

HYVÄÄ

Patulta

PALVELUTUKKURIEN ASIAKASLEHTI HELMI-MAALISKUU 2024

TALVEN
SAALIS JÄRVI-
KALASTA

PATU LOUNASKLUBI

Kokkimaajoukkueen
talven reseptit ja vinkit

PULJONGIN BIOJÄTTEESTÄ

syntyy vihreää
energiaa ja luonto
kiittää

GASTROPUB MALLI LAHDESSA

kutsuu aitojen
makujen äärelle

Haluamme auttaa asiak- kaitamme onnistumaan



"Palvelutukkureita kuvataan reiluksi kumppaniksi ja tukuksi, joka auttaa asiakasta onnistumaan sekä tarjoaa räätälöityjä ratkaisuja."

lounaslistojen suunnittelua. Uusimmat, kauteen sopivat reseptit löydät tästä lehdestä, ja kaikki reseptit löytyvät myös Palvelutukkureiden kotisivuilta kuvien ja vinkkien kera.

Oletko jo kokeillut uusia lounaspöytään sopivia uutuuksemme, Patu Liha-kaalilaatikka kauralla ja Patu Kasvis-kaurapaistosta? Merkittävää näissä molemmissa uutuustuotteissamme on se, että riisi on korvattu kotimaisella kauralla. Näin tuotteen makuun on saatu lisää täyteläisyyttä ja tuotteille Suomen lippu.

Hyvää ja kaupallista kevään odotusta!

Jouni Sade

Toimialallamme tehdään useita asiakastutkimuksia, joissa mitataan mm. asiakkaiden tyytyväisyyttä eri toimijoiden toimintaan. Palvelutukkureita kuvataan usein näissä asiakaspalautteissa muun muassa reiluksi kumppaniksi, joustavaksi, rennoksi, läheiseksi ja tukuksi, joka auttaa asiakasta onnistumaan sekä tarjoaa räätälöityjä ratkaisuja. Juuri tätä me haluammekin olla!

Suomen kokkimaajoukkue on valmiina kilpailemaan kultamitaleista helmikuun alussa pidettävissä kokkiolympialaisissa Saksan Stuttgartissa. Palvelutukkurit ovat omalla panoksellaan edistämässä joukkueen menestymistä kisoissa, joissa kokkimaajoukkue osallistuu kahteen eri sarjaan: Hot Kitchen ja Chef's Table. Tämän yhteistyön tuloksena olemme myös tuottaneet reseptiikkaa lounasasiakkaidemme käyttöön helpottamaan



Sisältö 1/2024

3

AJANKOHTAISTA

Makuja maailmalle: Kokkimaajoukkue valmistuu kisamatkaan.

4

PULJONGIN ENERGIA- RATKAISU

Puljongin tehtaan yhteyteen rakennettiin uusi kiertotalousratkaisu ja biokaasulaitos.

6

GASTROPUB MYLLY LAHDESSA

kutsuu aitojen makujen ääreen.

8

PATU LOUNASKLUBI

Patu-burgeri toimii myös linjastossa. Ja talven kalansaaliina maistuvat kotimaiset järvikalat.

14

TUOTEUUTISIA

Esittelyssä Patu-tuoteperheen uudet laatikot ja kotimaiset marjat pakastettuina.

15

PALVELUTUKKURIEN PARHAAT TARJOUKSET

Kattava valikoima tunnettujen tuotteiden tarjouksia sydäntalven sesonkiin.

PÄÄTOIMITTAJA

Toimitusjohtaja Jouni Sade
jouni.sade@palvelutukkurit.fi

JULKAISUJA

Suomen Palvelutukkurit Oy, Äyritie 8 E, 01510 Vantaa
puh. 010 338 7820, www.palvelutukkurit.fi

ULKOASU JA TEKSTIT

Mainostoimisto Pro Image

PAINOPAikka

PunaMusta Oy

Lehden värilliset hinnat ovat alv 0 % ja mustat hinnat sisältävät alv:n. Hinnat ovat voimassa täysin myyntierin. Pidätämme oikeuden hinnanmuutoksiin painovirheiden ja tavaratoimituksen muutosten varalta.

AJANKOHTAISTA.

TAPAHTUMIA · UUTISIA · MAKUJA · ILMIÖITÄ



Kokkimaajoukkue valmistautuu Stuttgartin Kokkiolympialaisiin



JOUKKUEENJOHTAJA
KATJA TUOMAINEN

Suomen Kokkimaajoukkue valmistautuu täyttää vauhtia helmikuun alussa pidettäviin IKA Culinary Olympics -kisoihin. Treenit ovat kiihtyneet harjoitusajan loppua kohti ja joulukuussa sponsorit pääsivät nauttimaan herkullisia harjoituspäivällisiä.

Suomen Kokkileijonien halutaan menestyvän tässä arvostetussa kilpailussa. Kisamatkalle on lähdössä myös sponsoreiden kannustusjoukot, jotka pitävät Suomen lippua korkealla kisakatsomossa. Edessä on kaksi kovaa koitosta: Chef's Table, jossa joukkue valmistaa viidessä tunnissa seitsemän ruokalajin menun kahdelletoista hengelle sekä Hot Kitchen, jossa valmistetaan kolmen ruokalajin kokonaisuus sadalle hengelle.

”Kokkimaajoukkeen toiminta ei olisi mahdollista ilman meidän ihania sponsoreita.”



Culinary Team
Finland



RUNEBERGIN PÄIVÄ 5.2.

Kevät on leivonnaisten sesonkiaikaa. Runebergin päivän lisäksi vietetään ystävänpäivää, laskiaista ja Minna Canthin päivää, jolloin myös kahvitellaan.



ISO 14001

Palvelutukkurit saavat tänä keväänä ISO 14001 -ympäristöjärjestelmän mukaisen sertifiointin.

Haluamme osoittaa sillä, että arvostamme luonnonvarojen vastuullista käyttöä.

Puljongki
est. 1991



MYyntipÄÄLLIKKÖ HARRI AHMAVUORI
TUNTEE KOKKINA RAVINTOLA-ALAN
HAASTEET JA ILOITSEE TUOTTEISTA,
JOTKA HELPOTTAVAT KEITTIÖN ARKEA.



Puljongin biojätteestä syntyy vihreää energiaa ja luonto kiittää

Pohjois-Karjalan Juuassa sijaitsevan, liemiä ja ravintolakastikkeita valmistavan, Puljongin tehtaan yhteyteen rakennettiin uusi kiertotalousratkaisu ja biokaasulaitos. Kaikki Puljongin valmistusprosesseissa syntyvä orgaaninen jäte muutetaan biokaasuksi ja edelleen höyryenergiaksi, joka kierrätetään takaisin Puljongin käyttöön liemien ja kastikkeiden valmistuksessa. Biokaasulaitoksen ra-

kensi ja sen toiminnasta vastaa Nevel Oy. – Meidän 1991 perustettu tehtaamme uudistui viime keväänä täysin tämän modernin kiertotalousratkaisun ansiosta, ja se toimii nyt noin 80 % uusiutuvalla energialla. Ihan sataan prosenttiin uusiutuvan energian käytössä ei päästä, sillä tuotannossamme tarvitaan esimerkiksi luiden paahtamiseen maakaasua, Harri Ahmavuori kuvailee.



KUVA: NEVEL

KASTIKEYRITYS PULJONKI TYÖLLISTÄÄ JUUAN TEHTAALLAAN NOIN 50 HENKEÄ. NEVELIN BIOKAASULAITOS RAKENNETTIIN VIEREISELLE TONTILLE.

– Tämä hanke on oikein malliesimerkki kiertotalousratkaisusta, joka mahdollistaa tuotannossa syntyvän hukan täyden hyödyntämisen. Myös kuljetuksesta syntyvät päästöt ja kustannukset vähenevät, kun tuotannon jätettä ei tarvitse kuljettaa pitkälle, vaan käsittelylaitos sijaitsee naapurissamme. Biokaasulaitoksella syntyviä oheistuotteista voidaan valmistaa lannoitteita maatalouden tarpeisiin, joten luonnon lisäksi myös maatalous kiittää tästä. Olemme kansainvälisen Nestlé-konsernin tytäryritys, ja kestävän kehityksen teemat ovat konsernissa keskiössä. Siksi myös tämä hanke on otettu ilolla vastaan, Ahmavuori toteaa.

Laadukkaat liemet ja kastikkeet ammattilaisille

Puljonki Oy valmistaa ammattilaisille tarkoitettuja laadukkaita liemiä ja kastikepohjia sekä käyttövalmiita kastikkeita, kuten esimerkiksi punaviinikastiketta.

– Meidän tuotteidemme makuprofiili on kehitetty suomalaiseseen makuun. Ne ovat joko sellaisenaan tai vähän tuunattuna mitä parhain apu keittiön kiireessä. Ne ovat nopeasti käytettävissä ja aina tasalaatuisina. Myös annoshinta on helposti laskettavissa tuotteidemme hinnan pohjalta, Harri Ahmavuori luettelee.

– Ja hieno asia on myös mahdollisuus hävikin hallintaan. Tuotteemme valmistetaan ilman lisäaineita ja ne pakataan aseptisesti niin, että ne säilyvät avaamat-



PERINTEISILLÄ RESEpteillä JA MODERNILLA TEKNIKALLA VALMISTETUT TUOTTEET PAKATAAN ASEPTISESTI JA NE SÄILYVÄT VUODEN HUONEENLÄMMÖSSÄ.

tomina vuoden huoneenlämmössä. Niille ei tarvitse varata kallista kylmätilaa ja hukkaa syntyy vähän.

Kumppanit arvostavat uudistuksia

– Olemme saaneet paljon myönteistä palautetta kumppaneiltamme siitä, että olemme kastiketehtaallamme ottaneet konkreettisen askeleen hiilijalanjälkemme pienentämisessä. Esimerkiksi Palvelutukkurit ovat tästä ilahuneet. Omilla alueillaan vahvat tukkurit tuntevat alueidensa elinkeinotoiminnan mahdollisuudet ja haasteet ja osaavat arvostaa sitä, että me olemme luoneet Pohjois-Karjalaan modernia tuotantoa.

– Palvelutukkurien kanssa toiminta on muutenkin tehokasta ja joustavaa. He ovat nimensä mukaisesti Palvelutukkureita ja palvelevat alueidensa asiakkaita yrittäjähenkisesti erittäin hyvin, Harri Ahmavuori kiittää.

"Tämä hanke on malliesimerkki kiertotalousratkaisusta, joka mahdollistaa tuotannossa syntyvän hukan täyden hyödyntämisen."



Gastropub Mylly kutsuu aitojen, rehellisten makujen äärelle



KEITTIÖMESTARI MARKKU OJALA
TOIMII GASTROPUB MYLLYN
RAVINTOLOISIJANA JA MYÖS
SUOMEN KEITTIÖMESTARIT RY:N
HALLITUKSEN PUHEENJOHTAJANA.

Keittiömestarit **Markku Ojala** ja **Arto Lattu** perustivat Gastropub Myllyn vuonna 2020, perinteiseen ravintolakiinteistöön Lahden Vuorikadulle. Mylly on yhdistelmä ravintolaa, pubia ja baaria. Sen nimen juuret johdattavat paikan historiaan: 1900-luvun alussa ravintolan naapurissa toimi Oululaisen mylly.

Gastropub Mylly on keittiömestareiden omistama ja vetämä. Se edustaa rehellistä, rentoa ja aitoa ruokaa ja tunnelmaa. Rennon pubin ilmapiiri yhdistyy maistuvaan ja korkealuokkaiseen ruokaan, jonka valmistuksessa käytetään laadukkaita raaka-aineita – paljon myös paikallisia tuotteita.

Ydinbisneksenä lounas ja iltaruokailu

Myllyssä valmistuu rento ja maistuva lounas joka arkipäivä kello 11–15 välillä ja lounaan jälkeen à la carte -annokset ovat saatavilla myöhäisiltan saakka.

– Meillä ei ole kiertävää lounaslistaa, vaan suunnittelemme listan sesonkien mukaan. Pylimme kaikessa välttämään hävikkiä ja koska päivät vaihtelevat, joustava lista antaa meille mahdollisuuden tehokkaaseen hävikintorjuntaan. Tarjoilemme myös lounaan lautasannoksina, mikä sekin mahdollistaa hävikin seuraamisen. Hävikki on merkittävä asia, ja sitä kannattaa todella seurata. Tuloksen viimeisellä rivillä ei ole yhtään prosenttia, siellä on vain euroja, Markku Ojala toteaa.

Myllyssä lähtökohtana ovat laadukkaat raaka-aineet, ammattitaidolla laaditut ja maistuvat reseptit sekä maltilliset hinnat.

– Tietyt tuotteet tulevat meille läheltä. Suosimme kotimaista lihaa. Kasvisruoka on kasvattanut suosiotaan ja meiltä saa



Rehelistä.

myös annoksia erikoisruokavalioihin. Se on osa palveluamme. Valmistamme lähes kaiken itse, mutta jos löydämme hyvän valmiin tuotteen, joka sopii filosofiaamme, otamme sen käyttöön. Kun työvoima on kallista, joitakin asioita ei kannata tehdä itse. Yksi tällainen on Patun Kievin kana. Se on laadukas, kanan rintafileistä valmistettu tuote, joka on saavuttanut asiakkaidemme suosion. Tarjoamme sitä esimerkiksi juurespyreen ja persiljaöljyn kanssa, Ojala kuvailee.

– Iltaruokailu on meillä liiketoimintana merkittävämpi, noin 70 % ruokatarjonnastamme. Illalla tarjolla voivat olla samat raaka-aineet kuin lounaalla. Niitä jalostetaan kuitenkin lisää, haudutetaan ja maustetaan ja vaikkapa kermaa ja voita käytetään enemmän.

Tapahtumat ja catering täydentävät toimintaa

Myllyn kivet jauhoivat entisaikaan myöhään yöhön. Myös Myllyssä on mahdollisuus nauttia hyvästä seurasta ja juomasta pitkälle iltaan.

– Järjestämme säännöllisesti myös erilaisia tapahtumia ja hoidamme asiakkaidemme toiveiden mukaisesti kaikenkokoiset catering-tilaisuudet yksityisjuhlista isoihin

yritystapahtumiin, Ojala toteaa.

Patu-yhteistyössä ravintola ei ole varasto

– Minulle on tärkeää, että yhteistyötuklamme on kasvot. Pelkästään sähköposteilla on hankalaa toimia. Palvelutukku Kolmiossa yhteyshenkilöllämme Teemu Ikosella on keittiötausta ja hän ymmärtää liiketoimintamme. Voimme keskustella eri tilanteista ja saamme häneltä usein hyviä suosituksia tuotteista. Lisäksi Kolmio on hankkinut meitä varten tuotteita, joita olemme erityisesti toivoneet, Ojala kiittää.

– On tärkeää, että yhteispeli toimii myös kuljetuksissa hyvin. Saamme toimitukset aina klo 8.00, sillä meille on tärkeää saada kuorma heti aamusta ja niin usein kuin tarvitsemme. Ravintolan ei kuulu olla varasto. Kuljettaja purkaa kuorman valmiiksi keittiömme säilytystiloihin, mikä on tärkeä osa yhteistyötä. Se säästää meidän aikaamme. Hyvä asia ovat myös murtopakkaukset, sillä myös niiden avulla voidaan pitää hävikkiä kurissa, Markku Ojala tiivistää.

GASTROPUB MYLLYN ANNOKSET NÄYTTÄVÄT JA MAISTUVAT HERKULLISELTA. SISÄPIHAN KATETULLE JA LÄMMITETYLLE TERASSILLE PÄÄSEE MYÖS TALVIAIKAAN VIIHTYISÄN TELTAN SUOJIIN.



GASTROPUB MYLLY ON SAANUT NIMENSÄ ALUEELLA AIKOKAAN TOIMINEEN MYLLYN MUKAAN.

Burger perjantai



Suomen kokkimaajoukkue rakensi
herkullisen burgerin Patu-tuotteista
– myös linjastoon.

TESTAA
PATU-
BURGER!



TUUNAUENVINKKI

Voit "tuunata" burgeria ylös
vaikkapa paistetulla kanan-
munalla tai parilla rapeaksi
paistetulla pekonin siivulla.

LAADUKKAAT PATU-TUOTTEET BURGERISSA



Patu Burger

Patu Amerikanhampurilaissämpylä
 Patu täyslihapihvi à 120 g
 Patu Gouda juustoviipaleet
 Marinoitua punasipulia
 Myrtilisen kurkkua
 Tomaattia
 Jääsalaattia
 Patu kastikkeita maun mukaan, esim. Valkosipulimajoneesi,
 Sweet chili majoneesi, Herkkukastike, Burgerikastike
 Patu grillitasku
 Lisäkeperunaa, kuten ranskalaisia, bataattiranskalaisia tai
 ristikkoperunoita

MARINOITU PUNASIPULI:
 2 kg suikaloitua punasipulia
 2 dl punaviinietikkaa
 4 dl sokeria
 4 dl rypsiöljyä
 suolaa ja mustapippuria

Sekoita ensin marinadi ja lisää suikaloitu punasipuli. Anna maustua ja sipulien kypsyä vähintään 24 h.

1

Sämpylät

Sämpylät kannattaa lämmittää ja pitää lämpösäilytyksessä n. 60 asteisessa uunissa 50 % höyryssä omassa pussissaan. Näin vältyt kuivilta ja koppuraisilta sämpylöiltä, ja saat varsinakin buffetruokailuun täytöt nopeasti pöytään!

2

Pihvit

Paista pihvejä hyvä määrä jo "eteen", ja lämpösäilytys joko uunissa tai lämpökaapissa GN-pakissa, jossa on vahvaa lihalientä. Kun käytät säilytyksessä lihalientä, sinun ei tarvitse paistovaiheessa laittaa pihveihin suolaa ja/tai mustapippuria! Lihaliemi estää pihvejä kuivumasta ja ne saavat myös lisää makua lihaliemestä.

3

Juusto

Mikäli pidät pihvejä lämpösäilytyksessä, **ÄLÄ LAITA JUUSTOA SÄILYTYKSEN AJAKSI, VAAN VASTA ESILLE LAITETTAESSA!** Mikäli kaikki pihvit eivät menekään, voit käyttää ylimääräiset pihvit vielä myöhemmin.

4

Lisukkeet

Voit leikata tomaatit siivuksiksi ja Myrtilisen kurkut pitkittäin jo edellisenä päivänä. Muista, että tomaatti ja Myrtiliset valuttavat nestettä astian pohjalle, joten astiaan on hyvä laittaa ritilä, jotta alimmat tuotteet eivät "lillu" nesteessä.

VINKKI! Buffettiin ei kannata kasata valmiita hampurilaisia, vaan laittaa kaikki komponentit tarjolle erikseen kauniisti ja helposti otettaviksi. Näin jokainen asiakas voi kasata sellaisen hampurilaisen kun itse haluaa, ja voit lisätä komponentteja lisää tarpeen mukaan. Sämpylät kannattaa laittaa taskuihin jo valmiiksi sekä kastikkeet heti sämpylöistä seuraavaksi, ennen pihvejä.



Talven kalansaalis

Järvikala
on kotimainen
ja ekologinen
lounas-
vaihtoehto!

JÄRVIKALAMUREKE

kannattaa valmistaa jo
edellisenä päivänä, yön aikana
rakenne ja maut tasoittuvat.

NÄYTTÄVÄ LAUTASANNOS JÄRVIKALASTA

Järvikalamureke, ratatouille ja hollandaise

25 annosta

MUREKE

2 kg jauhettua järvikalaa (hauki, särki, ahven, lahna jne)
1,5 l kermaa
15 kpl kananmunia
tuoretta tilliä
suolaa
mustapippuria

RATATUILLE

400 g munakoisoa
400 g kesäkurpitsaa
400 g paprikaa
200 g sipulia
500 g tomaattia
Lisäkkeeksi keitettyä perunaa tai perunamuusia

Mittaa isoon asiaat kerma, suolaa 1,6 % kalan määrästä, riko sekaan kananmunat ja vatkaa rakenne rikki. Lisää joukkoon jauhettu kala ja erittäin pieneksi hakattu, tuore tilli. Sekoita huolellisesti, jotta suola jakautuu tasaisesti koko massa.

Kypsennä mureke murekevuossa hyvin vesi-tiiviisti kelmuttertuna 100-asteisessa höyryssä mittarin kanssa sisälämmöltään vähintään 68-asteeseen ja jäähdytä. Leikkaa hyvin jäähtynyt mureke jo valmiiksi annosviipaleiksi.

Pese ja pilko kaikki kasvikset n. 3 x 3 cm paloiksi. Kypsennä kasvikset ratatuilleksi oliiviöljyssä isossa laakeassa kattilassa, kippipannulla tai vaikka uunissa. Mausta suolalla sekä mustapippurilla. Jos tarvitset lisää hapokkuutta, käytä vaaleaa balsamicoa tai valkoviini-etikkaa.

VINKIT!

1

Murekkeen voit valmistaa jo edellisenä päivänä. Yön aikana rakenne asettuu aloilleen ja maut tasaantuvat. Myöskin murekkeen käsittely eli leikkaaminen ja siirtäminen on huomattavasti helpompaa.

2

Mureke tulee kypsentää vähintään 68-asteiseksi. Mitä suurempi murekkeen sisälämpö on, sitä kiinteämpää murekkeesta tulee. Jos lämpötila nousee liian korkeaksi, murekkeesta saattaa tulla kuivaa.

3

Ratatuillen kasvikset voit pilkkoa jo etukäteen valmiiksi edellisenä päivänä.

4

Muista "itkettää" munakoisot ennen käyttöä, jotta ylimääräinen ja kitkeränmakuinen neste poistuu munakoisosta.

5

Voit hyvin käyttää valmiita hollandaisekastikkeita. Ne kestävät lämpöä, toisin kuin itse tehdyt.

6

Voit "tuunata" hollandaisekastiketta esim. ruohosipulilla tai vaikka pienellä määrällä Dijon-sinappia.



Bataattia ja linssimuhennosta

40 annosta

BATAATTI

5 kg bataattia
oliiviöljyä
suolaa
mustapippuria

LINSSIMUHENNOS

1 l belugalinssejä
5 kpl sipulia
5 kpl punaista chiliä
5 kpl valkosipulin kynttä
4 kpl varsisellerin vartta
1 kg tomaattimurskaa
1 l kasvislientä
1 tl muskottipähkinää jauhattuna
3 tl jeeraa jauhattuna
2 tl fenkolinsiemeniä jauhattuna
2 tl korianterinsiemeniä jauhattuna
2 tl jauhattua inkivääriä
2 tl mustapippuria jauheena
suolaa, öljyä

Kuori bataatit ja leikkaa n. 3 x 3 cm kuutioksi. Mausta kuutiot suolalla, mustapippurilla sekä oliiviöljyllä. Paahda 200-asteisessa uunissa n.15 minuuttia, kunnes ne ovat kypsiä, mutta vielä napakoita. Jäähdytä. Kuori sipulit, pese varsiselleri ja chili. Kuu-tioi sipuli ja varsiselleri pieneksi, murskaa ja hienonna valkosipuli ja chili. Kuumenna tilkka öljyä kattilassa, ja free-saa kasvikset. Pyörittele pari minuuttia ja li-sää kuivat mausteet. Jätä suola vielä tässä vaiheessa pois ja lisää se vasta lopussa. Freesaa mausteiden kanssa, kunnes kas-vikset ovat pehmeitä. Lisää kattilaan linssit, kasvisliemi sekä to-maattimurska ja anna porista kevyesti, kunnes linssit ovat kypsiä n. 20 minuutin kuluttua. Mausta suolalla ja tarkista maku!

VINKIT!

1

Voit käyttää myös muita linssejä kuin belugaa. Mustat belugalins-sit kestävät kuitenkin kypsennys-tä parhaiten, eivätkä mene niin helposti puuroksi kuin punaiset linssit. Vihreät linssit kestävät kyp-sennystä paljon paremmin kuin punaiset ja lähes yhtä hyvin kuin mustat belugalinsit.

2

Bataatit voit valmistaa jo edelli-senä päivänä. Voit käyttää myös muuta kuin bataattia, kuten vaika-pa intialaista paneerjuustoa!

3

Mahdollisesti yli jäänyt linssimu-hennos toimii loistavasti seuraava-na päivänä lounaskeiton poh-jana!

4

Linssimuhennoksessa kuuluu olla voimakkaasti makua, mutta sen ei kuulu olla tulista. Voit käyttää myös muita mausteita, kuten nei-likkaa ja/tai sinapinsiemeniä. Maustesuhteita voit myös muut-taa oman maun mukaan.

5

Kypsennä linssit aina kypsiksi kunnolla keittämällä, jolloin niiden valkuaisaine lehtiini tuhou-tuu eikä se pääse aiheuttamaan ikäviä vatsaongelmia.

*Intialaisten
makujen
innoittama
kasvisruoka!*



GN-VUOKA PATUN
ASTIAMALLISTOSTA

LINSSIMUHENNOSTA

kannattaa maustaa reilusti ja
rohkeasti – ei kuitenkaan tulisesti!

TUOTEUUTISET

HERKULLISET, UUDET PATU-LAATIKOT LOUNAALLE

Patun tuoteperheeseen on tullut kaksi uutta lounaslaatikkoa: Lihakaalilaatikko ja Kasviskaalipaistos. Molemmissa riisi on korvattu kotimaisella kauralla. Maku on täyteläinen ja tuotteet saivat Suomen liput.



UUTUUS!

135413
PATU LIHAKAALI-LAATIKKO KAURALLA
2 KG, KYPSÄ
ME 2 DYNO
EAN 6430030381000
G, M, S, K



UUTUUS!

135414
PATU KASVIS-KAURAPAISTOS 2 KG,
KYPSÄ
ME 2 DYNO
EAN 6430030381024
G, M, S, K



TARJOUSTUOTTEIDEN MERKIT:

L – LAKTOOSITON
G – GLUTEENITON
S – SOIJATON
VE – VEGAANINEN

VL – VÄHÄLAKTOOSINEN
M – MAIDOTON
K – KANANMUNATON



Suomen marjasato talteen Patun pakkasvarastoihin!

Kotimaiset marjat Patu-tuoteperheeseen
Metsiemme aarteet, mustikka ja puolukka tulevat täydentämään Patun tuoteperhettä. Seurakseen ne saavat suomalaisten rakastaman vadelman ja raikkaan mustaherukan. Täydellinen marjaperhe vaikkapa aamiaistarjoiluun, jälkiruokiin ja leivonnaisiin.

UUTUUKSET!

136021
PATU PUOLUKKA 2,5 KG
PAKASTE, ME 2 PSS
EAN 6405019701230
L, G, M, S, K



136023
PATU MUSTAHERUKKA 2,5 KG
PAKASTE, ME 2 PSS
EAN 6405019701292
L, G, M, S, K



136022
PATU MUSTIKKA 2,5 KG
PAKASTE, ME 2 PSS
EAN 6405019701216
L, G, M, S, K



136024
PATU VADELMA 1 KG
PAKASTE, ME 1 DYNO
EAN 6405019701223
L, G, M, S, K





MUNKKIBAARIN HERKUT

**FAZER
BERLIININMUNKKI**
12 x 115 g
PATU: 114058



**FAZER
OMENAMUNKKI**
12 x 92 g
PATU: 132693



Dumle

**FAZER
DUMLE -MUNKKI**
12 x 106 g
PATU: 130135



Omar

**FAZER
OMAR -MUNKKI**
12 x 100 g
PATU: 107425



PATU TARJOUKSET



FAZER LEIPOMOT OY	ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/ YKSIKKÖ
107425 Fazer Omar munkki 100 g myymäläsulatus, kypsä, sulatettava pakastemunkki, L, S		12	15,73
114058 Fazer Berliinimunkki 115 g myymäläsulatus, kypsä, sulatettava pakastemunkki, L, S		12	13,68
130135 Dumle munkki 106 g myymäläsulatus, kypsä, sulatettava pakastemunkki, L, S		12	15,73
132693 Fazer Omenamunkki 92 g myymäläsulatus, kypsä, sulatettava pakastemunkki, L, S		12	10,94



FAZER OMAR MUNKKI
100 G, KYPSÄ, SULATET-
TAVA PAKASTEMUNKKI
L, S

1,15 kpl
alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %. Mustat hinnat sisältävät alv:n.



LANTMÄNNEN UNIBAKE FINLAND OY	ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/ YKSIKKÖ
110079 Myllyn Paras Gluteeniton Runebergin Levykakku 2 kg L, G		1 kpl	37,90 kpl 43,21 kpl
104251 Myllyn Paras Runebergin Torttu 90 g L		54 kpl	110,19
135741 Vaasan Laskiaispulla 100 g L		16 kpl	30,83



MYLLYN PARAS GLUTEENI-
TON RUNEBERGIN
LEVYKAKKU 2 KG
L, G

37,90 kpl
alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %. Mustat hinnat sisältävät alv:n.



VALIO Oyj		ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/ YKSIKKÖ
107645 Valio Viola® 1,5 kg maustamaton tuorejuusto laktoositon		1 kpl		16,95 kpl 19,32 kpl
107630 Valio pehmeä maitorahka 5 kg laktoositon		1 kpl		19,95 snk 22,74 snk
129035 Valio Hyvä suomalainen Arki® juustoraaste e700 g L		8 kpl	45,51	4,99 pss 5,69 pss
109976 Valio Koskenlaskija® 2,5 kg juustokastike laktoositon		1 kpl		25,95 snk 29,58 snk
135103 Valio lemon curd täyte 2,5 kg laktoositon		1 kpl	14,12	4,95 kg 5,65 kg
132461 Gold&Green® Nyhtö- kaura® 1,5 kg Maustamaton VE		2 kpl	45,58	19,99 pkt 22,79 pkt



VALIO VIOLA® 1,5 KG
MAUSTAMATON TUORE-
JUUSTO LAKTOOSITON

16,95 kpl
alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %. Mustat hinnat sisältävät alv:n.

Huhtamäki



HUHTAMÄKI Oyj		ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/ YKSIKKÖ
130606 Huhtamäki Future Smart kartonkinen kuumakuppi 55 x 360 ml		16 kpl	91,07	4,59 pss 5,69 pss
114570 Huhtamäki Future Smart kartonkinen kuumakuppi 80 x 250 ml		20 kpl	111,35	4,49 pss 5,57 pss
129316 Huhtamäki Kirkas Polarity lasi 50 x 300 ml		16 kpl	63,29	3,19 pss 3,96 pss
131722 Huhtamäki Kirkas Polarity lasi 50 x 400 ml		16 kpl	71,22	3,59 pss 4,45 pss
130144 Huhtamäki Kirkas Polarity lasi 50 x 500 ml		16 kpl	79,16	3,99 pss 4,95 pss
126225 Huhtamäki Polarity reiällinen kupukansi 100 x 95 mm		20 kpl	98,95	3,99 pss 4,95 pss
133496 Huhtamäki Kuitukansi 50 x 80 mm		30 kpl	129,83	3,49 pss 4,33 pss
134213 Huhtamäki Kuitukansi 50 x 90 mm		24 kpl	103,86	3,49 pss 4,33 pss



HUHTAMÄKI FUTURE SMART
KARTONKINEN KUUMAKUPPI
55 X 360 ML

4,59 pss
alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %.
Mustat hinnat sisältävät alv:n.

PATU TARJOUKSET



HKSCAN FINLAND OY	ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/YKSIKKÖ
124118 Kariniemen Kananpojan Koipireisi luuton, nahalla, miedosti suolattu n. 4 kg L, G, M, S, K		1 kpl	7,69 kg 8,77 kg
102974 Kariniemen Kananpojan rintaleike marinoitu n. 4 kg L, G, M, S, K		1 kpl	6,79 kg 7,74 kg
103024 HK Viljaporsaan Kinkku ilman sisäpaistia luuton, nahaton, rasvaton n. 5,2 kg L, G, M, S, K		1 kpl	7,69 kg 8,77 kg
103214 HK Viljaporsaan Ylikypsä kylki n. 2,5 kg L, G, M, S, K		1 kpl	10,95 kg 12,48 kg
125585 HK Murekemassa 2 kg L, G, M, S, K		1 kpl	16,84 7,39 kg 8,42 kg



KARINIEMEN KANAN-
POJAN KOIPIREISI
LUUTON, NAHALLA,
MIEDOSTI SUOLATTU
n. 4 KG
L, G, M, S, K

7,69 kg
alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %. Mustat hinnat sisältävät alv:n.



APETIT OY	ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/YKSIKKÖ
130435 Apetit Wok Lehtikaali-kasvis 1,5 kg, pakaste (keltainen porkkana, palsternakka, porkkana, lehtikaali, lanttu)		3 kpl	13,64 3,99 pss 4,55 pss
103414 Apetit Aurinkokasvikset 1,5 kg pakaste (porkkana, keltainen porkkana, papu)		3 kpl	14,34 4,19 pss 4,78 pss
136082 Apetit Pizzapohja Kastikkeella 1/2 GN, 12 x 390 g, pakaste L, M, K		1 ltk	21,45 ltk 24,45 ltk
128777 Apetit Haukipihvi 4 kg, n.100 x 40 g L, G, M, S, K		1 kpl	43,32 9,50 kg 10,83 kg



APETIT WOK
LEHTIKAALI-KASVIS
1,5 KG, PAKASTE

3,99 pss
alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %. Mustat hinnat sisältävät alv:n.



ARLA OÜ	ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/ YKSIKKÖ
130718 Arla Pro Kermarahka 5 kg laktoositon L, G		1 kpl	24,90 kpl 28,39 kpl
133652 Arla Pro Crème Fraîche sitruuna-tilli laktoositon 1,8 kg		1 kpl	9,85 kpl 11,23 kpl
112323 Arla Laktoositon AB marjajogurtti 5 kg L, G		1 kpl	15,95 kpl 18,18 kpl
111590 Arla Pro Mozzarellaajuusto 22 % 2,3 kg VL, G		8 kpl	149,09 18,64 pkt
136084 Arla Pro Burger Blue viipale 300 g L, G		10 kpl	63,73 5,59 pkt 6,37 pkt

UUTUUS 1.2.



ARLA PRO KERMARAHKA
5 KG LAKTOOSITON
L, G

24,90 kpl
alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %. Mustat hinnat sisältävät alv:n.



UNILEVER FINLAND OÜ	ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/ YKSIKKÖ
102575 Knorr Umami 1 kg L, G, M, S, K, VE	3 kpl	57,63	16,85 kpl 19,21 kpl
102320 Knorr Liha- ja Grillausmauste 1,2 kg L, G, M, S, K, VE	3 kpl	61,22	17,90 kpl 20,41 kpl
101830 Hellmann's Täysmajoneesi 5 kg L, G, M, S	1 kpl		26,95 kpl 30,72 kpl
118263 Knorr Ruskea Peruskastike 3,75 kg/50 L L, G, M, S, K, VE	1 kpl		44,95 kpl 51,24 kpl



KNORR UMAMI 1 KG
L, G, M, S, K

16,85 kpl
alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %. Mustat hinnat sisältävät alv:n.

PATU TARJOUKSET



NAAPURIN MAALAISKANANPOJAN PAISTILEIKE, MIEDOSTI SUOLATTU	ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/YKSIKKÖ
114665 Naapurin Maalaiskananpojan paistileike, miedosti suolattu n. 3 kg, L, G, M, S, K		1 kpl	7,85 kg 8,95 kg
119403 Naapurin Maalaiskanan nahallinen rintafilee n. 165 g, maustamaton n. 3,3 kg, L, G, M, S, K		1 kpl	10,49 kg 11,96 kg
114662 Naapurin Maalaiskanan paistisuikale maustamaton n. 3 kg, L, G, M, S, K		1 kpl	7,45 kg 8,49 kg



NAAPURIN MAALAISKANANPOJAN PAISTILEIKE, MIEDOSTI SUOLATTU
n. 3 KG
L, G, M, S, K

7,85 kg
alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %. Mustat hinnat sisältävät alv:n.



ATRIA SUOMI OY	ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/YKSIKKÖ
100470 Atria Hiillos Grillimakkara 400 g L, G		10 kpl	22,69 1,90 pkt 2,27pkt
100368 Atria Coleslaw Salaatti 3 kg L, G		1 kpl	15,05 4,40 kg 5,02 kg
100376 Lithells Kypsä Viipaloitu Naudan Paahlepaisti pakaste n. 2 kg L, G		3 kpl	19,80 kg 22,57 kg
119866 Atria Karjalanpaisti 4 kg L, G		1 kpl	46,74 10,25 kg 11,69 kg



ATRIA HIILLOS GRILLIMAKKARA 400 G L, G

1,90 pkt
alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %. Mustat hinnat sisältävät alv:n.

Pouttu

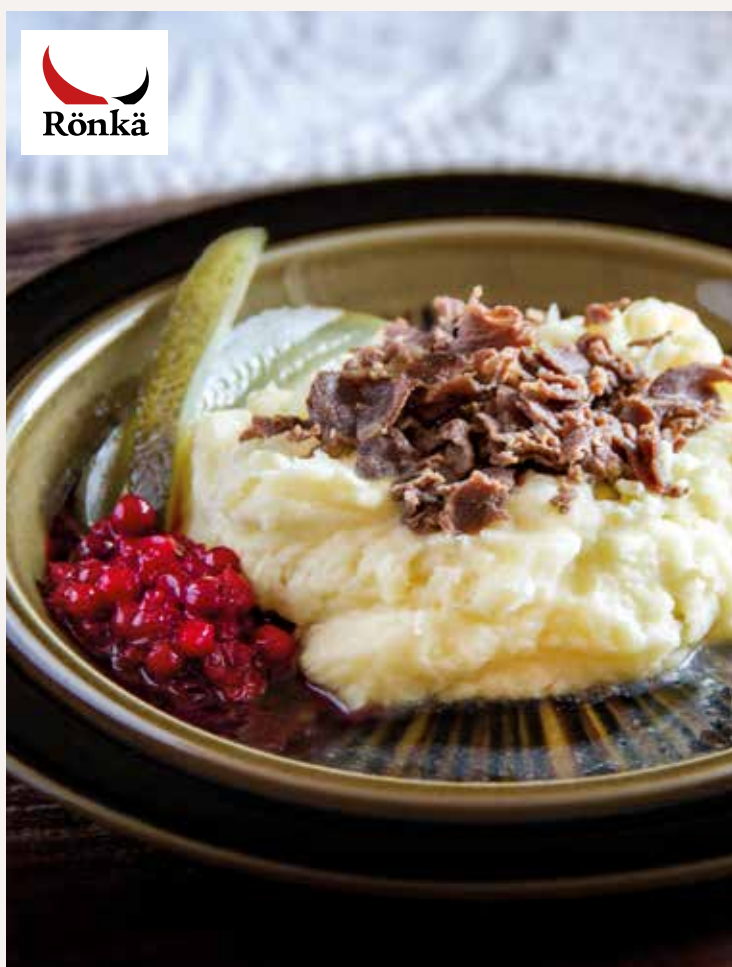
Ihanaan arkeen maistuvimmat uunimakkarat juustolla tai ilman – Poutulta tottakai!

101498 Grilli-/ uunimakkara kuoreton
1,28kg L, G

126943 Grilli-/ juusto-uunimakkara kuoreton
1,28kg L, G

WWW.POUTTU.FI/HORECA | MYynti 020 771 9999 | myyntineuvottelijat@pouttu.fi


Rönkä



VELJEKSET RÖNKÄ OY

	ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/YKSIKKÖ
135174 Lapinukon Poron paistikäristys 5 kg, pakaste L, G, M, S, K	 1 kpl	156,75	27,50 kg 31,35 kg
114051 Nautakäristys 5 kg Suomi, pakaste L, G, M, S, K	 1 kpl	68,11	11,95 kg 13,62 kg
122788 Meri-Lapin Karitsan paisti luuton, n. 1,5 kg L, G, M, S, K	 1 kpl		22,25 kg 25,36 kg
136093 Rönkä Naudan maksa-pihvitaikina 0,5 l, pakaste L, M, S, K	 6 kpl	30,03	4,39 plo 5,01 plo



LAPINUKON PORON
PAISTIKÄRISTYS 5 KG,
PAKASTE
L, G, M, S, K

27,50 kg

alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %. Mustat hinnat sisältävät alv:n.



Teimme sen, mitä luultiin mahdolltomaksi.

Todistimme, että gluteenittomilla tuotteilla saa täydellisiä herkkuja.

Tässä on nyt älyttömän hyvä jauhoseos pikkuleipien, kakkujen ja leivän tekoon sekä ruoanvalmistukseen. Passelin kokoisena ja iloisen värisenä.

ÄLYTTÖMÄN HYVÄ LEIVONTAJAUHO



Passaa kaikkeen
leivontaan

myllarin.fi



VAHVA VAIKUTUS VUODESTA 1933

Suomalaisten suosikki Valio Koskenlaskija® on myyntivaltti menussasi. Se tuo herkullista, ainutlaatuista makua uuniruokiin, keittoihin ja pastakastikkeisiin.

JOKO OLET KOKEILLUT MYÖS NÄITÄ KOSKENLASKIJA® -TUOTTEITA?

Vahvempaa makua. Valmis juustomuru saa vahvan makunsa Valio Mustaleima™ juustosta.

Cheddaria, kiitos! Koskenlaskija Cheddarsulatejuusto tuo makua ruoanlaittoon ja leivontaan.

Myös tankona. Valikoimasta löytyy myös Koskenlaskija voimakas 1,5 kg sulatejuustotanko.

valio.fi



Valio Koskenlaskija
2,5 kg maustamaton
sanko laktoositon
Patu tuotenro 105043
Myyntierä 1 kpl



VIREYTTÄ LOPPUTALVEEN

LÖYDÄ OMA HYVINVOINNIN LÄHTEESI



107238
Hartwall Novelle Plus
Multi B+C 0,5l

130
/plo
(alv 0%)

148
/plo
(alv 14%)

*Elämän
janoon*

Kulta Katriina

ELÄKÖÖN SUOMALAINEN
KAHVIKULTTUURI



meira.fi

Tilaa Meiran
Horeca-uutiskirje,
saat parhaat vinkit
tuotteista ja palveluista.



Sinihomejuusto, joka nostaa burgerelämyksen uudelle tasolle



ARLA PRO BURGER BLUE
VIIPALE 300 G
PATU 136084

Kermanen, hienostunut ja voimakas sinihomejuusto-viipale. Viipaleet on pakattu kätevästi kolmeen erilliseen 100 g osioon.

arlapro.fi

**ARLA
PRO.**
PARTNERS
AT HEART



Makua, jota mikään ei voi



BUNGE

Levitettävämpi ylivoinainen
UUTUUS!



132702
Eleplant 500 g
Kasvivoimaa 82 %

3¹⁰
€/kpl

(alv 0 %, 3,54€/kpl sis. alv)



135872
Eleplant 400 g
Kasvivoimaa 75 %

2²⁹
€/kpl

(alv 0 %, 2,61€/kpl sis. alv)

Käytä kuten voita, tuskin huomaat eroa!



Santa Marian salsalla pikanttia potkua – miedosta tuliseen.

Valmiilla salsoilla helpotat ja nopeutat ruuanlaittoa ja luot autenttisia makuja vähemmillä raaka-aineilla.

Valitse Chunky Salsa kun haluat isompia tomaatinpaloja ja Taco-kastike sileämpään lopputulokseen. Voit olla aina varma korkeasta laadusta.



Kaakao- sesonki on nyt täällä!

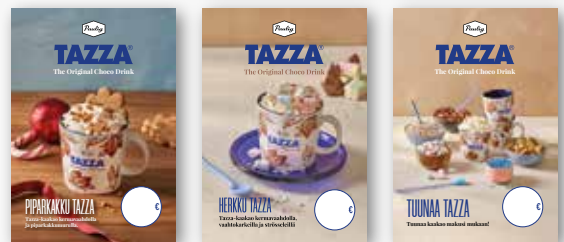
Paulig Tazza on Suomen tunnetuin kaakaojuoma!*

Tazzan suosion salaisuus on täyteläinen ja ainutlaatuinen suklaan maku. Kasvata Tazza-myyntiä uusilla houkuttelevilla materiaaleilla.

VINKKI: Hemmottele asiakkaitasi tarjoilemalla Tazza-kaakao osana noutopöydän jälkiruokatarjoilua herkullisilla lisukkeilla höystettynä.

Katso vinkit ja tilaa materiaalit: www.pauligpro.com/fi/tazza

*) Tazza Hot Chocolate Market Research, Taloustutkimus 6/2023.



#kokosuomenruokalista



VIIKON

PARAS ruokalista rakennetaan HYVISTÄ TEOISTA

"Kariniemen® on suomalaisten mielestä 14. vastuullisin
brändi tänä vuonna ja parhaiten sijoittunut lihabrändi."

Soile Kähkönen, ravitsemusasiantuntija

HKSCAN

FOOD SERVICE

Asiakaspalvelu 010 570 130, hkscanpro.fi
#hkscanfoodservicesuomi



A SIGN OF LOVE



Tagliatelle 6kg



Farfalle 5kg



Fusilli Tricolori 5kg



Fusilli 5kg



Mezze Penne
Tricolori 5kg



Penne Rigate 5kg

INSPIROIDU BARILLA- PASTOISTA!



Myynti ja markkinointi Oy Conaxestrade Finland Ab
Malmin kauppatie 18, Helsinki, puh. 0207 411 220

Rouhea uutuus Vaasan Mestarin leipäperheessä

Herkullinen, rapeakuorinen Vaasan Mestarin Maalaisleipä leivotaan ruisjuureen Joutsenon leipomossamme. Peruna tuo leipään ihanaa muhkeutta ja idätetyt rukiin jyvät mukavaa suutuntumaa ja makua.

www.lantmannenunibake.fi

**Vaasan Mestarin
Maalaisleipä**



Laktoositon | Vegaaninen

Myyntierä: 8x400g

Tuotenumero: 224981

Patu: 135738

GTIN: 6416577026666



TÄYSIN SUOMALAINEN SIIVU

Antibioottivapaa pekoni possusta tai kanasta.
Saatavilla myös isommissa 500 g pakkauksissa.



HYVÄ RUOKA, PAREMPI MIELI

Lounasasiakkaan palveleva kumppani 2024



Culinary Team
Finland

Olemme
Kokkimaajoukkueen
kumppani.

Meitä kuvataan tukuksi, joka auttaa asiakasta onnistumaan ja tarjoaa räätälöityjä ratkaisuja. Juuri tätä me haluammekin olla – palveleva kumppani.

Ota meihin reilusti yhteyttä ja kerro, miten me voimme palvella sinua ja yritystäsi vieläkin paremmin.



www.palvelutukkurit.fi

PATU TEESIT.

Me Palvelutukkureilla olemme aina toimineet niin, että asiakas on palvelumme keskiössä. Lähiruoka ja alueellinen työllistäminen ovat meille aidosti sydämen asioita. Kiteytimme ajattelumme kulmakivet Patun teeseiksi. Tällaisia ovat Palvelutukkurit:



Lounasasiakkaan valinta

Lounasasiakkaan valinta

Moni Suomen parhaista lounasravintoloista on valinnut meidät kumppanikseen. Menestyvät asiakkaamme painottavat ostojen merkitystä taloudellisesti kannattavassa lounasruokailussa. Sopimuksen ja hinnoittelun pitää olla kohdillaan.



Kumppani kasvussa

Kumppani kasvussa

Yhteistyö ei perustu pelkästään hinta-exceleihin, vaan siinä on syvempiä ulottuvuuksia. Kun hankintasopimuksen keskittää meille, syntyy luonnollisesti keskittämisetuja. Meillä on ymmärrystä asiakkaiden liiketoiminnasta yksityisellä ja julkisella sektorilla, teollisuudessa ja kaupassa. Yhteispe-
lissä on kasvun voima.



Lähiruoka

Lähiruoka

Tuomme alueiden laadukkaimman lähiruokaan asiakkaillemme ja tuemme tuottajia. Ainutlaatuinen vahvuutemme on siinä, että tänään pilkotut kasvukset ja kuoritut juurekset ovat asiakkaidemme pöydissä jo seuraavana päivänä. Tämän mahdollistaa tiivis yhteistyö paikallisten tuottajien kanssa.



Aidosti alueellinen

Aidosti alueellinen

Paikallinen tukku tuntee oman alueensa ja palvelee optimaalisesti. Tuoreus säilyy ja hävikki pienenee nopeissa toimituksissa. Palvelumme kattaa koko Suomen saaristosta aina maan pohjoisimpia osia myöten. Työllistämme paikallisesti ja sitoudumme alueelliseen elinkeinotoimintaan.



Yrittäjähenkisyys

Yrittäjähenkisyys

Yhteistyö kotimaisen perheyrittäjien kanssa kiinnostaa. Palvelutukkuri-
ketjun kautta keskitämme ostojamme ja voimme tarjota asiakkaillemme ketjumme yhteisiä kampanjatuotteita. Lisäksi räätälöimme asiakkaillemme juuri heille sopivan tuotevalikoiman ja toimitukset.



Laaja valikoima

Laaja valikoima

Tuotevalikoimamme on monipuolinen. Asiakas saa halutessaan yhdellä toimituksella kaikki tarvitsemansa tuotteet, mikä helpottaa varastohallintaa. Tilauksesta myös erikoisempia tuotteita. Nettikauppa palvelee kellen ympäri ja asiakas pystyy tarkastelemaan tilaushistoriaansa vaivattomasti.



Hyvä ja joustava palvelu

Hyvä ja joustava palvelu

Asiakas on palvelumme keskipisteessä. Vaikka yhä enemmän tilataan digitaalisesti, meiltä saat aina palvelua myös puhelimitse. Annamme vinkkejä ja ideoita vaikka lounaslistan suunnittelussa. Autamme toisiamman toiminnan luomisessa. Nopeat ja joustavat toimitukset ovat meidän aito ja kiitetty palvelulupauksemme.