

MÄNNIKÄBI SIIRUP

Kogus	Ühik	Koostisained	Kilo/liitri Hind €	Summa
10	l	Männikäbid - rohelised	2,00	20,00
13	kg	suhkur	1,15	14,95
13	l	vesi	-	-
				34,95

Üldkogus – 10 l, ehk 40 pudelit a 250ml

Valmistamisjuhend

1. Vala vesi käbidele ja keeda 20 minutit.
2. Pane seisma 8 tundi
3. Sõelu
4. Pane sõelutud vedelik ja suhkur keema. Auruta 10 kuni 12 tundi.
5. Vala pudelitesse ja sulge õhukindlalt

Säilitustingimused ja aeg – 2 aastat toatemperatuuril

Hinna kalkulatsioon

ühe purgi omahind

Tooraine	34,95 jagada 40 pudeliga	0,87
Taara	Pudel koos kaanega	0,25
Etikett	Etikett 0,14 liim 0,05	0,19
töötasu	3t X 3,00 `= 9,00 plus sots maks 33% 11,97 jagada 40 pudeliga	0,30
Muud kulud	Elekter 5€ üldkulu 1€ kokku 6€ jagada 40 pudeliga	0,15
		1,76

Kilo hind – 7,04

Tehnoloogiline skeem: männikäbi siirup

