**SA01 – PRAŽENE ALGE SUSHI NORI**

Sestavine: morske alge 100%.

Neto količina: 14g

Poreklo: Južna Koreja

Izdelek hraniti na suhem in hladnem. Uporabno najmanj do datuma označenega na zadnji

strani embalaže spodaj.

OPOZORILO: Pakiranje vsebuje vrečko, ki vsebuje sestavine za vpijanje vlage. Po odprtju

embalaže to vrečko odvržemo. Izdelek vsebuje visoko vsebnost NARAVNO prisotnega

joda. Dnevna poraba živila ne sme presegati vsebine ene vrečke (14g.).

Distributer: MERIT HP d.o.o., Letališka c. 3c, Ljubljana

Navodilo za pripravo sushija:

1. Algin list postavimo na bambusov pogrinjek s hrapavo stranjo navzgor.

2. Enakomerno razporedimo tanek sloj kuhanega suši riža na algo tako, da

pustimo okoli 7 cm prostora na zgornjem delu.

3. Postavimo ribo in/ali zelenjavo na sredino riža.

4. Nato zvijamo bambusov pogrinjek v valj in ga rahlo stiskamo. V končni obliki

naj stoji nekaj minut.

5. Nato bambusov pogrinjek razvijemo, da ostane klobasa, ki jo narežemo na tri

ali štiri centimetre debele kose.

Povprečna hranilna vrednost na 100g:

Energijska vrednost: 1541kJ / 364kcal, maščobe: 5,3g od katerih nasičene maščobe:

1,8g, ogljikovi hidrati 30g od katerih sladkorji: 0g, beljakovine: 49g, sol: 1,5g.