

Pusryčiai

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Aukščiausios rūšies virtos pieniškos dešrelės (tausojantis)	12-19	150	19,80	30,75	0,60	358,35
Grikių kruopų košė skaninta sviestu (tausojantis)	2-105	200/7	5,56	6,49	35,58	222,94
Švieži agurkai (augalinis)	4-30;	100	0,70	0,00	2,80	14,00
Nesaldinta arbata	14-3	200	0,00	0,00	0,00	0,00
Sezoninis vaisius (Obuolys)	16-08	150	0,60	0,00	14,85	61,80
Iš viso:			26,66	37,24	53,83	657,09

Pietūs

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Šviežių kopūstų sriuba (augalinis) (tausojantis)	1-06	300	2,01	5,08	13,85	109,11
Duona (leidžiama vaikų maitinime)	16-72	20	1,52	0,18	10,38	49,22
Orkaitėje kepti kiaulienos kukulaičiai (meatball) (tausojantis)	12-96	120	31,45	19,98	1,48	266,52
Bulguro kruopų košė su sviestu (tausojantis)	2-129	180/5	11,11	5,27	68,37	365,33
Pekino kopūstų, krapų, morkų, kukurūzų salotos su citrinų-aliejaus užpilu (augalinis)	4-142	150/10	2,34	7,81	9,41	117,31
Iš viso:			48,43	38,32	103,49	907,49

Vakarienė

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Orkaitėje kepti varškėčiai	6-21	250	41,13	35,99	50,99	692,38
Trintos sezoninės uogos	13-51;	50	0,56	0,22	7,21	32,98
Jogurtas	14-18	125	5,50	4,88	5,88	89,38
Nesaldinta arbata	14-3	200	0,00	0,00	0,00	0,00
Sezoninis vaisius (nektarinas)	16-45	150	1,65	0,45	13,95	66,45
Iš viso:			48,84	41,53	78,02	881,18
Iš viso (dienos davinio):			123,93	117,09	235,34	2445,76

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Aukščiausios rūšies virtos pieniškos dešrelės (tausojantis)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

12-19

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Virtos vištienos dešrelė	165	150	19,80	30,75	0,60	358,35
Vanduo *	150	150	0,00	0,00	0,00	0,00
I Š E I G A :	150		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			19,80	30,75	0,60	358,35

Informacija apie ALERGENUS:

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šr

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Dešreles išpakuoti, nuluoti plėvelę ir išvirti verdančiame vandenyje. /virti 5-10 min.

Laikymo sąlygos: patiekalas laikomas šilumą palaikančiose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 68° C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Grikių kruopų košė skaninta sviestu (tausojantis)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

2-105

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Grikių kruopos	50	50	5,50	0,75	35,50	170,75
Vanduo *	112	112	0,00	0,00	0,00	0,00
Druska joduota	0,2	0,2	0,00	0,00	0,00	0,00
<u>Sviestas 82%rieb.</u>	7	7	0,06	5,74	0,08	52,19
I S E I G A :	200/7		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			5,56	6,49	35,58	222,94

Informacija apie ALERGENUS:

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Perrinktos ir nuplautos kruopos palengva maišant suberiamos į verdantį pasūdytą vandenį ir verdamos ant silpnos kaitros 20-25 min., kol kruopos suminkštės ir sugers visą skystį. Baigiant virti dedamas sviestas ir išmaišoma. Košė nuimama nuo kaitros, uždengiama ir paliekama 10-15 min. kruopų suminkštėjimui ir išbrinkimui. Pateikiame pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: patiekalas laikomas šilumą palaikančiose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 68° C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas:

Švieži agurkai (augalinis)

Receptūros Nr.

4-30;

Kortelės užpildymo data:

2026 02 18

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Svieži agurkai	105	100	0,70	0,00	2,80	14,00
I Š E I G A :	100		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0,70	0,00	2,80	14,00

Informacija apie ALERGENUS:

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Agurkus nuplauti, nusausti ir supjaustyti griežinėliais arba lazdelėmis.

Laikymo sąlygos: agurkus laikyti +4+6 °C

Realizavimo trukmė: agurkai turi būti suvartoti pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas:

Sezoninis vaisius (Obuolys)

Receptūros Nr.

16-08

Kortelės užpildymo data:

2024 07 11

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Obuoliai	158	150	0,60	0,00	14,85	61,80
IŠEIGA:	150		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0,60	0,00	14,85	61,80

Informacija apie ALERGENUS:

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Obuoliai plaunami tekančiu vandeniu, nusausinami.

Laikymo sąlygos: vaisiai laikomi kambario temperatūroje

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas:

Nesaldinta arbata

Receptūros Nr.

14-3

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Arbata	0,2	0,2	0,00	0,00	0,00	0,00
Vanduo *	200	200	0,00	0,00	0,00	0,00
I Š E I G A :	200		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0,00	0,00	0,00	0,00

Informacija apie ALERGENUS:

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Arbatžolės užpilti nedideliu kiekiu verdančio vandens, palaikyti 5-10 min., nukošti. Arbatos koncentratą supilti į verdantį vandenį, atvėsinti iki patiekimo temperatūros.

Laikymo sąlygos: gėrimas laikomas kambario temperatūroje, arba ne žemesnė kaip 68 °C.

Realizavimo trukmė: pateikimo temperatūra ne žemesnė kaip 22 °C.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Šviežių kopūstų sriuba (augalinis) (tausojantis)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

1-06

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Morkos ≤ 20%	25	20	0,20	0,02	2,08	9,30
Ropiniai svogūnai	18	15	0,17	0,02	1,29	5,96
Saulėgrąžų aliejus	5	5	0,00	5,00	0,00	45,00
Kepintos daržovės:		24				
Baltagūžiai kopūstai	75	60	0,84	0,00	2,58	13,68
Bulvės ≤ 40%	67	40	0,80	0,04	7,88	35,08
Viduržiemio jūros prieskoniai (be druskos)	0,5	0,5	0,00	0,00	0,01	0,02
Malti juodieji pipirai	0,01	0,01	0,00	0,00	0,01	0,04
Druska joduota	0,3	0,3	0,00	0,00	0,00	0,00
Lauro lapai	0,01	0,01	0,00	0,00	0,01	0,04
Vanduo *	180	180	0,00	0,00	0,00	0,00
I S E I G A :	300		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			2,01	5,08	13,85	109,11

Informacija apie ALERGENUS:

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Kopūstus nuplaukite, supjaustykite šiaudeliais, sudėkite į verdantį, pasūdytą vandenį ir virkite 20-30 min. Daržoves nuplaukite, nuskuskite, pakartotinai nuplaukite. Bulves supjaustykite kubeliais, svogūnus smulkiais kubeliais, morkas šiaudeliais. Įkaitinkite keptuvę su aliejumi ir 2-3 min. pakepinkite morkas ir svogūnus. Pjaustytas bulves sudėkite į puodą su kopūstais ir pavirkite 10-12 min. Tada sudėkite kepintas daržoves, pipirus, druską ir pavirkite 10-12 min.

Laikymo sąlygos: patiekalas laikomas šilumą palaikančiose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 68° C temperatūrai.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas:

Duona (leidžiama vaikų maitinime)

Receptūros Nr.

16-72

Kortelės užpildymo data:

2024 08 15

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
<u>Duona (leidžiama vaikų maitinime)</u>	20	20	1,52	0,18	10,38	49,22
ISEIGA:	20		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			1,52	0,18	10,38	49,22

Informacija apie ALERGENUS:

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Duona pateikiama raikyta.

Laikymo sąlygos: laikymo sąlygos nurodytos ant gamintojo pakuotės

Realizavimo trukmė: realizavimo trukmė nurodyta ant gamintojo pakuotės

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Orkaitėje kepti kiaulienos kukulaičiai (meatball) (tausojantis)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

12-96

Kortelės užpildymo data:

2026 03 18

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Ropiniai svogūnai	18	15	0,17	0,02	1,29	5,96
Saulėgrąžų aliejus	2	2	0,00	2,00	0,00	18,00
Kepintos daržovės:		10				
Atšaldyta kiaulienos sprandinė	154	140	29,40	11,20	0,00	218,40
Vištų kiaušiniai	17	15	1,85	1,76	0,11	23,60
Viduržemio jūros prieskoniai (be druskos)	0,5	0,5	0,00	0,00	0,01	0,02
Druska joduota	0,3	0,3	0,00	0,00	0,00	0,00
Malti juodieji pipirai	0,01	0,01	0,00	0,00	0,01	0,04
Švieži krapai	1,4	1	0,03	0,01	0,07	0,52
<i>Pusgaminio išeiga:</i>		166				
Saulėgrąžų aliejus	5	5	0,00	5,00	0,00	45,00
I Š E I G A :	120		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			31,45	19,98	1,48	266,52

Informacija apie ALERGENUS:

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šr

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Svogūną nulupti, nuplauti, supjaustyti ir pakepinti 3-5 min., kol daržovės suminkštės. Atvėsinti. Krapus nuplauti ir supjaustyti smulkiai. Jeigu gamyboje naudojama šaldyta kiaulienos mėsa, tai mėsa atšildoma maždaug 17 val. nuo 0°C iki +4°C temperatūroje. Atšaldyta kiaulienos mėsa nuplaunama, nusausinama, ir sumalama. Į maltą mėsą įmušti plautus kiaušinius, dėti prieskonius, smulkintus krapus ir masę gerai išmaišyti. Iš gautos masės formuoti apvalios formos maltinius po 3 cm. (skersmens.Ø) Skardą sutepti aliejumi ir išdėlioti mini maltinius. Kepti iki +160 °C įkaitintoje orkaitėje 40-45 min. Temperatūra gaminio viduje turi būti ne žemesnė kaip + 75 °C.

Laikymo sąlygos: patiekalas laikomas šilumą palaikančiose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 68° C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Bulguro kruopų košė su sviestu (tausojantis)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

2-129

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Bulguro kruopos	90	90	11,07	1,17	68,31	328,05
Druska joduota	1	0,7	0,00	0,00	0,00	0,00
Vanduo *	70	70	0,00	0,00	0,00	0,00
<i>Virtos bulgur kruopos:</i>		180				
Sviestas 82% rieb.	5	5	0,04	4,10	0,06	37,28
I Š E I G A :	180/5		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			11,11	5,27	68,37	365,33

Informacija apie ALERGENUS:

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Perrinktos bulguro kruopos palengva maišant suberiamos į verdantį pasūdytą vandenį ir verdamos ant silpnos kaitros 20-25 min., kol kruopos suminkštės ir sugers visą skystį.

Košė nuimama nuo kaitros, pilamas dedamas sviestas, išmaišoma, uždengiama ir paliekama 10-15 min. kruopų suminkštėjimui ir išbrinkimui. Patiekama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: patiekalas laikomas šilumą palaikančiose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 68° C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Pekino kopūstų, krapų, morkų, kukurūzų salotos su citrinų-aliejaus užpilu (augalinis)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

4-142

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Pekininiai kopūstai	121	105	1,26	0,21	3,36	20,37
Morkos ≤ 20%	19	15	0,15	0,02	1,56	6,98
Svieži krapai	1	1	0,03	0,01	0,07	0,52
Konservuoti kukurūzai	45	30	0,87	0,57	3,24	21,57
Salotų išeiga:	-	151	-	-	-	-
Alyvuogių aliejus	7	7	0,00	7,00	0,00	63,00
Citrina - sultims	3	2	0,02	0,01	0,19	0,89
Druska joduota	0,2	0,2	0,00	0,00	0,00	0,00
Vanduo *	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00
Cukrus	1	1	0,00	0,00	1,00	3,99
Užpilo masė	-	11	-	-	-	-
IŠEIGA:	150/10		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			2,34	7,81	9,41	117,31

Informacija apie ALERGENUS:

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Pekino kopūstai plaunami, pjaustomi šiaudeliais. Krapai plaunami, nusauginami, nupjaunami kotai ir labai smulkiai supjaustomi. Morkos plaunamos, lupamos, plaunamos, nusauginamos ir supjaustomos šiaudeliais. Konservuoti kukurūzai nusunkiami. Citriną gerai nuplauti, perpjauti pusiau ir išspausti sultis. Padažui visus produktus (aliejų, druską, cukrų, citrinos sultis, vandenį) sumaišyti viename dubenyje ir gerai išmaišyti. Pjaustytas daržovės sudėti į dubenį ir sumaišyti su padažu. Pateikti pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: salotos laikomos nuo 0°C iki +6°C temperatūroje.

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Orkaitėje kepti varškėčiai

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

6-21

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Varškė 9 %rieb.	205	205	32,80	18,45	7,18	325,95
Kvietiniai miltai 550D	50	50	6,00	0,60	35,30	170,60
Vištų kiaušiniai	19	17	2,09	1,99	0,12	26,74
Druska joduota	0,3	0,3	0,00	0,00	0,00	0,00
Cukrus	7	7	0,00	0,00	6,99	27,94
Vanilinis cukrus	1,0	1	0,00	0,00	0,00	0,00
Kepimo milteliai	1,0	1	0,00	0,00	0,00	0,00
<i>Pusgaminio masė</i>	-	281				
Kvietiniai miltai 550D	2	2	0,24	0,02	1,41	6,82
Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	30	15	0,00	14,93	0,00	134,33
IŠEIGA:	250		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			41,13	35,99	50,99	692,38

Informacija apie ALERGENUS:

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Į pertrintą varškę dedami ištrinti su cukrumi kiaušiniai, beriami miltai, vanilinis cukrus, kepimo milteliai ir viskas gerai išmaišoma. Iš paruoštos masės formuojami apvalūs pusgaminiai ir dedami ant miltais pabarstyto paviršiaus. Pusgaminiai kepami keptuveje, įkaitintame iki 120-130°C temperatūros aliejuje iš abiejų pusių po 3-4 min., kol susidarys gelsva plutelė. Apkepti pusgaminiai dedami į kepimo skardą ir 10-15 min. kepami įkaitintoje iki +160+170° C temperatūros konvekciniėje krosnyje, kol susidarys gelsva traški plutelė. Porcijai patiekiami 2 varškėčiai.

Laikymo sąlygos: patiekalas laikomas šilumą palaikančiose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 68° C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas:

Trintos sezoninės uogos

Receptūros Nr.

13-51;

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Braškės	22	20	0,18	0,08	1,94	9,20
Saldytos gervuogės	16	15	0,20	0,09	1,80	8,79
Bananai	24	15	0,18	0,05	3,47	14,99
I S E I G A :	50		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0,56	0,22	7,21	32,98

Informacija apie ALERGENUS:

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šri

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Švž.uogos nuplaunamos, nusausinamos. Šaldytos uogos atitirpinamos +4+6 C temperatūroje.

Bananus nupluname, nulupame, dedame į virtuvinį trintuvą kartu su uogomis ir viskas pertriname iki masės. Pateikiame pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: trintos uogos laikomos nuo 0°C iki +6°C temperatūroje.

Realizavimo trukmė: turi būti suvartotos pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas:

Jogurtas

Receptūros Nr.

14-18

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Naturalus jogurtas	125	125	5,50	4,88	5,88	89,38
I S E I G A :	125		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			5,50	4,88	5,88	89,38

Informacija apie ALERGENUS:

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Jogurtas pateikiamas kambario temperatūros.

Laikymo sąlygos: laikomas nuo +4°C iki +6°C temperatūroje.

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas kaip nurodyta gamintojo.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas:

Sezoninis vaisius (nektarinas)

Receptūros Nr.

16-45

Kortelės užpildymo data:

2024 07 12

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Nektarinai	180	150	1,65	0,45	13,95	66,45
IŠEIGA:	150		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			1,65	0,45	13,95	66,45

Informacija apie ALERGENUS:

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Vaisiai plaunami tekančiu kambario temperatūros vandeniu.

Laikymo sąlygos: kambario temperatūroje

Realizavimo trukmė: Laikyti kambario temperatūroje arba taip, kaip nurodė tiekėjas