

Pitaleipä ovaali



Kiviuunissa paistettu ovaalinmuotoinen vaalea pitaleipä toimii loistavasti niin kylmiin kuin kuumiinkin leipätarjottaviin. Voit tarjota pitan taskuna, veneenä, rullana, burgerina. Vegaanisena ne soveltuvat myös Kosher- ja Halal-ruokavalioita noudattaville.

Koko:  20 x 11 cm



MC Tuotenro	2358
Ean me	7290002066347
Kespro	21302859
Patu Palvelutukkurit	140022
Yksikkö koko	100g
Myyntierä	50x100g

Ainesosat

Vehnäjauho, vesi, suola, hiiva, ravintokuitu. Saattaa sisältää jäämiä soijasta.

Valmistusohje ja säilytys

Lämmitä uunissa, paahtimessa tai parilassa. **Uuni**: suihkauta hieman vettä päälle ja lämmitä esilämmitetyssä 80-90-asteisessa uunissa noin 5-6 minuuttia, kunnes leipä pehmenee. **Kiertoilmauuni**: esilämmitä uuni 80-90 -asteiseksi. Levitä leivät ritalälle. Käytä höyrytoimintoa 20-30 sekuntia. Lämmitä 5-6 minuuttia, kunnes leipä pehmenee. **Paahdin**: lämmitä kunnes leipä on pehmeä tai rapea. **Painoparila**: paahda kunnes leipä on ulkopuolelta rapea ja sisältä lämmin sekä pehmeä. Parhaan tuloksen saat, kun käytät tuotteen 12 tunnin sisällä lämmityksestä. Tai tarjoa kylmänä. Levitä pita peitettynä huoneenlämpöön sulamaan noin 30 minuutiksi kunnes leivät on pehmenneet. Parhaan tuloksen saat, kun tarjoat tuotteen 3 tunnin sisällä sulatuksesta. Säilyy pakasteessa -18 °C parasta ennen -päiväykseen asti, sulatuksen jälkeen huoneenlämmössä max 48 tuntia. Sulatettua tuotetta ei saa pakastaa uudelleen. Älä säilytä sulatettua tuotetta viileässä.

Lisätiedot

Alkuperämaa Israel.

Ravintotiedot

Ravintosisältö 100 g:sta

Energia	935kJ/221kcal
Rasva	1,2g
josta tyydyttynyttä	0,3g
Hiilihydraatit	43g
josta sokereita	1,9g
Ravintokuitu	4,0g
Proteiini	7,5g
Suola	1,4g



7290002066347

Myyntierä ean