

PAAHDETTU KANALIEMI TAHNA

Paahdettu Kanaliemi tahna on täydellinen mauste paistettujen ruokien kanssa. Sen puhtas perusmaku on kehitetty täydentämään ja korostamaan paahdettuja makuja annoksissa.



Paahdettu Kanaliemi tahna

Tuotenro 19704
900 g tahna
Saanto 37 litraa

Tuotenro 19705
5 kg tahnaa
Saanto 205 litraa



Ainekset: Suola, broileriaromi, 18 % kananlihaa, naudanrasva, sokeri, hiivauute, maltodekstriini, 1 % broilerinlihaa, sitruunatiiviste, happamuudensäätöaineet (sitruunahappo, maitohappo, kalsiumlaktaatti), lipstikka, rosmariiniuute.

Laktoositon / Gluteeniton - Laktoosia <0,01/100 ml



Puljonki
est. 1991

Kanaa ja appelsiinikastiketta

10 HENGELLE

Ainekset:

- 2 broileria
- 1 dl vaaleaa siirappia
- 2 dl appelsiinimehua
- 4 porkkanaa
- 3 maustepippuria
- 3 punajuurta
- 1/2 selleriä
- 1 litra vettä
- 40 g OSCAR Paahdettua kanaliemi tahnaa maissitärkkelystä

Valmistus:

1. Suolaa ja pippuroi broilerit.
2. Leikkaa kasvikset suuriksi paloiksi, levitä juurekset vuolan pohjalle ja lisää broilerit päälle. Paista 175°C:ssa 55 minuuttia.
3. Kiehauta appelsiinimehu ja siirappi, voitele broilereita seoksella paistamisen aikana.
4. Kuumenna vesi kattilassa kiehuvaan, lisää paahdettu kanaliemitahna.
5. Lisää kiehuva paahdettu kanaliemi juuresten päälle ja mausta suolalla ja pippurilla.



PULJONKI OY
c/o Nestlé Finland Oy
Keilasaatama 5, 02150 Espoo

Asiakaspalvelu
p. +358 (0)20 766 1160

www.nestleprofessionalfood.fi

**Nestlé**
PROFESSIONAL

Puljonki
est. 1991

**OSCAR**