

# REUTER ISO PIIRAINEN 8KPL 800G- PIIRASSETTI



Käyttövalmis setti suolaisen piiraan tekoon – valmista alle tunnissa, nopeaa ja helppoa!

Suolainen piiras pohja ja munamaitoseos, täytteitä vaihtamalla uusi tuote vaikka viikon jokaiselle päivälle! Helppokäyttöinen ja lukemattomia variaatioita mahdollistava tuote! Katso tarjoiluvinkkimme *liha-*, *kala-* ja *kasvis* vaihtoehtoista!

**Tuotenumero: 76671**

**Säilyvyys:** 18kk pakasteena.

**Alkuperämaa:** Ranska

**Ainesosat:** Pastöroitu tuore täysMAITO, KERMA, KANANMUNA, VEHNÄjauho, vesi, suola, sokeri, nostatusaineet: E500 - E450 E330 - E341 (VEHNÄ), valkopippuri, stabilointiaine: E407. Saattaa sisältää SOIJAA ja PÄHKINÄÄ.

**Ravintoarvot ilman täytteitä g / 100 g:**

energia KJ/ Kcal 940/226

rasvat 18, josta tyydyttyneitä 10.6

hiilihydraatit 10.7, josta sokereita 2.9

proteiinit 5.1

kuitua 0.5

suola 0.68

**Tarjoiluvinkki!**

## ***Kinkku-juustotäyte***

150g emmental-raastetta  
250g palvikinkkusikaletta  
100g punaista paprikaa  
kuutiona  
mustapippuria

Sekoita täytteen ainekset kulhossa, kaada piirakkapohjan päälle, laita munamaito-kiekkokaneksi. Paista uunissa 180 asteessa n. 30- 40 min, kunnes pinta on kauniin ruskea.

## ***Savulohitäyte***

200g savulohta  
20g tilliä hienonnettuna  
100g baby pinaattia  
150g purjo kuullotettu  
mustapippuria

Sekoita täytteen ainekset kulhossa, kaada piirakkapohjan päälle, laita munamaito-kiekkokaneksi. Paista uunissa 180 asteessa n. 30- 40 min, kunnes pinta on kauniin ruskea.

## ***Kasvistäyte***

250g parsakaalikukintoja  
100g sipuli kuullotettu  
150g mozzarella tai fetaa  
mustapippuria, suolaa

Hauduta parsakaalin kukinnot sipulin kanssa pannulla, lisää juusto ja kaada piirakkapohjan päälle, laita munamaito-kiekkokaneksi. Paista uunissa 180 asteessa n. 30- 40 min, kunnes pinta on kauniin ruskea.

**Valmistusohje:** Täytä jäinen piiras pohja (n. 250g täytettä) ja lisää munamaitoseos. Paista 180-200 oC:ssa n. 50-55 minuuttia. Lisää tarvittaessa paistoaikaa. Anna jäähtyä rauhassa ennen tarjoilua. Parhaan lopputuloksen saat, kun i paistat tuotteen jo edellisenä päivänä ennen tarjoilua.



**Ean-koodi me:** 3 291811 226131

**REUTER & STOLT**

Upseerinkatu 1, 02600 Espoo, puh. 0207 419 378

[www.reuter-stolt.fi](http://www.reuter-stolt.fi)