

ДОБОВИЙ ПОЛЬОВИЙ НАБІР ПРОДУКТІВ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ №1



Найменування	Маса продукту г	Маса окропу г	Маса порції г	Енергетична цінність, порції ккал
СНІДАНОК				
Бульйон рибний.....	7,7	300	307,7	13,3
Пюре горохове зі свининою	70	200	270	236,7
Кава розчинна (середньої міцності)	2	150	152	2
Галети «Раціон»	100		100	363
Цукор-стік	5		5	20
Згущенка	22		22	74,4
Волога серветка (1 шт)				
Зубочистка (1 шт)				
ОБІД				
Курячий суп з кускусом.....	36,6	300	336,6	119,3
Булгур з філе курячим.....	80	200	280	264,2
Чай чорний	2	200	200	2
Галети «Раціон»	100		100	363
Цукор-стік	5		5	20
Мед-стік «Квітковий».....	12		12	38,9
Льодяникова карамель Butter-Milk	26,5		26,5	108,7
Арахіс смажений солоний.....	30		30	183
Волога серветка (1 шт)				
Зубочистка (1 шт)				
ВЕЧЕРЯ				
Пюре картопляне з філе курячим.....	75	250	325	330,2
Чай зелений з фруктами, пелюстками квітів	1,5	200	200	2
Галети «Раціон»	100		100	363
Цукор-стік	5		5	20
Джем вітамінізований «Яблуко».....	20		20	41,6
Волога серветка (1 шт)				
Зубочистка (1 шт)				
ДОДАТКОВО				
Одноразова пінна губка з дерматологічним гелем (1 шт)				
Сіль-стік «Стандарт» (3 шт).....	3			
Всього	703,3	1800	2496,8	2565,3

Способи приготування страв SUSHKA:

1. Налити в ємність (тарілка /чашка) окріп, насипати в неї суху суміш з пакета, перемішати, накрити, зачекати 10-15 хвилин.
2. В екстремальних умовах дозволяється залити суху суміш холодною водою (оскільки всі інгредієнти страв є попередньо приготованими), добре перемішати та зачекати 20-30 хвилин перед вживанням.
3. Висипати суху суміш у вогнетривкий посуд, залити холодною водою, перемішати, поставити на вогонь, зачекати 5-10 хвилин від моменту закипання.

Виробник: ТОВ «СУШКА», вул. Приозерна, 9, с. Горенка, Бучанський р-н, Київська обл., 08105, Україна.
Телефон: +38 067-575-76-61. Умови зберігання: за температури не вище 20°C і відносній вологості повітря не більше 75%. Номер партії / Краще спожити до: див. на упаковці