



ekte norsk
tradisjonsmat

tilbehør



raspeballer



TRADISJONSRIKE NORSKE RASPEBALLER

Raspeballer er en god norsk mattradisjon. Passer ypperlig til saltet eller røkt kjøtt slik som saltet fårekjøtt, svineknoker, pølser, vossakorv, flesk og bacon.

Som tilbehør er TORO Kålrabistappe utmerket.

GOD KLASSISK MATTRADISJON

- Tradisjonsmat – ekte norsk tradisjon
- Enkel å tilberede – tidsbesparende
- Smaken? Den er som hjemmelaget!
- Ingen skrelling – ingen rasping

TILBEREDNING

- 1 Bland pulveret med angitt mengde vann.
- 2 Rør godt sammen og la det svulle ca. 10 minutter.
- 3 Form raspeballene (helst med fuktete hender), og la de småkoke i ca. 30 minutter i rikelig kraft eller kokende vann som er tilsatt salt etter ønske. Ferdigblandet deig må ikke stå lenger enn 1-2 timer før den kokes.

ant. raspeballer à 70 g	ant. porsj. à 210 g	pulver	liter vann
10	3	300 g	0,45
50	17	1500 g	2,25
80	27	hele boksen	3,60

INGREDIENSER

Potet, byggmel, hvetemel, potetstivelse, salt, emulgator (monoglyserid), stabilisator (dinatriumdifosfat), antioksidant (askorbylpalmitat, askorbinsyre, natriumsulfitt, BHA), syre (sitronsyre).

NÆRINGSVERDIER	Pr. 100 g tilberedt	Pr. porsjon (210 g) tilberedt	% GDA* (210g)
Energi	535 kJ (126 kcal)	1124 kJ (265 kcal)	13,3 %
Protein	2,9 g	6,1 g	12,2 %
Karbohydrat	27,9 g	58,7 g	21,7 %
- herav sukker	0,4 g	0,9 g	1,0 %
Fett	0,3 g	0,6 g	0,9 %
- herav mettet	0,04 g	0,08 g	0,4 %
Fiber	2,3 g	4,8 g	19,1 %
Salt	0,5 g	1,1 g	17,4 %
Natrium	0,2 g	0,4 g	17,4 %

* Guideline Daily Amounts. Veiledende daglig inntak av energi og næringsstoffer for en voksen person - mer info: www.foodservice.no



TORO Raspeballer
2 spann à 2,4 kg
EPD: 1 711 142



melkefri vegetabilsk



kålrabistappe



TILBEHØR TIL NORSK TRADISJONSMAT

Her har vi en moset kålrabistappe, ferdig på få minutter. For å sette ditt eget preg på kålrabistappen kan du også tilsette litt fløte eller kraft fra kjøtt. Tilbehør til de mest tradisjonsrike, norske måltider.

EN SMAK AV NORGE

- Passer utmerket til all saltet og røkt mat
- Alltid tilgjengelig – hurtig tilberedning
- Intet svinn
- Samme gode smak hver gang!

TILBEREDNING

- 1 Varm opp vannet til ca. 60 °C og tilsett smør eller margarin.
- 2 Rør inn pulveret og la det svulle i 1-2 minutter.
- 3 Rør om før servering.

kg stappe	ant. porsj. à 120 g	pulver	liter vann	g smør/margarin
1,2	10	180 g (3,5 dl)	1	30
2,4	20	360 g (7 dl)	2	60
7	58	hele boksen	6	200

INGREDIENSER

Kålrabi 42 %, potet, vegetabilsk fett, salt, sukker, melk, smaksforsterker (natriumglutamat), gjærekstrakt, emulgator (monoglyserid), krydder, stabilisator (dinatriumdifosfat), syre (askorbinsyre, sitronsyre), antioksidant (askorbylpalmitat, natriumsulfitt, BHA, farge (betakaroten)).

NÆRINGSVERDIER	Pr. 100 g m/smør	Pr. porsjon (125 g) m/smør	% GDA* (125g)
Energi	302 kJ (72 kcal)	362 kJ (87 kcal)	4,3 %
Protein	1,0 g	1,2 g	2,4 %
Karbohydrat	8,2 g	9,9 g	3,6 %
- herav sukker	1,0 g	1,2 g	1,3 %
Fett	3,9 g	4,7 g	6,7 %
- herav mettet	2,1 g	2,5 g	12,3 %
Fiber	1,3 g	1,6 g	6,2 %
Salt	0,8 g	1,0 g	16 %
Natrium	0,4 g	0,4 g	20 %

* Guideline Daily Amounts. Veiledende daglig inntak av energi og næringsstoffer for en voksen person - mer info: www.foodservice.no



TORO Kålrabistappe
3 bokser à 1,1 kg
EPD: 1 711 167



glutenfri vegetabilsk

