

HYVÄÄ

# Patulta

PALVELUTUKKURIEN ASIAKASLEHTI HELMI-MAALISKUU 2025

## PATU LOUNAS- KLUBIN

Uudet talvikauden  
reseptit Kokkimaa-  
joukkueelta

Rapea  
lohi-  
wallenberg!

## RAVINTOLA KETTU JA KANA

uudistui uuden  
omistajan myötä

## MAUSTE- SALLINEN

Kotimaisen  
perheyrityksen  
64. toimintavuosi



PATU-LÄHITUKKURI AINA LÄHELTÄ.

# Uuteen vuoteen ja uusiin haasteisiin

Vuoden loppu oli Palvelutukkureiden yhteisössä yllätyksellinen ja surullinen, kun Satakunnassa toimivan Immosen tukun pitkäaikainen toimitusjohtaja Antti Immonen menehtyi. Antin sairastuminen oli meillä tiedossa, mutta hänen äkillinen poismenonsa tuli kuitenkin yllätyksenä.

Immosen tukun tarina alkoi vuonna 1982, kun Antin isä Matti Immonen aloitti perunatuotteiden myynnin. Kysynnän kasvaessa valikoimaa laajennettiin nopeasti kotimaisiin vihanneksiin ja pakastetuotteisiin. Antti tuli mukaan perheyriksen toimintaan 40 vuotta sitten ja hänen nuorempi veljensä Anssi 12 vuotta myöhemmin.

Antti Immosesta tuli yrityksen toimitusjohtaja vuonna 1998 isänsä Matin jälkeen. Antin johdolla siirryttiin uudelle vuosituonnelle ja piirrettiin suuntaviivat tulevaisuuteen. Immosen tukusta tuli myös osa Palvelutukkureita. 2010-luvulla yritys käynnisti oman maahantuonnin osaksi kaikkien Palvelutukkurien tarjontaa.

Antti Immoselle tärkeitä asioita olivat hänen perheensä, yritys sekä yrityksen henkilökunta. Puolisonsa kuoleman jälkeen Antti Immosen fokuksessa oli hänen kolmen poikansa hyvinvoinnista ja koulutuksesta huolehtiminen. Henkilökunnan keskuudessa Antti muistetaan kuuntelevana, ymmärtäväisenä ja tasapuolisena työnantajana. Tärkeitä oli työyhteisön hyvinvointi ja kunnossa olevat työvälineet. Sairastumisensa jälkeen Antti Immonen osoitti suurta luottamusta henkilökuntaansa ja iloitsi henkilöstön osoittamasta vastuuntunnosta.

Asiakassuhteissa Immoselle oli tärkeintä luottamus ja palvelu. Hän arvosti tukun asiakkaita suuresti ja korosti aina luottamuksen säilyttämisen merkitystä. Kaiken keskiöön hän nosti joustavan ja nopean palvelun.

Immosen hallitus nimesi uudeksi toimitusjohtajaksi Antin pojan, Ville Immosen, joka jatkaa isänsä jalanjäljissä tämän aloittamaa työtä yhdessä setänsä Anssin kanssa yrityksen arvoja vaalien.

Palvelutukkureissa ja Immosen tukussa lähdetään nyt suru-uutisesta huolimatta yhdessä ja luottavaisin mielin vuoteen 2025.

Jouni Säde



## Sisältö 1/2025

- 3** AJANKOHTAISTA  
Trendejä, makuja ja ilmiöitä
- 4** RAVINTOLA KETTU JA KANAUUDISTUI  
Haastattelussa uusi omistaja, yrittäjä Mia Lumpus
- 6** KOTIMAINEN PERHEYRITYS MAUSTE-SALLINEN  
Haastattelussa myyntipäällikkö Janne Suominen
- 8** PATU LOUNASKLUBIN TALVIKAUDEN RESEPTIT  
Suomen Kokkimaajoukkue inspiroitui talven makuaailmaan.
- 12** TUOTEUUTISIA  
Uudet Hot Dog sämpylät ja parhaat hodaritäytteet Patu-tuotteista.
- 13** PALVELUTUKKURIEN PARHAAT TARJOUKSET  
Alkupalveun suunniteltu, kattava valikoima tunnettujen tuotteiden tarjouksia.

### PÄÄTOIMITTAJA

Toimitusjohtaja Jouni Säde  
jouni.sade@palvelutukkurit.fi

### JULKAISUJA

Suomen Palvelutukkurit Oy, Äyritie 8 E, 01510 Vantaa  
puh. 010 338 7820, [www.palvelutukkurit.fi](http://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.

TRENDEJÄ · MAKUJA · ILMIOITÄ

## FFCR-messuilla mukana Kokkimaajoukkueen kanssa



"Tule kanssamme inspiroitumaan, maistelemaan ja löytämään uusia ideoita kesäkauden ruokalistallesi."

FFCR  
MESSUT  
2025  
osasto 3g 11

**FFCR**  
FASTFOOD & CAFÉ  
& RESTAURANT EXPO

Palvelutukkurit ovat jälleen mukana FFCR-messuilla Helsingin Messukeskuksessa 19.-20.3.2025.

Tervetuloa **3g 11** osastollemme maistamaan Suomen Kokkimaajoukkueen kehitämiä street food -herkkuja Patun uutuuksista ja takuvarmoista kastikkeistamme.

Messut vievät ammattilaiset makumatkalle eri puolille maailmaa. Kilpailukeittiössä kisataan Fastfood Champion 2025 -tittelistä ja otetaan mittaa herkulisten voileipiä valmistuksessa Sandwich-teemalla.



### NIMITYSUUTINEN

Restonomi **Marko Liimatta** on tullut vahvistamaan KHTT:n puhelinmyyntitiimiä.

Markolla on kokemusta keittiöpäällikön tehtävistä mm. Rumpuravintoloista sekä keittiövastuista Scandicilla ja ISS:llä.

Marko auttaa mielellään asiakkaitamme päivittäisissä valinnoissa ja tarpeissa. Hänet tavoittaa sähköpostilla [marko.liimatta@tuoretuote.com](mailto:marko.liimatta@tuoretuote.com) tai puhelimitse numerosta **03 6561 036**.

Kanta-Hämeen  
**TUORETUOTE**

23.4.  
2025



## KIMMON KESÄNAVAUS- MESSUT HANGOSSA

Kimmon Vihannes järjestää kesänavausmessut 23.4.2025 idyllisessä ja keväisessä Hangossa. Näytteilleasettajia on mukana noin 40.

Nähdään siis Hangon Länsisatamassa, Ravintola Beurressa, vanhan voimakasiinin tiloissa klo 16.00-19.00 ja tutustutaan yhdessä kesän uusiin ideoihin.

 **KIMMON VIHANNES OY**



# Kettu ja Kana uudistui

Heinolalainen Ravintola Kettu ja Kana sai uuden omistajan kesällä 2024, kun pitkän linjan ravintolayrittäjä Mia Lumpus osti suosituksen ravintolan ja konditorialeipomon.

**R**avintolayrittäjä Mia Lumpus aloitti yrittäjänä jo 1990-luvulla ja nykyisen yrityksensä hän perusti 15 vuotta sitten. – Koronan aikana luovuin kahdesta ravintolasta, mutta jatkoin Stora Enson Heinolan tehtaalla henkilöstöravintolan pyörittämistä. Tämän lisäksi kaipaasin vielä jotain uutta. Lopulta soitin rohkeasti Kettu ja Kana -ravintolan omistajille ja kerroin, että olisin kiinnostunut ostamaan ravintolan. Olin ollut tässä ravintolassa aikaisemmin töissä ja tunsin omistajat. Kaupat syntyivät ja nyt minulla on taas kädet täynnä töitä ja pää täynnä uusia ideoita, Mia Lumpus naurahtaa.

## Uudistunut liiketila ja kahvila-konsepti

Kettu ja Kana on tunnettu ja suosittu ravintola Heinolan keskustassa. Syytä suuriin

muutoksiin ei ollut. Innovatiivinen Mia halusi kuitenkin oman kätensä jäljen ravintolatoiminnan kehittämiseen.

– Aloitimme kahvilapuolen pintaremontilla ja ravintolan ehostus on vielä kesken. Halusin uudistaa varovaisesti myös ruokalista, mutta kaikki klassikot löytyvät siitä edelleen.

– Suurin muutos liittyy ravintolan keittiöön. Hankimme kaikkiaan neljä eri liiketilaa ja keittiön laajentaminen oli mahdollista ottamalla sille lisää tilaa naapurihuoneistosta. Tammikuun aikana saadaan uusi keittiö käyttöön. Muutokseen kuului myös kahvilakonseptin päivitys. Kahvila-konditoria Cappuccino liitettiin nyt myös Kettu ja Kana -brändin alle.

## Oma konditorialeipomo

– Leivomme itse omassa leipomossamme



"Konditorialeipomossamme leivotaan kaikki itse. Lämpimäiset tuoksuvat kuutena päivänä viikossa."



kaikki ravintolan leivät, pizzapohjat ja ham-  
purilaissämpylät. Lisäksi leivomme tietysti  
kaikki kahvilan konditoriatuotteet.

– Meillä tuoksuvat lämpimäiset kuutena  
päivänä viikossa. Perunarieskoja teemme  
tiistaisin ja torstaisin, puolukkakukkoja torstai-  
sin ja briosseja lauantaisin. Perunaries-  
kojamme tullaan hakemaan kaukaa. Myös  
briossejamme odotetaan innolla ovella jo  
aamuvaihain. Uskallan myös sanoa, että  
meillä on kaupungin upein kakkuvitriini.

### Lounasta ja à la carte -annoksia

– Lounaalla tarjoamme mutkattomia, mait-  
tavia arkilounaita. Teemme kaiken itse.  
Torstai on lohikeittopäivä ja viikon pihvi  
on saatavana kaikkina päivinä, Mia luet-  
telee.

– À la carte -annoksissa meidän juttumme  
on se, että annokset valmistetaan ja tar-  
joillaan pöytiin valurautapannuissa. Ne  
tirsevät kutsuvasti pöytään tullessaan,  
Mia toteaa.

### Luottotukkuna Palvelutukku Kolmio

– Aloitin yhteistyön Palvelutukku Kolmion  
kanssa 15 vuotta sitten. Stora Enson hen-  
kilöstöravintolaan tilaamme joka päivä ja  
parhaimmillaan siellä valmistetaan ateriat  
400 henkilölle. Laatu ja toimitusvarmuus  
ovat ensiarvoisen tärkeitä.

Myös Kettu ja Kana aloitti viime kesänä  
yhteistyön Palvelutukku Kolmion kanssa.

– Se, mistä tässä yhteistyössä pidän ihan  
erityisesti, on hyvä palvelu. Saan vastauk-  
set nopeasti ja toimituksissa ei ole kos-  
kaan mitään epäselvää. Ravintolaan tulee  
kuormat kolme kertaa viikossa ja tarvit-  
taessa vaikka joka arkipäivä, Mia Lumpus  
toteaa.



KETTU JA KANA RAVINTOLASSA  
ON LÄMMIN TUNNELMA. SE  
TUNNETAAN KANAHERKUISTAAN  
JA À LA CARTEN SUOSIKKEJA  
OVATKIN HUNAJAKANA  
JA SINIHOMEKANA.

*“Ruokalistan  
klassikot ovat  
ja pysyvät listalla.  
Ne saavat kiitosta  
asiakkailta.”*



YRITTÄJÄ MIA LUMPUS

# Kotimainen perheyritys Mauste-Sallinen

Naantalissa toimiva Mauste-Sallinen tuo maahan, valmistaa ja pakkaa elintarvikkeita vähittäiskauppaan ja teollisuuteen. Tänä vuonna käynnistyi yrityksen 64. toimintavuosi.

**S**alliselta-tuotemerkki tunnetaan mm. mausteista, pähkinöistä, manteleista, siemenistä, rouheista ja jauheista, kuivatuista hedelmistä ja marjoista, kookostuotteista, mantelimassoista ja marsipaanituotteista. – Me olemme suomalainen perheyritys ja toimintamme on keskittynyt Naantaliin. Pähkinät ovat suurin yksittäinen tuoteryhmämme. Mantelit, siemenet ja kuivahelelmät ovat myös merkittäviä. Mausteiden osuus liikevaihdostamme on noin viidennes, toteaa vähittäiskaupan ja horecan myynnistä vastaava myyntipäällikkö **Janne Suominen**.

– Haluamme korostaa kotimaisuuttamme. Me myös ostamme kaikki käyttämämme pussit, pahvit, tölkit ja korkit suomalaisilta valmistajilta. Tämä on meille myös huoltovarmuuskysymys. Keskimäärin neljän vuoden välein olemme investoineet tuotannon laajentamiseen tai uusiin tekniikoihin, Suominen toteaa.

– Olemme ylpeitä laadustamme ja osaamisestamme. Käytössämme on omavonttajärjestelmä ja DNV:n sertifioimat ISO 9001 ja ISO 14001 laatu- ja ympäristöjärjestelmät sekä elintarviketurvallisuusjärjestelmä FSSC 22000. Esimerkiksi mausteissamme on aina tuoreus tallella. Tämä on erityisen tärkeää horeca-sektorilla ja se merkitsee mm. pienempää annostelutarvetta, Suominen iloitsee.



## Tuotekehitys ja kurssitus omassa koekeittiössä

Mauste-Sallinen on täyden palvelun talo. Yrityksen koeleipomossa kehitetään ja testataan raaka-aineita ja reseptejä kahden kondiittorin voimin. Koekeittiössä toimii myös tuotekehityskokki, joka suunnittelee ja testaa maustesekoituksia.

– Järjestämme myös paljon erilaisia koulutuksia ja kursseja esimerkiksi oppilaitoksille, leipomoille sekä horeca-sektorilla ja vähittäiskaupoissa toimiville asiakkaillemme.

## Alkupalvella korostuu terveellinen ruokavalio

Joulu ja kevään juhla-aika ovat Sallille suurimmat sesongit.

– Alkupalvella monet haluavat syödä kevyemmin ja miettivät terveellisempiä vaihtoehtoja. Pähkinät, siemenet ja kvinoa ovat suosittuja. Myös keittoja syödään



MYYNTIPÄÄLLIKKÖ JANNE SUOMINEN VETÄÄ MAUSTE-SALLISEN VÄHITTÄISKAUPAN JA HORECAN MYyntiÄ.

# Salliselta



*Kvinoa maistuu kalan kaverina, mutta toimii loistavasti myös kvinoapihveissä.*



"Luontaista energiaa sisältävillä superpalloilla jaksaa pomppia pidempääkin. Ne ovat herkullinen välipala arjen keskellä."



SALLISEN SALAATTIMIX TAIPUU MYÖS LEIVÄN TEKOON. SIEMENIÄ SISÄLTÄVÄ LEIPÄ ON OIVA TAPA SAADA MONIPUOLISUUTTA RUOKAVALIOON.

enemmän, mikä näkyy pippureiden ja yrttimausteiden myynnissä.

Laskiainen on Sallisen mantelimassalle selvä alkutalven sesonki. – Olemme tässä segmentissä ainoa kotimainen toimittaja ja brändimme tunnetaan hyvin.

## **Luontevaa yhteistyötä Palvelutukurien kanssa**

– Patu-tukut ovat lähellä sydäntäni, sillä aloitin yhteistyön Kimmon Viهانneksen kanssa jo 15 vuotta sitten. Vuosien myötä yhteistyö on laajentunut kattamaan koko Patu-ketjun.

Meitä yhdistää joustava ja asiakaslähtöinen tapa toimia. Olemme pystyneet tukemaan toisiamme ja yhteistyöstä on muodostunut helppoa ja luontevaa. Siinä on mukana paljon inhimillisyyttä, Janne Suominen kiittää.

# Talven parhaita makuja

Suomen Kokkimaajoukkueen Teemu Tuovinen loihti Patu Lounasklubiin herkullisia talvikauden reseptejä – täyteläisiä makuja ja lämmintä tunnelmaa.

Valmiista lohimurekemassasta saa leivittämällä ja maustamalla täydelliset lohiwallenbergit.

"Kauniin värinen, lämmin ja täyteläinen rapukastike viimeistelee talven kala-annoksen."



## Lohiwallenberg, perunamuusi ja pikkelöidyt kasvikset rapukastikkeella

4-6 annosta

400 g Hätälän lohimurekemassaa  
3 dl vehnä jauhoja  
3 kpl kananmunia  
3 dl pankojauhoja  
400 g puikulaa tai muuta jauhoista perunaa  
80 g maitoa  
80 g voita  
2 rkl suolaa  
1 kpl fenkoli  
1 kpl kyssäkaali  
3 dl Rajamäen Pikkelöintilientä  
Koristeluun: tilliä

### LOHIWALLENBERG

Leikkaa Hätälän lohimurekemassasta samankokoisia pihvejä 1 kpl ruokailijaa kohden. Leivitä kananmunassa, vehnä jauhoissa ja vielä pankojauhoissa. Tee tuplaleivitys. Paista öljyssä tai fritissä kauniin kullanuskeiksi ja rapeiksi pihveiksi. Mausta suolalla.

### PERUNAMUUSI

Pese ja kuori perunat. Pilko perunat samankokoisiksi paloiksi ja keitä kypsiksi (noin 15 min., perunoiden koosta riippuen). Laita voi ja maito kattilaan ja lämmitä kuumaksi. Survo kypsät perunat kuumina siivilän läpi toiseen kulhoon. Lisää lämmin voi-maitoseos ja sekoita muusi oikean kuohkeaksi pallovispilällä. Mausta suolalla.

### PIKKELOITY FENKOLI JA KYSSÄKAALI

Leikkaa fenkoli ja kyssäkaali mahdollisimman ohuiksi suikaleiksi. Kaada/jaa Rajamäen valmis pikkeliliemi kahteen eri astiaan ja laita fenkoli toiseen ja kyssäkaali toiseen. Anna marinoitua vähintään 1h.

### RAPUKASTIKE

200 g kuorellisia katkarapuja + 50 g kuorittuina  
1 kpl valkosipuli  
2 kpl salottisipulia  
3 kpl keltasipulia  
2 kpl porkkanaa  
2 rkl rypsiöljyä  
1 rkl voita tai Eleplant- kasvirasvasekoitetta

3 rkl tomaattipyrettä  
3 dl valkoviiniä  
3 dl kuohukermaa  
1 tl maissitärkkelystä + tilkka vettä suolaa ja valkopippuria

1. Ota katkaravut sulamaan hyvissä ajoin ennen valmistusta (noin 30 min). Kuori 50 g katkarapuja.
2. Kuori ja viipaloi sipulit. Paista sipuleita, kuorellisia katkarapuja ja ravunkuoria rypsiöljyssä ja voissa isossa kattilassa, kunnes sipulit saavat väriä.
3. Lisää pilkotut porkkanat, tomaattipyree ja sekoita kunnolla. Lisää myös valkoviini.
4. Anna seoksen kiehua hiljaa noin 1 h.
5. Siivilöi kastikepohja toiseen pienempään kattilaan ja lisää kerma sekä maissitärkkelys kylmässä vedessä. Keitä vielä 5 minuuttia. Mausta suolalla ja valkopippurilla. Lisää joukkoon kuoritut katkaravut.

### VINKIT!

- 1 Voit tehdä lohivallenbergin paistoa vaille valmiiksi edellisenä päivänä eli leikkaat haluamasi kokoisiksi pihveiksi ja leivität valmiiksi.
- 2 Pikkelivihannekset voit myös leikata ja laittaa pikkeliliemeen maustamaan yön yli. Ne säilyvät hyvin.
- 3 Voit kuoria ravut etukäteen ja käyttää kastikkeeseen pelkät kuoret. Kuorista saat kauniin värin kastikkeeseen.

Rapea lohivallenberg!



## VINKKI!

Voit tehdä kasvislasagnen täytteen edellisenä päivänä ja hauduttaa pitkään tomaattikastikkeen kanssa.



TEEMU TUOVINEN SUOMEN KOKKIMAAJOUKQUEESTA



## Juustoinen kasvis-lasagne

GN-vuoka / 6-10 annosta

2-3 pkt lasagnelevyjä  
300 g / 2 pss mozzarellajuustoa viipaloituna  
100 g juustoraastetta

### TÄYTE

2 kpl valkosipulinkynttä  
3 kpl keltasipulia  
6 kpl porkkanaa  
2 kpl palsternakkaa  
1 kpl paprika tai Baman valmiiksi suikaloituja paprikoita  
1 kpl kesäkurpitsaa  
2 rkl rypsiöljyä  
10 kpl kirsikkatomaatteja  
2 pkt Mifu-suikaletta Paprika-Chili  
2 tkl tomaattimurskaa (800 g)  
2 rkl suolaa  
2 rkl pippuria  
1 rkl sokeria

1. Kuori ja pilko sipulit, raasta porkkanat ja palsternakat.
2. Pilko paprikat ja kesäkurpitsat pieniksi kuutioiksi. Paista öljyssä pannulla. Anna pehmetä hiukan.
3. Lisää kirsikkatomaatit, mifu sekä tomaattimurska.
4. Anna hautua vähintään 20 min.
5. Mausta suolalla, pippurilla sekä sokerilla.

### BECHAMELKASTIKE

200 g voita (laktoositon)  
3 dl vehnä jauhoja  
2 l maitoa (laktoositon)  
2 tl suolaa  
1 tl valkopippuria

1. Sulata voi kattilassa ja lisää vehnä jauhot koko ajan sekoittaen.
2. Kaada joukkoon maitoa vähän kerrallaan. Kun kaikki maito on lisätty, anna kastikkeen hautua vielä hetki, jotta vehnä jauhot kypsyvät, yhteensä 15 min.
3. Mausta suolalla ja valkopippurilla. Tarkista maku.

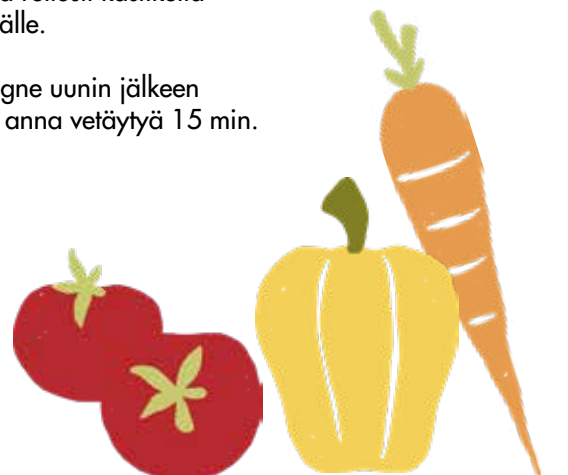


### KASVISLASAGNEN KOKOAMINEN

1. Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen ja voitele uunivuoka vuokasprayllä.
2. Laita vuoan pohjalle aluksi kastiketta, sitten lasagnelevyjä yksi kerros, sitten täytettä.
3. Laita keskimmäiseksi kerrokseksi viipaloitua mozzarellajuustoa. Sitten taas kastiketta, levyjä ja täytettä, kunnes kaikki täytteet ja kastikkeet on käytetty.
4. Levitä päällimmäiseksi kerrokseksi juustoraastetta. Nosta vuoka uuniin ja paista 40 min. 220 asteessa, kunnes lasagnen pinta on kauniin kullanuskean värinen. Anna lasagnen "vetäytyä" hetki ennen tarjoamista. Rakenne on ihanan pehmeä ja kostea!

### VINKIT!

- 1 Lasagnelevyt tarvitsevat kosteutta, joten levitä reilusti kastiketta niiden päälle.
- 2 Peitä lasagne uunin jälkeen foliolla ja anna vetäytyä 15 min.



# TUOTEUUTISET



**125822**  
PATU TOMAATTI-CHILIKASTIKE  
970 ML, ME 8 PLO  
EAN 6430010711988  
L, G, M



**125823**  
PATU VALKOSIPULIKASTIKE  
970 ML, ME 8 PLO  
EAN 6430010711995  
L, G, M



**133389**  
PATU BURGERKASTIKE  
970 ML, ME 8 PLO  
EAN 6410840037557  
L, G, M



## Hodarisämpylät leivotaan Suomessa

Patun uudet hodarisämpylät ovat kuohkeita ja herkullisia. Ne leivotaan Suomessa, pakastetaan ja pakataan neljän kappaleen pusseihin. Saranahalkaistut sämpylät ovat valmiita paahdettaviksi sulatuksen jälkeen.

**138966**  
PATU HOT DOG SÄMPYLÄ  
4 KPL Ä 60 G/PSS  
PAKASTE  
ME 1 LTK, 13 PSS/52 KPL  
MYYDÄÄN LAATIKOITTAIN  
EAN 6430010712459  
L, M, K, VE



**131893**  
PATUN PAREMPI NAKKI  
920 G/PKT  
ME 10 pkt  
EAN 6409080001145  
L, G



Kofimaisesta  
sianlihasta!



## PATUN NAPSAAHTAVAT NAKIT MAUSTELIEMESSÄ

Kypsät nakit tarvitsevat vain kuumennuksen.

### KUUMENNUSVINKKI:

Lisää veteen muutama pippuri, sipulia ja vähäsuolainen kasvisliemikuutio. Keitä vesi. Lisää nakit 3-5 minuutiksi hautumaan kiehuvaan veteen, kannen alle. Älä keitä niitä.



**102589**  
PATU TOMAATTIKETSUPPI 10 KG  
ME 1 AST  
EAN 6430010716815  
L, G, M, S, K



**102579**  
PATU SINAPPI 10 KG  
ME 1 AST  
EAN 6430010716822  
L, G, M, S, K



### TARJOUSTUOTTEIDEN MERKIT:

L – LAKTOOSITON      VL – VÄHÄLAKTOOSINEN  
G – GLUTENITON      M – MAIDOTON  
S – SOIJATON          K – KANANMUNATON  
VE – VEGAANINEN

# Bánh mi -patonki

4-6 annosta

- 4-6 kpl Patu Vehnäpatonkia 260 g  
 1 pkt pulled porkia valmiiksi maustettua (400 g)  
 4 rkl riisiviinietikkaa  
 2 tl sokeria  
 100 g porkkanaa  
 100 g kiinankaalia  
 50 g retiisiä  
 50 g kurkkua  
 50 g punasipulia  
 3 dl pikkelöintilientä  
 2 dl Patu Tomaatti-Chilikastiketta

## KORISTELUUN HIENOKSI SILPUTTUINA:

- 1 dl korianteria  
 1 dl minttua  
 ½ dl punaista chiliä  
 ½ dl seesaminsiemeniä

Laita pulled pork uunivuokaan ja lämmitä kuumaksi. Pese, kuori ja suikaloi porkkanat ja kiinankaali tilitikun kokoisiksi. Sekoita riisiviinietikan ja sokerin kanssa. Anna maustua hetki. Leikkaa retiisi ja kurkku viipaleiksi. Leikkaa punasipuli pieniksi kuutioiksi ja marinoi valmiilla pikkelöintiliemellä.



Sulata Patu patonkeja 1 h huoneenlämmössä tai yön yli jääkaapissa. Paista 230-240 asteessa noin 4-5 minuuttia. Leikkaa patongit puoliksi ja levitä tomaatti-chilikastiketta kanteen ja pohjaan. Kokoa patonki kaikilla täytteillä ja koristele korianterilla, mintulla, chilillä sekä seesaminsiemeneillä. Tarjoa heti!

**VINKKI:** Voit leikata kasvikset valmiiksi edellisenä päivänä ja laittaa ne marinadiin yön yli.

**VINKKI:** Voit leikata valmiin Bánh mi -patongin neljään osaan ja tarjoilla sen esimerkiksi pikusuolaisena tai alkuruokana.

# PATU TARJOUKSET



FAZER MAKEISET 0%	ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/YKSIKKÖ
138881 Fazerina Crunchy patukka 50 g		20 kpl	28,50 1,25 kpl 1,43 kpl
124424 Karl Fazer Crunchy patukka 55 g		20 kpl	28,50 1,25 kpl 1,43 kpl
112531 Pätkis Maxi Crunchy patukka 55 g		20 kpl	28,50 1,25 kpl 1,43 kpl
126873 Geisha Crunchy patukka 50 g		20 kpl	28,50 1,25 kpl 1,43 kpl
133612 Dumle Crunchy Salted Caramel patukka 55 g		20 kpl	28,50 1,25 kpl 1,43 kpl



FAZER CRUNCHY PATUKAT 50/55 G

**1,25 kpl**  
alv 0 %

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

# PATU TARJOUKSET



meira

MEIRA VANILJASOKERI  
700 G PET

**15,15** prk

alv 0 %

MEIRA OY		ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/ YKSIKKÖ
102428 Vaniljasokeri 700 g PET		1 kpl		15,15 prk 17,27 prk
137809 Kaneli jauhettu 350 g PET		1 kpl		5,15 prk 5,87 prk
116073 Kardemumma jauhettu 500 g PET		1 kpl		38,95 prk 44,40 prk
110829 Grillausmauste 690 g PET		1 kpl		6,65 prk 7,58 prk
110835 Mustapippuri rouhittu 420 g PET		1 kpl		8,75 prk 9,98 prk
110825 Aromisuola 900 g PET		1 kpl		8,75 prk 9,98 prk
110837 Curryjauhe 425 g PET		1 kpl		7,45 prk 8,49 prk
138899 Sipulijauhe 440 g PET		1 kpl		7,45 prk 8,49 prk
110834 Paprika jauhettu 410 g PET		1 kpl		6,65 prk 7,58 prk
122154 Valkosipulirouhe 580 g PET		1 kpl		9,45 prk 10,77 prk
122150 Oregano 60 g PET		1 kpl		5,15 prk 5,87 prk
131048 Saludo 450 g VAC SJ RAC		12 kpl	71,82	5,25 pkt 5,99 pkt
137211 Saludo Tumma Paahto 450 g VAC SJ RAC		12 kpl	71,82	5,25 pkt 5,99 pkt
137210 Saludo 450 g VAC PJ UTZ		12 kpl	71,82	5,25 pkt 5,99 pkt

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



Fazer

FAZER LEIPOMOT OY		ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/ YKSIKKÖ
114058 Fazer Berliininmunkki 115 g vain sulatus L, S		12 kpl	13,68	1,00 kpl 1,14 kpl
107425 Fazer Omar munkki 100 g vain sulatus L, S		12 kpl	15,73	1,15 kpl 1,31 kpl
130135 Fazer Dumle munkki 106 g vain sulatus L, S		12 kpl	15,73	1,15 kpl 1,31 kpl
132693 Fazer Omenamunkki 92 g vain sulatus L, S		12 kpl	10,94	0,80 kpl 0,91 kpl
138638 Fazer Mokkalamunkki 108 g, vain sulatus L, S		12 kpl	15,73	1,15 kpl 1,31 kpl
104454 Fazer Talonpulla 75 g nostatettu raakapakastepulla L, S		48 kpl	27,36	0,50 kpl 0,57 kpl



FAZER BERLIININMUNKKI  
115 G, VAIN SULATUS  
L, S

**1,00** kpl

alv 0 %

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



<b>VALIO OY</b>		ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/ YKSIKKÖ
110461 Valio vispikerma 1 l UHT laktoositon		10 kpl	56,89	4,99 prk 5,69 prk
138038 Valio pehmeä maitorahka 5 kg laktoositon		1 kpl		19,25 ast 21,94 ast
135392 Valio Herkku mousse 100 g sitruuna laktoositon kausimaku		12 kpl	13,54	0,99 kpl 1,13 kpl
107645 Valio Viola® 1,5 kg maustamaton tuorejuusto laktoositon		1 kpl		17,40 ast 19,84 ast
129035 Valio Hyvä suomalainen Arki® juustoraaste e700 g, L		8 kpl	46,97	5,15 pss 5,87 pss
109976 Valio Koskenlaskija® 2,5 kg juustokastike laktoositon		1 kpl		26,45 ast 30,15 ast
135103 Valio lemon curd täyte 2,5 kg laktoositon		1 kpl	20,66	7,25 kg 8,26 kg



VALIO VISPIKERMA 1 L  
UHT LAKTOOSITON

**4,99** prk  
alv 0 %

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



<b>LANTMÄNNEN UNIBAKE OY</b>		ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/ YKSIKKÖ
110079 Myllyn Paras Gluteeniton Runebergin Levkakku 2 kg L, G		1 kpl		36,85 kpl 42,01 kpl
104251 Myllyn Paras Runebergin Torrtu 90 g L		54 kpl	110,19	1,79 kpl 2,04 kpl
135741 Vaasan Laskiaispulla 100 g L		16 kpl	30,82	1,69 kpl 1,93 kpl
104477 Vaasan Sydänmunkki 70 g L		50 kpl	50,92	0,89 kpl 1,02 kpl



MYLLYN PARAS  
GLUTEENITON  
RUNEBERGIN LEVYKAKKU  
2 KG, L, G

**36,85** kpl  
alv 0 %

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

# PATU TARJOUKSET



ARLA OAJ	ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/YKSIKKÖ
105128 Arla Pro laktoositon cheddar-viipale 1 kg	6 kpl	98,15	14,35 kpl 16,36 kpl
134139 Ingmariini Laktoositon 500 g	12 kpl	54,58	3,99 ras 4,55 ras
112323 Arla Laktoositon AB marjajogurtti 5 kg 	1 kpl		16,25 ast 18,53 ast
105241 Arla Apetina juustokuutiot 20 % 1 kg vähälaktoosinen	4 kpl	45,10	9,89 kpl 11,28 kpl
107750 Arla Luonto+ luonnonjogurtti laktoositon 5 kg 	1 kpl		14,90 ast 16,99 ast
104692 Arla Cafe maito laktoositon 1 L UHT 	12 kpl	23,94	1,75 prk 2,00 prk



ARLA PRO LAKTOOSITON CHEDDARVIIPALE 1 KG

**14,35** kpl

alv 0 %

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



HERKKUMAA OAJ	ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/YKSIKKÖ
133695 Herkkumaa Street Food Mangoraja Mayo 940 g 	8 kpl	53,81	5,90 plo 6,73 plo
133696 Herkkumaa Street Food Garlic Mayo 960 g 	8 kpl	53,81	5,90 plo 6,73 plo
133697 Herkkumaa Street Food Jalapeno Mayo 970 g 	8 kpl	53,81	5,90 plo 6,73 plo
133698 Herkkumaa Street Food Sweet Chili Mayo 940 g 	8 kpl	53,81	5,90 plo 6,73 plo
138880 Herkkumaa Street Food Paprika 990 g 	8 kpl	53,81	5,90 plo 6,73 plo
101783 Herkkumaa Viipalekurkku 8,2/4,5 kg 	1 kpl		12,95 prk 14,76 prk



HERKKUMAA STREET FOOD MAJONEESISARJA

**5,90** plo

alv 0 %

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





APETIT OUN	ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/YKSIKKÖ
128777 Apetit Haukipihvi 4 kg n. 100 x 40 g L, G, M, S, K		1 litk	43,32 <b>9,50 kg</b> 10,83 kg
103414 Apetit Aurinkokasvikset 1,5 kg (porkkana, keltainen porkkana, vihreä papu)		3 kpl	14,36 <b>4,20 pss</b> 4,79 pss
130435 Apetit Lehtikaali-kasviswok 1,5 kg (keltainen porkkana, palsternakka, porkkana, lehtikaali 10 %, lanntu)		3 kpl	14,02 <b>4,10 pss</b> 4,67 pss
103395 Apetit Porkkanapyörykkä 4 kg n. 200 x 20 g L, G, K	 	1 litk	30,78 <b>6,75 kg</b> 7,70 kg



APETIT HAUKIPIHVI 4 KG  
N. 100 X 40 G  
L, G, M, S, K

**9,50 kg**  
alv 0 %

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



ATRIA SUOMI OUN	ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/YKSIKKÖ
138877 Atria Kanan Filee Lime-Korianteri n. 120 g/3 kg L, G, M, K		1 kpl	32,49 <b>9,50 kg</b> 10,83 kg
133292 Atria Kanan Filee Valkosipuli-Persilja n. 120 g/3 kg L, G, M, K		1 kpl	32,49 <b>9,50 kg</b> 10,83 kg
132931 Atria Kanan Reisileike Thaibasilika-Sitruunaruoho n. 130 g/3 kg, L, G, M, K		1 kpl	28,01 <b>8,19 kg</b> 9,34 kg



ATRIA KANAN FILEE  
LIME-KORIANTERI  
N. 120 G / 3 KG  
L, G, M, K





**9,50 kg**  
alv 0 %

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

# PATU TARJOUKSET



**HKFOODS** | FOOD SERVICE

	ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/ YKSIKKÖ
124118 Kariniemen Kanaojan koipireisi luuton nahalla, miedosti suolattu n. 4 kg, L, G, M, S, K	 1 kpl		6,29 kg 7,17 kg
102955 Kariniemen Kanaojan rintafilee maustamaton n. 4,4 kg L, G, M, S, K	 1 kpl		8,90 kg 10,15 kg
102937 Kariniemen Kanaojan rintafilee marinoitu n. 4,4 kg L, G, M, S, K	 1 kpl		8,60 kg 9,80 kg
121768 Kariniemen Kanaojan reisileike miedosti suolattu n. 2 kg L, G, M, S, K	 1 kpl		7,55 kg 8,61 kg
103086 HKFoods pro Italianpizza-suikale 3 kg L, G, M, S, K	 1 kpl		12,95 kpl 14,76 kpl
135332 HK Viljaporsaan Kylki kantaamaton n. 20 kg L, G, M, S, K	 1 ltk		4,65 kg 5,30 kg
132858 HK Suomipekoni 1 kg L, G, M, S, K	 1 kpl		10,95 kg 12,48 kg
122005 HK Iso Uunimakkara 3,25 kg L, G, M, S, K	 1 kpl	17,38	4,69 kg 5,35 kg



KARINIEMEN KANAPOJAN KOIPIREISI LUUTON NAHALLA, MIEDOSTI SUOLATTU N. 4 KG






**6,29** kg

alv 0 %

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



**HÄTILÄ**  
HÄTILÄ • SINCE 1938

	ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/ YKSIKKÖ
137942 Graavi-lohi siivu n. 500 g pakaste L, G, M, S, K	 4 kpl		31,95 kg 36,43 kg
137941 Kylmäsavulohisiivu n. 500 g pakaste L, G, M, S, K	 4 kpl		29,95 kg 34,15 kg
138763 Savulohifile n. 750 g vac pakaste L, G, M, S, K	 5 kg		21,35 kg 24,34 kg
137653 Lohimurekemassa n. 2,2 kg raakapakaste L, G, M, S, K	 3 kpl		9,15 kg 10,43 kg
109354 Lohipyörökkä 5 kg pakaste L, M, S, K	1 ltk	45,32	7,95 kg 9,06 kg
109784 Savulohi rouhe 3 kg pakaste L, G, M, S, K	1 ltk	33,34	9,75 kg 11,11 kg
138625 Nyhtölohi 2 x 2,3 kg/ltk kypsä IQF pakaste L, G, M, S, K	 1 ltk	64,22	12,25 kg 13,96 kg



HÄTILÄ GRAAVILOHISIIVU N. 500 G PAKASTE L, G, M, S, K

**31,95** kg

alv 0 %

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



UNILEVER FINLAND OY	ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/ YKSIKKÖ
103150 Hellmann's seesami-soijavinegretti 1 L L, M, K	6 kpl	68,06	9,95 plo 11,34 plo
105376 Maizena Snowflake 4 kg L, G, M, S, K, VE	1 kpl		34,90 pkt 39,79 pkt
131999 Maizena Maissitärkkelys 700 g L, G, M, S, K, VE	12 kpl	46,37	3,39 pkt 3,86 pkt
136693 Hellmann's Real majoneesi 2 L L, G, M, S	1 kpl		12,65 ast 14,42 ast




HELLMANN'S SEESAMI-SOIJAVINEGRETTI 1 L  
L, M, K

**9,95** plo  
alv 0 %

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



NAAPURIN MAALAIKANA OY	ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/ YKSIKKÖ
138889 Naapurin Maalaiskana kypsä kananugetti 2 kg, pakaste L, G, M, S, K	 2 kpl	40,36	8,85 kg 10,09 kg
114664 Naapurin Maalaiskana luuton koipireisi, miedosti suolattu n. 2 kg, L, G, M, S, K	 1 kpl		6,99 kg 7,97 kg
113281 Naapurin Maalaiskana paistileike, yrttiöljy n. 2 kg L, G, M, S, K	 1 kpl		7,99 kg 9,11 kg
127957 Naapurin Maalaiskana paisti, maustamaton n. 3 kg L, G, M, S, K	 1 kpl		5,29 kg 6,03 kg



NAAPURIN MAALAIKANA KYPÄ KANANUGETTI  
2 KG, PAKASTE  
L, G, M, S, K

**8,85** kg  
alv 0 %

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

# PATU TARJOUKSET

## LAGERBLAD FOODS



LAGERBLAD FOODS OY	ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/YKSIKKÖ
103787 Lagerblad Valkosipuli-yrttivoilla täytetty lammaspihvi 130 g/5,2 kg L, S	1 litk	81,51	13,75 kg 15,68 kg
100613 Lagerblad Lammaspyörykkä 30 g/5 kg L, M	1 litk	74,04	12,99 kg 14,81 kg
110285 Lagerblad Lammaspyörykkä 16 g/6 kg L, G, M, S	1 litk	79,00	11,55 kg 13,17 kg
103786 Lagerblad Lammaspulla 30 g/6 kg L, M	1 litk	79,69	11,65 kg 13,28 kg






LAGERBLAD  
VALKOSIPULI-YRTTIVOILLA  
TÄYTETTY LAMMASPIHVI  
130 G/5,2 KG  
L, S

**13,75 kg**

alv 0 %

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



VELJEKSET RÖNKÄ OY	ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/YKSIKKÖ
114912 Rönkä Poron sisäfile 2 kpl/vac, n. 350 g pakaste L, G, M, S, K	 10 kpl		59,95 kg 68,34 kg
138833 Rönkä Savupororouhe 1 kg pakaste L, G, M, S, K	 2 kpl	45,49	19,95 kg 22,75 kg
109383 Rönkä Lapinukon Poronkärästys 5 kg pakaste L, G, M, S, K	 1 litk	136,52	23,95 kg 27,30 kg



RÖNKÄ PORON SISÄFILE  
2 KPL/VAC, N. 350 G  
PAKASTE  
L, G, M, S, K

**59,95 kg**

alv 0 %

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



**SAARIOINEN OY**

	ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/ YKSIKKÖ
138776 Saarioinen Porsaanleike esipaistettu gluteeniton 26 x 150 g/3,9 kg, L, G, M, K	 1 litk	50,90	11,45 kg 13,05 kg
138777 Saarioinen Broilerleike esipaistettu gluteeniton 30 x 135 g/4 kg, L, G, M, K	  1 litk	56,75	12,45 kg 14,19 kg
138895 Saarioinen Bolognese- kastike 2 kg L, G, M	 1 litk	17,22	7,55 kg 8,61 kg



SAARIOINEN PORSAAN-  
LEIKE ESIPAISTETTU  
GLUTEENITON  
26 X 150 G/ 3,9 KG  
L, G, M, K

**11,45 kg**

alv 0 %

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



**CONAXESS TRADE FINLAND OY**

	ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/ YKSIKKÖ
137730 Barilla Linguine 5 kg L, M, K, VE	3 kpl	45,32	13,25 pss 15,11 pss
137732 Barilla Mezze Maniche Rigate 5 kg L, M, K, VE	3 kpl	55,92	16,35 pss 18,64 pss
137731 Barilla Maccheroni 5 kg L, M, K, VE	3 kpl	55,92	16,35 pss 18,64 pss



BARILLA LINGUINE 5 KG  
L, M, K, VE

**13,25 pss**

alv 0 %

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



## MENOPALUU MAAILMAN VAATIVIMILLE KAHVINJUOJILLE

Café Napoli on vahva, mutta harmoninen tummapaaho. Se on italialaiseen tyyliin paahdettu tumma, mutta pehmeä caffè, jonka mausta löydät rotevaa paahteisuutta ja tumman sokerin vivahteita. Café Napoli sopii erityisen hyvin nautittavaksi maidon kanssa. Paahtoaste 4/5.

### TUOTE

Café Napoli 475 g jauhettu  
Café Napoli 450 g papu  
Café Napoli 250 g espressojauhatus  
Café Napoli 125 g annospussi  
Café Napoli 300 g annospussi

### EAN

6411301182380  
6411301182519  
6411301182533  
6411301182366  
6411301182328

UUTUUS



# Atria®

PERHETILOILTA VUODESTA 1903

## MAUKASTA JA KEVYEMPÄÄ

Valmiiksi maustetuilla tuotteilla aina tasalaatuinen lopputulos.

HELPOTA  
JA TEHOSTA  
KEITTIÖSI ARKEA

UUTUUS



Atria Kanan Filee  
Lime-Korianteri 3kg/n120g

6407800023576



Atria Kanan Filee  
Valkosipuli-Persilja 3kg/n120g

6407800018299



Atria Kanan Reisileike  
Thai basilika-Sitruunaruoho 3kg/n130g

6407800018305

YHTEINEN MENESTYS, PAREMPI MIELI

Santa Maria

한국 음식 맛의 핵심

KEYS TO  
KOREAN  
TASTE



# Ota haltuun maailman kuumin keittiö.

Nyt saatavilla uusi korealaisten makujen työkalupakki, jonka avulla voit hyötyä maailman kuumimmasta keittötrendistä. Täydennä ruokalistaa rennoilla korealaisilla suosikeilla tai lisää korealaista makua nykyiseen valikoimaan.

Lue lisää:

[www.pauligpro.com/fi/avaimet-korean-makuihin](http://www.pauligpro.com/fi/avaimet-korean-makuihin)



UUTUUS



# Herkullista makua joka murussa – Castello Sinihomejuustomuru



*Uutuu!*

CASTELLO SINIHOMEJUUSTOMURU 800 G  
GTIN 5711953181078, PATU 137374

Laktoositon Castello Sinihomejuustomuru sopii niin pizzaan, uuniruokiin, salaatteihin, kastikkeisiin, keittoihin kuin leivontaan.

[arlapro.fi](http://arlapro.fi)

**ARLA  
PRO.**  
PARTNERS  
AT HEART



*Nappaa*  
INSPIRAATIOTA  
PIZZOIHIN  
[arlapro.fi](http://arlapro.fi)

## MESTARI RANSKANPERUNA 2,5 KG

ME 4 x 2,5 kg  
EAN: 6430028239030  
PATU-tuotenumero:103441

HINTATIEDOT  
4,99 eur / pss (alv 0 %)  
5,69 eur / pss (alv 14 %)  
22,75 eur / ME (alv 14 %)



[www.mestariiperunat.fi](http://www.mestariiperunat.fi)

**Mestari**



# REHELLINEN MAKU PUHTAISTA RAAKA-AINEISTA



Touch of Taste -fondit antavat makua ruokaan helposti. Voitele vihannekset fondilla maustetulla öljyllä ennen paistamista tai grillaamista. Fondit soveltuvat myös täyteläisiin pataruokiin. Fondit on valmistettu luonnollisista raaka-aineista eivätkä ne sisällä lisättyjä arominvahventeita.

meira

# FRITTATA BRUNSSILLE TAI LOUNAALLE

Helposti uunissa, mausta tinkimättä



Välimerellisen frittatan eli  
uunimunakkaan resepti

meira.fi



## HELPOLLA HYVÄÄ

**Käyttövalmiit, paistonkestävät  
suolaiset täytteet leivontaan  
ja ruoanlaittoon.**

**Suomalaisten rakastama AURA® viettää  
juhlavuotta, nyt ihana AURA® myös täytteenä**

Käyttövalmis, laktoositon täyte sisältää runsaasti AURA®  
sinihomejuustoa ja antaa herkullisen maun pasteijoihin,  
piiraisiin tai makeisiin luomuksiin. Joillekin iki-inhokki,  
toisille ikoninen keustosuosikki!

**Valio AURA® juustotäyte  
5 kg laktoositon**



6 408430 873975



**Makumatka Kreikkaan  
syntyy Valio salaattijuustotäytteellä**

Valio salaattijuustoa sisältävä paistonkestävä, laktoositon  
juustotäyte paistettaviin tai sellaisenaan tarjottaviin  
herkkuihin. Valmista täytettä on  
helppo annostella.

**Valio salaattijuusto-  
täyte 5 kg laktoositon**



6 408430 873982



# MAIZENA®



**Unilever  
Food  
Solutions**

**Onnistu oikealla  
täykkelysvalinnalla!**

**Maizena Snowflake ja Maizena maissitärkkelykset ovat  
modernin keittiön luotettavat kumppanit.**

Sopii myös laktoosittomiin, vegaaniisiin ja gluteenittomiin resepteihin.

**Haluatko lisätietoa?**

Vieraile sivullamme ja lataa maksuton oppaamme:





# LAGERBLAD FOODS

## RATKAISUJA PÄÄSIÄISPÖYTÄÄN

### Vinkki:

Tarjoa lammasyörykät rosmariini perunoiden, paprikakastikkeen sekä fetajuustomurun kanssa. Couscous, bulgur ja perunamuusi sopivat myös hyvin lammasyöryköiden ja pihvien kanssa. Lisukkeena toimivat lisäksi värikäs salaatti tai grillatut kasvikset, kuten kesäkurpitsa ja munakoiso, jotka tuovat mukavaa savun makua. Kruunaa annos raikkaalla ja kauniin värisellä Tzatzikilla.



### LAMMASPULLA 30 G

Kypsä. Pakaste.  
n. 200 kpl x 30 g = 6,0 kg  
MAIDOTON. LAKTOOSITON.  
Lampaanliha 50 %,  
Naudanliha 33 %

Patu 103786  
EAN: 6405263080136

### LAMMASPYÖRYKKÄ 16 G GLUTEENITON

Kypsä. Pakaste.  
n. 375 kpl x 16 g = 6,0 kg  
GLUTEENITON. MAIDOTON.  
LAKTOOSITON.  
Lampaanliha 61 %

Patu 110285  
EAN: 6405263080143

### VALKOSIPULI-YRTTIVOILLA TÄYTETTY LAMMASPIHVI 130 G

Kypsä. Pakaste.  
n. 40 kpl x 130 g = 5,2 kg  
LAKTOOSITON.  
Lampaanliha 45 %,  
Naudanliha 30 %

Patu 103787  
EAN: 6405263080105

### LAMMASPYÖRYKKÄ 30 G

Kypsä. Pakaste.  
n. 167 kpl x 30 g = 5,0 kg  
MAIDOTON. LAKTOOSITON.  
Lampaanliha 85 %

Patu 100613  
EAN: 6405263080280

# LÖYDÄ OMA HYVINVOINNIN LÄHTEESI.



*Elämän  
janoon*



# CIAO DOLCE!

Meiran Vallillan paahtimossa paahtettu, tummapaahtoinen Segafredo Dolce sopii vaativimmallekin kahvin ystävälle. Kahvin täyteläisessä makuprofiilissa on italialaisen kahvin särmikkäitä, paahteisia ja vahvoja ominaispiirteitä ja siitä löytyy myös hivenen raakakaakaon aromeita.

Prego!



An *italian* Experience



PAAHTOASTE ☯☯☯☯



meira.fi

# Lounasasiakkaan palveleva 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.



Olemme  
Kokkimaajoukkueen  
kumppani.

