



MINI LÄTTA, KEVYTTÄ JA MAUKASTA!

Mini Lätta on yksi markkinoiden kevyimmistä kasvirasvavaihteista sisältäen ainoastaan 28 % rasvaa. Mini Lätta sopii erinomaisesti kaikille leiville ja on helppo levittää leivän päälle suoraan jääkaapista. Tuote ei sovellu paistamiseen eikä leivontaan.

Mini Lätta valmistetaan rypsiöljystä ja kirnumaidosta. Kirnumaitoa syntyy kun voita kirnutaan. Kirnumaito tuo rikkaan happaman maun sekä kiinteyttä antavan koostumuksen ruokaan.

Rypsiöljy on yksi Mini Lättan tärkeimmistä raaka-aineista yhdessä veden, kasvirasvan ja kirnumaidon kanssa.



Yksi annos 10 g (2 leipäviipaleelle) sisältää vain 30 kcal.
Mini Lätta on vähälaktoosinen, eikä sisällä gluteenia.

GDA

Yksi annos 10 g (2 leipäviipaleelle) sisältää:

kcal	Socketarter Sokerit	Fett Rasva	Mättat Tyydyttyneet	Natrium
30	<0,5 g	2,8 g	1,2 g	0,06 g
2 %	<1 %	4 %	6 %	3 %

* % aikuisen viitteellisestä päiväsaannista (GDA). Perustuu 2000 kcal:n päivittäiseen ruokavalioon.