



LINELLO

Serving Suggestion

# CREPE - OCH PANNKAKSMIX VEGAN

## Instruktioner för att blanda crepe/pannkaksmet

För att blanda hela påsen 2,3 kg:

För crepes: Häll 3 liter vatten i en stor bunke och blanda med hela påsen.

För pannkakor: Häll 2,1 liter vatten i en stor bunke och blanda med hela påsen.

## Grädda crepes/pannkakor

- Värm crepemakern till medelhög värme och smörj med olja.
- Vispa ihop mixen med vatten i en bunke (se ovan) och vispa till en slät smet. Häll över smeten i en kanna/flaska.
- Häll smeten i mitten av crepemakern och fördela ett tunt lager smet över hela plattan med smetspridaren.
- Grädda i c:a 1,5 minut på varje sida tills den är genomstekt.

Värden är ungefärliga och får justeras efter smak. Tid, temperatur, oljning och smörjning kan variera beroende på vilken apparat som används.

Smaglig måltid!

LINELLO Scandinavia AB

Telefonnummer: +46 346 21 60 01

Webbsida: [www.linello.se](http://www.linello.se)

Mail kontakt: [kontakt@linello.se](mailto:kontakt@linello.se)

Adress: Rådmansgatan 15, 311 45 Falkenberg

## Näringsdeklaration:

per 100g

|                     |                   |
|---------------------|-------------------|
| Energi              | 1564kJ<br>369kcal |
| Fett                | 4g                |
| (Varav mättat fett) | 0.2g              |
| Kolhydrater         | 75g               |
| (Varav sockerarter) | 4.6g              |
| Protein             | 8.4g              |
| Salt                | 1.1g              |

**Ingredienser:** VETEmjöl (VETE, kalcium, järn, niacin, tiamin), majsstärkelse, rapsolja, kikärtsmjöl, socker, ärtprotein, dextros, salt, bakpulver (E341(i), E500(ii)), arom.

**Allergiråd:** För allergiråd, inklusive spannmål som innehåller gluten, se ingredienserna i "FET" och VERSALER i ingredienslistan ovan. Kan innehålla spår av SOJA (hanteras i fabrik).

Bäst före datum (se märkning på påsen)

Förvaras torrt och svalt.

2.3kg e

