatit
- Pataruoat
- Kasvisruoat
- Keittoruoat
- Laatikkoruoat

Ravintosisältö per 100 g

Energiaa kJ/kcal	1472/349
Rasvaa	3,7 g
josta tyydyttynyttä	0,6 g
Hiilhydraatteja	54 g
joista sokereita	3,7 g
Ravintokuitua	9,8 g
Proteiinia	21 g
Suolaa	0,03 g

Proteiinimäärien vertailu per 100g (kypsentämätön lisäke)

Riisi (täysjyvä)*	7,9 g
Peruna*	1,9 g
Nuudeli (täysjyvävehnä)*	12,6 g
Ohrahelmi	6,6 g
Täysjyväohra	11 g
Makaroni (sarvi, vaalea)	13 g
Proteiinipasta	21 g

*Tiedot fineli.fi

Pakkaus- ja säilytystiedot:

ME: 1 x 10 kg | ME/lava: 49 | Säilyvyys: 365 vrk





KASVISPATA TORINO PROTEIINIPASTASTA

19 annosta

0,100 L	Rypsiöljy
0,600 kg	Torino tumma proteiinipasta
0,020 kg	Valkosipulimurska
0,200 kg	Sipulikuutio, pakaste
0,200 kg	Tomaattipyre
2,000 L	Vesi
0,060 kg	Kasvisliemijauhe
1,000 kg	Tomaattimurska
0,800 kg	Papupala, pakaste
0,800 kg	Porkkanaviipale, pakaste
0,030 kg	Suola
0,010 kg	Sokeri
0,010 kg	Mustapippuri, rouhe
0,030 kg	Oregano, kuivattu

1. Lisää rypsiöljy pataan, ja kuullota sipulia ja tomaattipyrettä hetki padassa.
2. Lisää papupalat, porkkanaviipaleet, Torino proteiinipasta, tomaattimurska sekä vesi pataan.
3. Lisää mausteet, kasvisliemi ja valkosipulimurska pataan.
4. Anna kiehua hiljalleen 45 min.
5. Tarkasta maku, ja viimeistele valmisruoka persiljalla.



BROILERIKASTIKE JA TORINO PROTEIINIPASTA

29 annosta

2,250 kg	Broilerin paistisuikale, kypsä
0,500 kg	Sipulikuutio, pakaste
0,500 kg	Paprikakuutio, pakaste
0,050 kg	Curry
0,120 kg	Maizena
1,200 L	Vesi
1,000 L	Elovena Kauraruoka maustamaton
0,040 kg	Suola
0,050 kg	Kanaliemijauhe
0,080 kg	Hunaja
0,015 kg	Mustapippuri
0,150 kg	Paprikajauhe

1. Freesaa sipuleita ja paprikaa padassa hetki.
2. Lisää vesi pataan.
3. Kiehauta, ja saosta maizenalla.
4. Lisää kypsät broilerin paistisuikaleet ja Elovena kauraruoka.
5. Lisää mausteet, anna hautua hetki, ja tarkista maku.
6. Koristele kastike tuoreilla yrteillä.

Lisää pasta-
reseptiikkaa:

