

LINELLO

Serving Suggestion

VÅFFELMIX VEGAN

Instruktioner för att blanda våffelsmet

För att blanda hela påsen 2,3 kg.

Häll 2,3 liter rums tempererat vatten tillsammans
Med 350gram rapolja i en bunke.(4-5 liters)

Häll i ½ påsen först och blanda med en visp. Häll sedan i
resten av mixen från påsen och blanda till en slät smet
(smeten skall nu vara tjock som en "sockerkaksmet" i
konsistensen) "diffa" med lite mer vatten om den är väldigt
tjock.

Smeten är klar!

Fyll upp 1 liters dressing flaskor, men fyll ej ända upp, då
flaskan bör skakas om (eftersom mjölet separerar och sjunker
om det står länge!)

Sätt nu på en "post-it lapp där tillverknings datum framgår.
Smeten har 3 dagars hållbarhet i kyl.

OBS! Glöm inte att vispa upp i bunken i emellanåt då mjölet
separerar.

Grädda våfflan

Häll i våffelsmeten i järnet upp till kanten.
Stäng järnet och snura järnet så firmen startar.
Grädda våfflan gyllenbrun & frasig, c:a 3 minuter. Det piper
när det är klart!
Använd plastgaffel när du plockar ur den ur järnet.
Stäng EJ järnet när du gräddat klart.
Garnera och servera!
Smaklig måltid!

Näringsdeklaration:

	per 100g
Energi	1460kJ 343kcal
Fett (Varav mättat fett)	1g 0.3g
Kolhydrater (Var av sockerarter)	80g 17.5g
Protein	6.4g
Salt	2g

Ingredienser: VETEmjöl (VETE, kalcium,
järn, niacin, tiamin), socker,
potatistärkelse, tapiokastärkelse,
kalciumkarbonat, surhetsreglerande
medel (citronsyra), förtjockningsmedel
(guargummi,
hydroxiopropylmetylcellulosa),
psylliumskal, majsstärkelse,
bakpulver(E500(ii), E341 (i)), ärtprotein,
dextros, salt, kikärtsmjöl, arom.

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

Bäst före datum (se på påse)

Förvaras torrt och svalt.

LINELLO Scandinavia AB
Telefonnummer: 0346-216001
Webbida: www.linello.se
Mail kontakt: kontakt@linello.se
Adress: Rådmanngatan 15, 31145 Falkenberg

2.3kg e

5 060217 337684