

MATALLERGI-MATRISSE

Virksomhet: BCG AS og Bibelskolen i Grimstad	
Ansvarlig:	
Sist revidert: 02/01-2025	Neste revisjon: Når Ingredienslisten blir fornyet

Retten navn: Tika masala
(Rams opp alle råvarer og ferdigprodukter som brukes i retten. Husk at alle allergener i ferdigproduktene også må identifiseres nedenfor i matrisen.)
Ingredienser: Kylling, kyllingkraft (Vann, salt, aroma, kyllingkjøtt 6 %, kyllingfett 2 %, grønnsaker (purre, løk, hvitløk), gulrotekstrakt, krydder (inneholder bukkehornkløver), syre (sitronsyre), fortykningsmiddel (xantangummi), antioksidant (rosmarinekstrakt), konserveringsmiddel (kaliumsorbat).. yoghurt, hvitløk, ingefær, garam masala (Krydderier (ingefær, spidskommen/spisskummen, koriander, kardemomme, kanel, sort peber, cayennepeber, nellike), paprika, salt, løg, hvidløg, sukker.), chilipulver, gurkemeie, spisskummen, salt, rapsolje, smør, løk, malt koriander, tomatpure, kremfløte, brunt sukker, frisk koriander.
Ris.
Yoghurt raita: Mynte, hvitløk, salt, pepper, lime, yoghurt, sukker.
Mangochutney: Mango, sukker, salt, ingefær, eddik, timianfrø, chiliflak.
Naan: Hvetemel (<i>hvetemel</i> , kalsiumkarbonat, jern, niasin, tiamin), vann, rapsolje, sukker, salt, hevemiddel (difosfat. natrium bikarbonat), gjær, kalonjifrø, fennikel, konserveringsmiddel (kalsiumpropionat).

