

## Rotblanding staver, sous vide

Gjelder for: Servicedivisjon/Forsyningsavdeling/Produksjonskjøkken  
 Dokumenttype: Avdelingens dokumentasjon  
 Sist endret: 14.06.2023

### Rotblanding staver, sous vide. 75g pr. porsj.

300g = 4p., 750g = 10p.

#### Ingredienser:

**Langdalen:** Gulrot (33,3%), kålrot (33,3%), sellerirot(33,3%).

**Energi pr. 100g: 138 kJ, 33 kcal, fett 0,1g – hvorav mettede fettsyrer 0,0g, karbohydrat 5,3g – hvorav sukkerarter 5,2g, protein 1,1g, salt 0,10g. Energiinnhold i anbefalt porsjon (75g): 25 kcal.**

#### LAKTOSEINNHOLD PR. 100g: 0g

For laktoseredusert kost anbefales mindre enn 5g laktose pr. måltid.

**KAN SPISES AV: GLUTENFRI, MELKEFRI, LAKTOSEREDUSERT, DIA, VEGAN.**

Allergener	Ja	Nei
Gluten		x
Skalldyr		x
Egg		x
Fisk		x
Nøtter		x
Peanøtter		x
Soya		x
Melk		x
Selleri	x	
Sennep		x
Sesamfrø		x
Lupin		x
Svoveldioksid/sulfitt		x
Bløtdyr		x

#### Lagring:

-1 – +4°C.

#### Holdbarhet:

Se etikett.

Åpnet, uvarmet forpakning må brukes innen 2 dager, så sant siste forbruksdag ikke er overskredet.

Fryses: Nei.

#### Bruk:

Skal varmebehandles før servering.

Se oppvarmingsskjema.

Varmebehandlede rester må ikke varmes på nytt, men kastes.

#### Målgruppe:

Pasienter, ansatte og besøkende ved sykehuset.

Store deler av målgruppen har nedsatt immunforsvar.