



## 4 NYHEDER

# Proteinrige retter

til dig med tygge- og synkebesvær

Findus  
Special  
Foods

Enportionsretter - gratinkonsistens

Proteinrig

Energitæt

Rette konsistens



Timbalerne er sammensat ud fra god smag, tiltalende udseende, næringsindhold og variation.

## GoVital

### Enportionsretter - Timbaler

- gratinkonsistens til tygge- og synkebesvær

- Timbaler har en blød, glat og omeletlignende konsistens med god smag og appetitlig udseende
- I retterne indgår rigeligt sauce
- Indeholder 565 kcal og 23 g protein/port (i gennemsnit)
- Findes i 4 forskellige retter

61069

Kødbolletimbale med flødesauce, bønnetimbale, kartoffelmos & tyttebær





# Proteinrige retter

til dig med tygge- og synkebesvær

Findus  
Special  
Foods

Enportionsretter - gratinkonsistens



**TORSKETIMBALE**  
med sennepssauce,  
ærtetimbale & kartoffelmos

76411



**KYLINGETIMBALE**  
med pebersauce, broccolitimbale,  
kartoffelmos & solbær

40631



**STEGT FLÆSKETIMBALE**  
med løgsauce, gulerodstimbale,  
kartoffelmos & tyttebær

51349



**KØDBOLLETIMBALE**  
med flødesauce, bønnetimbale,  
kartoffelmos & tyttebær

61069

### INGREDIENSER:

Skummetmælk, kartofler, ærter 14 %, fiskekød af **torsk\*** (Gadus morhua) 13 %, rapsolie, **piskefløde**, modificeret majsstivelse, **æggeblommepulver**, **smør**, dijonsennep (**sennepsfrø**, eddike, salt), **æggehvidepulver**, salt, sennep (**sennepsfrø**, sukker, vineddike, salt, cayennepeber), stivelse (majs, kartoffel), **skummetmælkspulver**, **hvedestivelse**, sukker, krydderier, grøntsagspulver (pastinak, løg, gulerod), krydderiekstrakt (løvstikkerod, porre), løvstikke, **fiskepulver** og solsikkeolie.

\*Fanget i Barentshavet, Norskehavet samt andre fangstområder i det nordøstlige Atlanterhav.

NÆRINGSVÆRDI	Per portion
Energi	2344 kJ/560 kcal
Fedt	34 g
- heraf mættet fedt	9,9 g
Kulhydrat	39 g
- heraf sukkerarter	11 g
Fiber	4,0 g
Protein	23 g
Salt	4,1 g

Laktose 0,3 g/100 g

### INGREDIENSER:

Skummetmælk, kartofler, broccoli 13 %, kyllingekød 8 %, **piskefløde**, solbærpuré 4 %, rapsolie, sukker, modificeret majsstivelse, **æggeblommepulver**, **æggehvidepulver**, stivelse (majs, **hvede**, kartoffel), oksebouillon, gulerødder, **smør**, løg, salt, tomatpure, sveskepuré, kyllingebouillon, **æggeblommepulver**, karamelliseret sukker, persille, krydderier, **skummetmælkspulver**, grøntsagskoncentrat (tomat, gulerod, løg), løvstikke, grøntsagspulver (pastinak, løg, gulerod) og krydderiekstrakt (løvstikkerod, porre).

NÆRINGSVÆRDI	Per portion
Energi	2332 kJ/557 kcal
Fedt	30 g
- heraf mættet fedt	9,4 g
Kulhydrat	47 g
- heraf sukkerarter	19 g
Fiber	4,0 g
Protein	23 g
Salt	3,3 g

Laktose 0,2 g/100 g

### INGREDIENSER:

Skummetmælk, kartofler, gulerødder, svinekød 7 %, **æggehvider**, **piskefløde**, **æggeblommer**, rapsolie, modificeret stivelse (majs, kartoffel), tyttebær 3 %, sukker, gulerod, oksebouillon, **smør**, stivelse (majs, kartofler, tapioka), salt, **hvedestivelse**, tomatpuré, **æggeblommepulver**, krydderier (bl.a paprika), karamelliseret sukker, grøntsagskoncentrat (tomat, gulerod, løg), løg, druesukker, gærekstrakt, aroma, krydderiekstrakt, løvstikke, grøntsagspulver (rødbede, pastinak, gulerod).

NÆRINGSVÆRDI	Per portion
Energi	2399 kJ/573 kcal
Fedt	31 g
- heraf mættet fedt	11,0 g
Kulhydrat	51 g
- heraf sukkerarter	21 g
Fiber	3,5 g
Protein	21 g
Salt	4,2 g

Laktose 0,3 g/100 g

### INGREDIENSER:

Kartoffel, **skummetmælk**, bønner 11 %, **piskefløde** 5,5 %, svinekød 4 %, oksekød 4 %, rapsolie, modificeret stivelse, **æggeblomme**, tyttebær 3 %, oksebouillon, sukker, **æggehvidepulver**, løg, **smør**, majsstivelse, salt, sojasauce (**sojabønner**, **hvede**, salt), sveskepuré, **hvedestivelse**, **æggeblommepulver**, karamelliseret sukker, krydderier, krydderiekstrakt, grøntsagskoncentrat (tomat, gulerod, løg), gulerødder og løvstikke.

NÆRINGSVÆRDI	Per portion
Energi	2379 kJ/568 kcal
Fedt	31 g
- heraf mættet fedt	11,4 g
Kulhydrat	48 g
- heraf sukkerarter	18 g
Fiber	3,1 g
Protein	23 g
Salt	3,0 g

Laktose 0,3 g/100 g



### TILBEREDNING:

MIKROOVN (600-650 W)

1. Varm den dybfrosne ret med plastfilmen på i mikroovnen.
2. Lad retten stå et par minutter inden den serveres.
3. Træk plastfilmen af.

OVN 125°C

1. Lad plastfilmen blive på emballagen og sæt retten på en rist midt i ovnen.
2. Varm ca. 60 minutter
3. Træk plastfilmen af.