

LAGERBLAD FOODS

lagerbladfoods.fi

LÄMMITYSOHJE 1.8.2018

Tuotteet lämmitetään suoraan pakkasesta. Lämmitysajat ovat ohjeellisia. Tarkista aina ajantasaiset päällysmerkinnät pakkauksen etiketistä! * Tuotteen sisälämpötila



Lämpötila



Puhallusteho



Kosteus



Aika
(lämmitysajat ovat
ohjeellisia)

Lih- /kala- /kasvis-%

		Lämpötila	Puhallusteho	Kosteus	Aika (lämmitysajat ovat ohjeellisia)	Lih- /kala- /kasvis-%
0109	JÄTILIHAPULLA 50 G	140°C	40 %	10 %	17 min.	Lihaa 61 %
1002	LIHAPYÖRYKKÄ 16 G	150°C	40 %	10 %	10 min.	Lihaa 68 %
1005	LIHAMUREKE 700 G	140°C	40 %	20 %	40 min.	Lihaa 74 %
4002	CHORIZOPYÖRYKKÄ 8 G	150°C	40 %	10 %	8 min.	Lihaa 99 %
4004	CHORIZOPULLA 55 G	140°C	40 %	10 %	17 min.	Lihaa 99 %
4006	LAGERWURST 60 G	150°C	40 %	0 %	10 min.	Lihaa 89 %
4007	URUGJALAINEN CHORIZO 80 G	150°C	40 %	0 %	12 min.	Lihaa 89 %
4011	PORONAPERON 30 G	150°C	40 %	0 %	10 min.	Lihaa 87 %
4012	PRAHAS MAKKARA 80 G	150°C	40 %	0 %	12 min.	Lihaa 88 %
4013	KASVISPIHVI 90 G	140°C	40 %	10 %	15 min.	Kasviksia 64 %
4045	RIISTAPYÖRYKKÄ 16 G GLUTEENITON	150°C	40 %	10 %	10 min.	Lihaa 64 %
4051	RIISTAPYÖRYKKÄ 30 G	150°C	40 %	10 %	15 min.	Lihaa 79 %
4060	MAUSTEINEN VEGENAPPI 8 G	180C	50 %	0 %	6-8 min.	Kasviksia 99%
4063	HERNE-PUNAJUURIPIHVI 60 G	150°C	40 %	10 %	17 min.	Kasviksia 85 %
4065	FALAFELPIHVI 60 G	180C	50 %	0 %	12-14 min.	Kikherne 74 %
4067	FALAFELPYÖRYKKÄ 16 G	140°C	40 %	10 %	10 min.	Kikherne 74 %
4071	VEGEKOFTA 40 G	180°C	50 %	0 %	10 min.	Kasviksia 85 %
4072	HÄRKÄPAPUPIHVI 60 G	180°C	50 %	0 %	12-14 min.	Kasviksia 50 %
4073	KIKHERNE-PORKKANAPIHVI 50 G	180C	50 %	0 %	10 min.	Kasviksia 94%
4074	HERNE-LANTTUPIHVI 50 G	180C	50 %	0 %	10 min.	Kasviksia 92%
4082	SNADI KIKHERNE-KVINOAPIHVI 40 G	180°C	50 %	0 %	10 min.	Kasviksia 67 %
4083	HÄRKÄPAPU-PORKKANA-LEHTIKAALIRÄISKÄLE 60 G	180C	50 %	0 %	6-8 min.	Kasviksia 36%
4084	RUOKABANAANIPIHVI 60 G	180C	50 %	0 %	12-14 min.	Ruokabanaani 65%
4085	HALLOUMI-PUNAJUURIPIHVI 40 G	180C	50 %	0 %	10 min.	Juusto 35% Punajuuri 30%
4091	PORKKANA-PINAATILETTU 50 G	180C	50 %	0 %	6-8 min.	Kasviksia 22%
4099	BUFFA BLINI 50 G	180C	50 %	0 %	6-8 min.	
4107	NAUDAN PINTAIPAISTETTU MAKSAVIIPALE 80-120 G	150°C	40 %	0 %	12-15 min. Kuumenna yli 70 asteeseen*	Maksaa 99 %
5001	KASVISPYÖRYKKÄ 30 G	140°C	40 %	10 %	10 min.	Kasviksia 66 %
5201	KANAPYÖRYKKÄ 16 G	150°C	40 %	10 %	10 min.	Kananlihaa 63 %
6000	PIPPURIKASTIKKEELLA TÄYTETTY PANNUPIHVI 130 G	130°C	40 %	10 %	20 min.	Lihaa 58 %
6020	SIPULITÄYTTEINEN PANNUPIHVI 130 G	130°C	40 %	10 %	20 min.	Lihaa 60 %
6023	JAUHEMAKSAPIHVI 100 G	150°C	40 %	0 %	12 min.	Maksaa 43 %
6030	LIHAPYÖRYKKÄ 16 G	150°C	40 %	10 %	10 min.	Lihaa 59 %
6031	LIHAPYÖRYKKÄ 8 G	150°C	40 %	10 %	8 min.	Lihaa 60 %
6034	ITALIALAINEN LIHAPYÖRYKKÄ 16 G	150°C	40 %	10 %	10 min.	Lihaa 89 %
6036	NAUDANLIHAPYÖRYKKÄ 16 G	150°C	40 %	10 %	10 min.	Lihaa 61 %
6039	NAUTAPULLA KOTIMAISESTA LIHASTA 16 G	150°C	40 %	10 %	10 min.	Lihaa 61 %
6040	NAUTA-KASVISPULLA 16 G	150°C	40 %	10 %	10 min.	Lihaa 27% Kasviksia 36%
6100	KIRJOLOHIPIRAS 100 G	150°C	40 %	0 %	20 min.	Kalaa 19 %
6101	LIHAPIRAS 100 G	150°C	40 %	0 %	20 min.	Lihaa 17 %
6103	KASVISPIRAS 100 G	150°C	40 %	0 %	20 min.	Kasviksia 21 %
6200	WANHANAJAN LOHIPIIRAKKA 0,5 KG	150°C	40 %	0 %	35 min.	Kalaa 23 %
6201	WANHANAJAN LIHAPIIRAKKA 0,5 KG	150°C	40 %	0 %	35 min.	Lihaa 20 %
6202	WANHANAJAN KAALIPIIRAKKA 0,5 KG	150°C	40 %	0 %	35 min.	Kaalaa 57 %
6221	KANTARELLITÄYTTEINEN PANNUPIHVI 130 G	130°C	40 %	10 %	20 min.	Lihaa 60 %
6800	HIRVWALLENBERG 140 G	140°C	40 %	10 %	18 min.	Lihaa 62 %
6804	KASVISKOFTA 40 G	180°C	50 %	0 %	10 min.	Kasviksia 78 %
6805	VASIKKAWALLENBERG 100 G	140°C	40 %	10 %	14 min.	Lihaa 89 %
6810	HIRVWALLENBERG 100 G	140°C	40 %	10 %	14 min.	Lihaa 62 %



LAGERBLAD FOODS

lagerbladfoods.fi

LÄMMITYSOHJE 1.8.2018

Tuotteet lämmitetään suoraan pakkasesta. Lämmitysajat ovat ohjeellisia. Tarkista aina ajantasaiset pällyysmerkinnät pakkauksen etiketistä! * Tuotteen sisälämpötila



Lämpötila

Puhallusteho

Kosteus

Aika
(lämmitysajat
ovat ohjeellisia)

Lihaa/kala-
kaavio-%

		Lämpötila	Puhallusteho	Kosteus	Aika (lämmitysajat ovat ohjeellisia)	Lihaa/kala- kaavio-%
6812	BROILERMUREKEPIHVI KIEVIN TAPAAN 140 G	200°C	50 %	0 %	14 min.	Lihaa 54 %
6901	PORSAANLEIKE, KÄSIN LEIVITETTY 140 G	200°C	50 %	0 %	12 min.	Lihaa 75 %
7600	BROILERPIHVI 40 G	140°C	40 %	10 %	15 min.	Lihaa 75 %
7601	POSSU-JUURESPIHVI 40 G	140°C	40 %	10 %	15 min.	Lihaa 34 %
7611	MARINOITU JA PAAHDETTU BROILERIN PAISTILEIKE 160-200 G	200°C	50 %	0 %	14 min.	Lihaa 90 %
8010	VALKOSIPULI-YRTTIVOILLA TÄYTETTY LAMMASPIHVI 130 G	130°C	40 %	10 %	20 min.	Lihaa 70 %
8013	LAMMASPULLA 30 G	150°C	40 %	10 %	15 min.	Lihaa 81 %
8014	LAMMASPÖRYKKÄ 16 G	150°C	40 %	10 %	10 min.	Lihaa 65 %
8028	LAMMASPÖRYKKÄ 30 G	150°C	40 %	10 %	15 min.	Lihaa 82 %
8030	LIHAPÖRYKKÄ 16 G	150°C	40 %	10 %	10 min.	Lihaa 70 %
8036	LIHA-PEKONI-MALLASPULLA 30 G	150°C	40 %	10 %	15 min.	Lihaa 73 %
8045	JOULUINEN POSSU-MUSTAHERUKKAPÖRYKKÄ 25 G	150°C	40 %	10 %	15 min.	Lihaa 64%
8050	PERINTEINEN POSSUPÖRYKKÄ 30 G	150°C	40 %	10 %	15 min.	Lihaa 70 %
8060	LINDSTRÖMIN PIHVI 65 G	140°C	40 %	10 %	12 min.	Lihaa 54 %
8064	RIISTAWALLENBERG 100 G	140°C	40 %	10 %	14 min.	Lihaa 58 %
8065	LINDSTRÖMIN PIHVI 100 G	140°C	40 %	10 %	14 min.	Lihaa 54 %
8066	PANNUPIHVI 100 G	140°C	40 %	10 %	14 min.	Lihaa 62 %
8070	JAUHELIAPIHVI 70 G	140°C	40 %	10 %	12 min.	Lihaa 72 %
8072	PEKONINEN JAUHELIAPIHVI 140 G	140°C	40 %	10 %	16 min.	Lihaa 75 %
8073	PEKONINEN JAUHELIAPIHVI 180 G	140°C	40 %	10 %	20 min.	Lihaa 75 %
8091	PANNUPIHVI 130 G	140°C	40 %	10 %	16 min.	Lihaa 73 %
8093	LINDSTRÖMIN PIHVI 130 G	140°C	40 %	10 %	16 min.	Lihaa 48 %
8094	JÄTTILIHAPULLA 60 G	140°C	40 %	10 %	12 min.	Lihaa 69 %
8096	PANNUPIHVI 130 G	140°C	40 %	10 %	16 min.	Lihaa 73 %
8098	PANNUPIHVI 65 G	140°C	40 %	10 %	12 min.	Lihaa 73 %
8200	HAUKIMUREKEPIHVI 70 G	130°C	40 %	10 %	12 min.	Kalaa 59 %
8203	PAISTETTU MUIKKU	200°C	40 %	0 %	12 min.	Kalaa 98 %
8206	JÄRVIKALAMUREKE 700 G	140°C	40 %	20 %	40 min.	Kalaa 56 %
8214	KIRJLOHI-PORKKANAPÖRYKKÄ 16 G	150°C	40 %	10 %	10 min.	Kalaa 71 %
8216	SILAKKAMUREKEPIHVI, RUISJAUHOTETTU 70 G	140°C	40 %	10 %	15 min.	Kalaa 77 %
8217	KIRJLOHI-SILAKKAMUREKEPIHVI 40 G	140°C	40 %	10 %	15 min.	Kalaa 77 %
8218	KIRJLOHIPÖRYKKÄ KAURARIPOTTEELLA 25 G	150°C	40 %	10 %	15 min.	Kalaa 67 %
8219	SÄRKIPIHVI RUISJAUHOTUKSELLA 70 G	130C	40 %	10 %	12 min.	Kalaa 53%
8222	KIRJLOHIPÖRYKKÄ 15 G	150°C	50 %	10 %	10 min.	Kalaa 61 %
8225	PAISTETTU SILAKKA	200°C	40 %	0 %	14 min.	Kalaa 98 %
8226	KALAPIHVI 65 G	130C	40 %	10 %	12 min.	Kalaa 48%
9820	JAUHELIALASAGNE RAAKA 3,1 KG	150°C	50 %	0 %	Paisto aika 90 min. Lisää pintaan juustoraaste n. 20 min ennen paiston päättymistä	
9863	PERINTEINEN LIHAPÖRYKKÄ 30 G	150°C	40 %	10 %	15 min.	Lihaa 68 %