

PIELISPAKARI

Kotisi karjalainen leipuri

AITO PIELISPAKARIN KARJALANPIIRAKKA laktoositon

Ainekset: vesi, riisi EU (18 %), **ruisjauho**, **vehnäjauho**, laktoositon **maitojauhe**, suola.

Ravintosisältö: Energia 730 kJ/174 kcal |
Rasvaa 2,2 g (josta tyydyttyneitä 1,0 g) |
Hiilihydraatit 31,8 g (joista sokereita 1,7 g) |
Ravintokuitu 2,7 g | Proteiini 5,2 g | Suola 1,1 g

Raakapakaste 85 g:

5616 | 100 kpl pahvilaatikko / 28 laatikkoa / lava



Viitteellinen paisto-ohje: Lado jäiset piirakat pellille ja paista uunissa 250 astetta n. 15 minuuttia. Huom! Paistoaika ja -lämpötila ovat ohjeellisia ja voivat vaihdella uunista riippuen.

VEGAANINEN

PIELISPAKARIN RIISIPIIRAKKA vegaaninen

Ainekset: vesi, riisi, **kaurajuoma** (vesi, **kaurajauho**, rypsiöljy, auringonkukkaöljy, kalsium, suola, happamuudensäätöaine(kaliumfosfaatti), jodi, vitamiinit (B2, B12, D2)), **ruisjauho**, **vehnäjauho**, rypsiöljy, suola, **ruismallas**, porkkanamehutiiviste.

Ravintosisältö: Energia 837 kJ/201 kcal | Rasvaa 6,4 g (josta tyydyttyneitä 0,5 g) | Hiilihydraatit 31,2 g (joista sokereita 0,8 g, josta laktoosia <0,01 g) | Ravintokuitu 2,9 g | Proteiini 3,7 g | Suola 1,1 g

Raakapakaste 85 g:

5830 | 100 kpl pahvilaatikko / 28 laatikkoa / lava



Viitteellinen paisto-ohje: Lado jäiset piirakat pellille ja paista uunissa 250 astetta n. 15 minuuttia. Huom! Paistoaika ja -lämpötila ovat ohjeellisia ja voivat vaihdella uunista riippuen.



PIELISPAKARI

Kotisi karyjalainen leipuri

PIELISPAKARIN PERUNAPIIRAKKA 90 g

Ainekset: vesi, perunahiutale, laktoositon **kerma**, **ruisjauho**,
vehnäjauho, suola, laktoositon **voi**.

Ravintosisältö: Energia 716 kJ/171 Kcal |
Hiilihydraatit 25,5 g (joista sokereita 1,0 g) | Rasva 5,6 g, (josta tyydyttyneitä 3,0 g) |
Ravintokuitu 2,7 g | Proteiini 3,3 g | Suola 1,1 g

Raakapakaste 90 g:

5991 | 100 kpl pahvilaatikko / 28 laatikkoa / lava



6 4 17 6 50 0 599 15

Viitteellinen paisto-ohje: Lado jäiset piirakat pellille ja paista uunissa 250 astetta
n. 15 minuuttia. Huom! Paistoaika ja -lämpötila ovat ohjeellisia ja voivat vaihdella
uunista riippuen.

PIELISPAKARI

Kotisi karejalainen leipuri



PIELISPAKARIN RIISIPIIRAKKA laktoositon

Ainekset: vesi, riisi, laktoositon **kerma, ruisjauho, vehnä jauho,**
laktoositon **maitojauhe,** suola, laktoositon **voi.**

Ravintosisältö: (kypsälle tuotteelle) Energia 836 kJ/200 kcal |
Rasvaa 5,5 g (josta tyydyttyneitä 3,0 g) | Hiilihydraatit 31,9 g
(joista sokereita 1,1 g) | Ravintokuitu 2,6 g | Proteiini 4,4 g | Suola 1,2 g

Raakapakaste 85 g

51712 | 120 kpl pahvilaatikko | 28 laatikkoa/lava



Raakapakaste - Viitteellinen paisto-ohje: Lado jäiset tuotteet
pellille tai leivinpaperilla päällystetylle alustalle huoneenlämpöön.
Sulattaminen ja lämpiäminen kestää noin 2 tuntia jonka jälkeen
piirakat ovat käyttövalmiita. Voit paistaa piirakat myös uunissa
200 astetta 5–10 minuuttia. Huom! Paistoaika ja -lämpötila ovat
ohjeellisia ja voivat vaihdella uunista riippuen.

PIELISPAKARIN COCKTAILPIIRAKKA laktoositon

Ainekset: vesi, riisi, **kerma, ruisjauho, vehnä jauho,**
maitojauhe, suola, **ruismallas, voi.**

Ravintosisältö: Energia 931 kJ/223 Kcal | Rasvaa 6,3 g
(josta tyydyttyneitä 3,3 g) | Hiilihydraatit 34,7 g (josta sokereita 1,2 g) |
Ravintokuitu 2,6 g | Proteiini 4,9 g | Suola 1,3 g

Raakapakaste, laktoositon 50 g

58120 | 160 kpl pahvilaatikko / 28 laatikkoa/lava



Raakapakaste - Viitteellinen paisto-ohje: Lado jäiset tuotteet
pellille tai leivinpaperilla päällystetylle alustalle huoneenlämpöön.
Sulattaminen ja lämpiäminen kestää noin 2 tuntia jonka jälkeen
piirakat ovat käyttövalmiita. Voit paistaa piirakat myös uunissa 200
astetta 5–10 minuuttia. Huom! Paistoaika ja -lämpötila ovat ohjeellisia
ja voivat vaihdella uunista riippuen.

PIELISPAKARI

Kotisi karjalainen leipuri



AITO KARJALANPIIRAKKA

9 kpl/pss, 765 g

Ainekset: vesi, riisi EU, ruisjauho, vehnäjauho, maitojauhe (EILA), suola

Ravintosisältö: Energia 715 kJ/171 kcal |

Rasva 1,8 g (josta tyydyttyneitä 0,8 g) | Hiilihydraatit 32,4 g, (josta sokereita 1,8 g) |

Ravintokuitu 2,7 g | Proteiini 5,2 g | Suola 1,1 g

Raakapakaste, laktoositon

5886 | 12 pss/ltk / 28 laatikkoa /lava



6 417650 058871

Viitteellinen paisto-ohje: Lado jäiset piirakat pellille ja paista uunissa 250 astetta n. 15 minuuttia. Huom! Paistoaika ja -lämpötila ovat ohjeellisia ja voivat vaihdella uunista riippuen. Voitele voisulalla (1 dl vettä tai maitoa ja 25 g voita) uunista ottamisen jälkeen.