Alakortti / **TUOTE:** Lähikalalasagnette (L) (100 henk)

**Laatija:** Topi Kumpulainen **Päiväys:** **Tuote nro:**

| OP | YKS. | OH | PH% | RAAKA-AINEET | KP | KH | YHT. € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3,150 | kg | | | Lasagne piccolo | 3,150 | | |
| 4,200 | l | | | Vesi | 4,200 | | |
| 8,400 | kg | | | Nyhtökirjolohi (naturel, pala) | 8,400 | | |
| 1,050 | kg | | | Sipulikuutio | 1,050 | | |
| 0,210 | kg | | | Valkosipulimurska | 0,210 | | |
| 8,400 | kg | | | Yrttinen tomaattimurska | 8,400 | | |
| 0,126 | l | | | Tilli (kuiva) | 0,126 | | |
| 2,100 | kg | | | Kasvissiukale (pakaste) | 2,100 | | |
| 0,063 | kg | | | Mustapippuri | 0,063 | | |
| 0,063 | kg | | | Suola | 0,063 | | |
| 0,158 | kg | | | Kalaliemijauhe | 0,158 | | |
| 4,200 | l | | | Laktoositon kerma | 4,200 | | |
| 2,100 | kg | | | Laktosiiton juustoraaste | 2,100 | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | Mausteet %: | | | 0,00 |
| | | | | | | **Verotollinen hinta yhteensä** | **0,00** |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Raaka-aineita | 34,220 | kg / l | | |
| Kypsennyshävikki | 10 % | % | | |
| Valmista | 30,798 | kg / l / kpl | | |
| Annoskoko | 0,300 | kg / l / kpl | Hinta / kg, l, kpl | 0,00 |
| Annoksia | 103 | kpl | Hinta / annos | 0,00 |

**Valmistus:**

1. Mittaa kaikki raaka-aineet vuokaan paitsi pasta. Sekoita.
2. Lisää vuokaan pasta ja sekoita uudelleen.
3. Mittaa massa voideltuun vuokaan. (5kg iso vuoka, 2,5kg pieni)
4. Paista lasagnettea uunissa 225 °C 50-60 minuuttia. (Kiertoilma 200°C)

MAA- JA KOTITALOUSNAISET ProAgria Euroopan unionin osarahoittama Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus Oulun Seutu KALALEADER ahven.net 4H Metsäkeskus