



*Taste the
exotic Brazil*

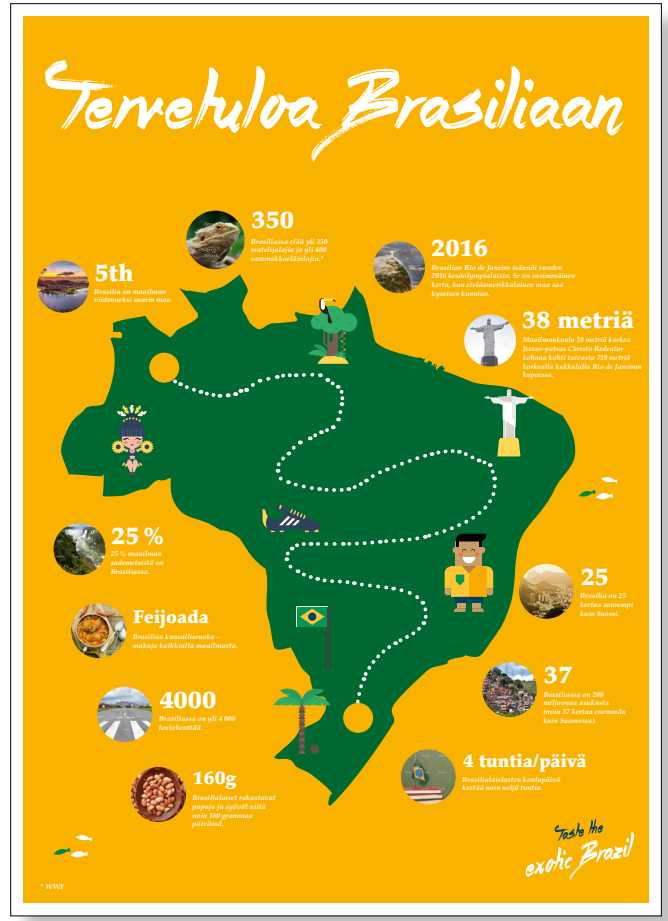
Salaatit	4
Salada de Crocante, Vihreä salaatti ja perunalastuja	5
Salada de Milho, Maissisalaatti	6
Keitot	7
Sopa de Milho, Chili-maissikeitto	8
Sopa de Frango, Broileri-bataattikeitto	9
Sopa de Carne, Tomaatti-jauheliha-papukeitto	10
Pääruoat	11
Peixe com Laranja, Appelsiinikala	12
Guisado de Galinha, Kanaa ja riisiä brasilialaisittain	13
Carne Saborosa, Brasilialainen härkä-perunapata	14
Ragu de Feijão, Papuhöystö	15
Brazil Veggie Burger, Kasvispihvit	16
Barreado, Jauheliha-papupata	17
Lisäkkeet	18
Arroz de Brócolis, Parsakaaliriisi	19
Arroz de Ovo, Riisiä ja kananmunaa	20
Farofa, Papuja ja paahdettua vehnää	21
Jälkiruoat	22
Smoothie de Frutas, Mango-aprikoosismoothie	23
Chocolate Brigadeiro Diferente, Kanelinen suklaamousse	24
Coco & Maracujá, Kookos-panna cotta ja passionhedelmää	25
Tiramisu Brazil, Banaani tiramisu	26
Puuro	27
Nut cocos porridge, Pähkinä-kookospuuro	28
Tuotetiedot	29



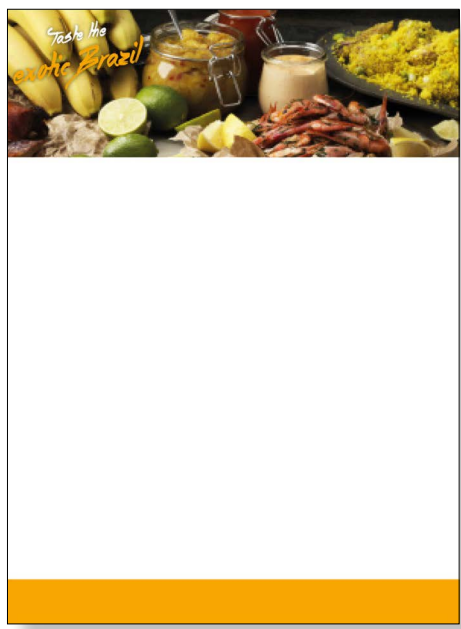
Materiaalit



Lippusiima



Juliste 50 x 70 cm



Menupohja A4



Sähköinen materiaali

Salada de Crocante, Vihreä salaatti ja perunalastuja

Erityisruokavalio: Gluteeniton, Laktoositon
Annoksen koko: 100 g



Raaka-aineet (100 annosta)

Määrä	Mitta	Raaka-aine
5,000	kg	Amerikansalaatti
2,000	kg	Tomaatti
2,000	kg	Kurkku
1,500	l	Hellmann's Sitruunavinegretti
0,500	kg	Perunalastu

Valmistusohje

1. Revi salaatti ja lohko tomaatit ja kurkut.
2. Sekoita salaattiainekset keskenään tai rakenna kerroksittain tarjoiluastiaan.
3. Mausta Sitruunavinegretillä.
4. Ripottele päälle perunalastut.

Salaatit

Salada de Milho, Maissisalaatti

Erityisruokavalio: Gluteeniton, Laktoositon
Annoksen koko: 60 g

Raaka-aineet (100 annosta)

Määrä	Mitta	Raaka-aine
2,000	kg	Minimaissi, säilyke
3,000	kg	Maissi, säilyke
0,800	kg	Punasipuli
0,300	l	Hellmann's Sitruunavinegretti
0,100	kg	Lehtipersilja

Valmistusohje

1. Valuta maissit ja viipaloi punasipuli.
2. Sekoita punasipulin joukkoon vinegretti ja anna maustua hetki.
3. Yhdistä maissit ja marinoituneet sipuliviipaleet.
4. Lisää hienonnettu persilja ennen tarjoilua.



Sopa de Milho, Chili-maissikeitto



Erityisruokavalio: Gluteeniton, Laktoositon
Annoksen koko: 250 g

Raaka-aineet (100 annosta)

Määrä	Mitta	Raaka-aine
0,200	l	Flora Aromiöljy
2,500	kg	Sipuli
10,000	kg	Maissi, säilyke
10,000	l	Vesi
0,150	kg	KNORR Kasvisliemi, vähäsuolainen
0,500	kg	KNORR Valkosipuli Puré Professional
0,015	kg	Chili, tuore
3,500	l	Knorr Ruoka Laktoositon 15%
		Valkopippuri
		Suola

Valmistusohje

- Kuullota sipulikuutiot Aromiöljyssä pehmeiksi. Lisää maissi ja kuullota vielä hetki.
- Lisää vesi ja kuumenna kiehuvaaksi. Sekoita joukkoon kasvisliemi, valkosipulipyre ja hienonnettu chili. Keitä noin 15 minuuttia.
- Lisää Knorr Ruoka ja kuumenna keitto.
- Soseuta keitto.
- Tarkista maku ja mausta maun mukaan pippurilla ja suolalla.

Sopa de Frango, Broileri-bataattikeitto

Erityisruokavalio: Gluteeniton, Laktoositon
Annoksen koko: 320 g

Raaka-aineet (100 annosta)

Määrä	Mitta	Raaka-aine
0,100	l	Flora Aromiöljy
1,500	kg	Sipulikuutio, pakaste
2,000	kg	Paprika, punainen
13,000	l	Vesi
2,000	kg	Porkkana, kuorittu
3,000	kg	Peruna, kuorittu
2,000	kg	Bataatti
0,750	kg	Linssi, punainen
2,500	kg	KNORR Tomatino
0,300	kg	KNORR Curry Puré Professional
0,500	kg	KNORR Inkivääri Puré Professional
0,300	kg	KNORR Kasvisliemi, vähäsuolainen
5,000	kg	Broilerisuikale, kypsä
2,500	l	Knorr Ruoka Laktoositon 15%

Valmistusohje

- Freesaa sipuli- ja paprikakuutiot öljyssä. Lisää vesi ja kuumenna kiehuvaaksi.
- Lisää kuutioidut porkkanat ja perunat. Anna kiehua hetki ja lisää bataattikuutiot sekä huuhdotut linssit.
- Lisää Tomatino ja mausteet. Hauduta kypsäksi.
- Lisää lopuksi kypsä broileri ja Knorr Ruoka. Kuumenna keitto.

Sopa de Carne, Tomaatti-jauheliha- papukeitto

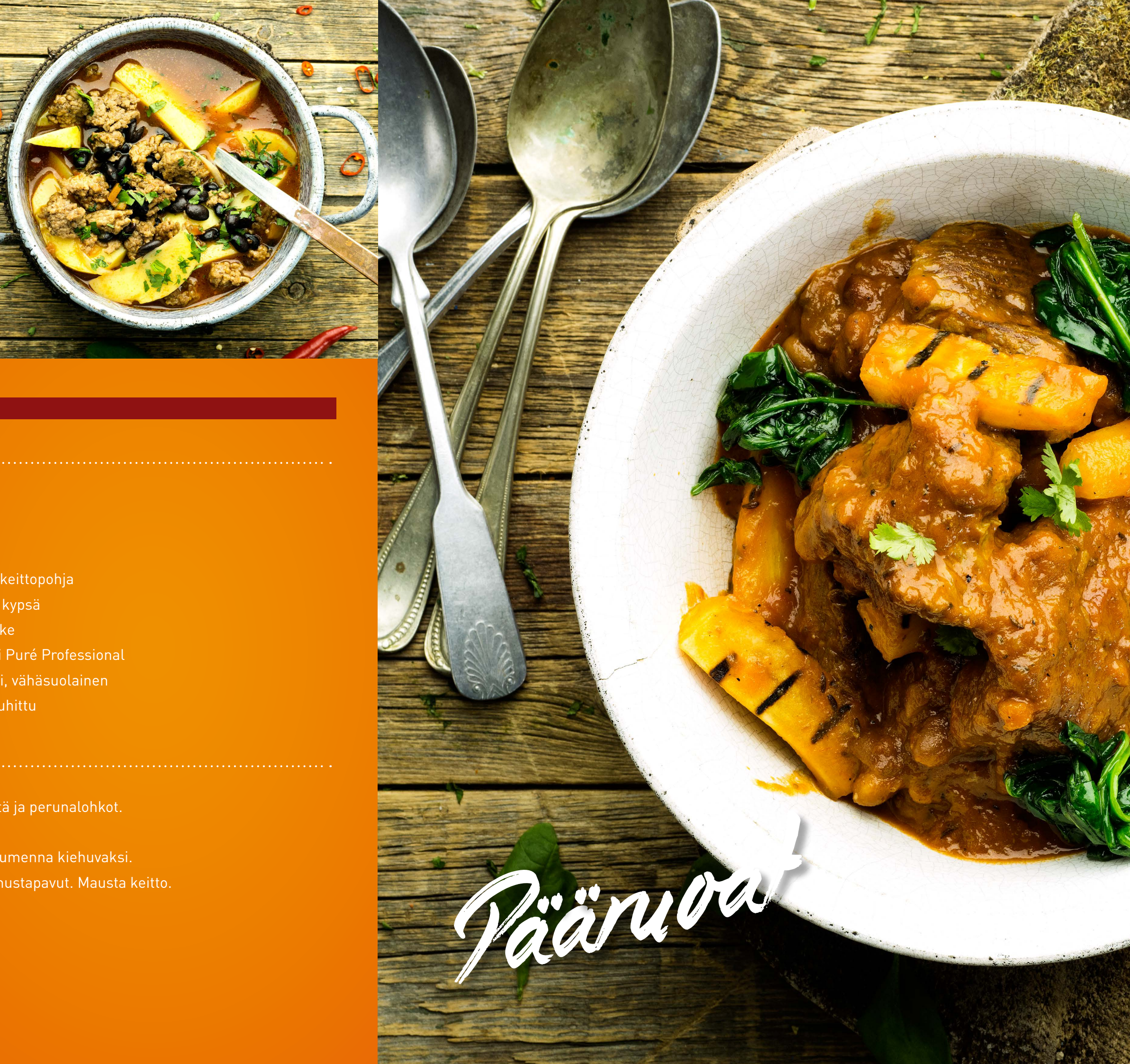
Erityisruokavalio: Gluteeniton, Laktoositon
Annoksen koko: 300 g

Raaka-aineet (100 annosta)

Määrä	Mitta	Raaka-aine
0,100	l	Flora Aromiöljy
2,000	kg	Sipuli
20,000	l	Vesi
5,000	kg	Peruna, kuorittu
1,000	kg	KNORR Tomaattikeittopohja
3,000	kg	Jauheliha nauta, kypsä
2,000	kg	Mustapapu, säilyke
0,120	kg	KNORR Savuchili Puré Professional
0,100	kg	KNORR Lihaliemi, vähäsuolainen
0,005	kg	Mustapippuri, rouhittu

Valmistusohje

1. Freesaa sipulit öljyssä. Lisää suurin osa vedestä ja perunalohkot.
2. Keitä kunnes perunat ovat lähes kypsiä.
3. Sekoita keittoaines loppuun vesimäärään ja kuumenna kiehuvaaksi.
4. Lisää kypsä jauheliha, valutetut ja huuhdotut mustapavut. Mausta keitto.



Peixe com Laranja, Appelsiinikala



Erityisruokavalio: Gluteeniton, Vähälaktoosinen
Annoksen koko: 250 g

Raaka-aineet (20 annosta)

Määrä	Mitta	Raaka-aine
3,000	kg	Sei-turskakuutio, pakaste
0,020	kg	KNORR Citrusmauste
0,200	kg	Tomaattipala, kuivattu, pakaste
1,000	l	Vesi
0,400	l	Appelsiinimehutiiviste
0,180	kg	KNORR Vaalea peruskastike
0,200	kg	Garde d’Or JuustoCrème, vähälaktoosinen
0,400	l	KNORR Ruoka 15%, laktoositon
0,080	l	KNORR Sunshine Chili

Valmistusohje

- Lado kalat GN-vuokiin ja mausta citrusmausteella [3 kg kalaa / 1/1 65 mm GN-vuoka].
Ripottele pinnalle myös jäiset aurinkokuivatut tomaattilohkot. Anna sulaa kylmiössä yön yli.
- Kuumenna vesi ja lisää kastikeaineokset. Lisää appelsiinimehutiiviste (300%) ja kuumenna kiehuvaaksi.
- Lisää Knorr Ruoka, JuustoCrème ja mausta kastike Sunshine -maustekastikeella.
Anna kiehua muutama minuutti.
- Kaada kastike vuokiin kalojen päälle ja kypsennä yhdistelmäunissa +160 C noin 20 minuuttia.
- Tarjoo esimerkiksi parsakaaliriisin kanssa.

Guisado de Galinha, Kanaa ja riisiä brasilialaisittain



Erityisruokavalio: Gluteeniton, Laktoositon
Annoksen koko: 340 g

Raaka-aineet (100 annosta)

Määrä	Mitta	Raaka-aine
0,300	l	Flora Aromiöljy
3,000	kg	Sipuli
5,000	kg	Porkkana, kuorittu
2,000	kg	Paprika, punainen
10,000	l	Vesi
4,000	kg	Riisi
3,000	kg	KNORR Tomatino
0,500	kg	KNORR Valkosipuli Puré Professional
0,500	kg	KNORR Paprika Puré Professional
0,050	kg	KNORR Kanaliemi, vähäsuolainen
3,000	kg	Maissi, säilyke
4,000	kg	Broilerisuikale, kypsä

Valmistusohje

- Kuullota sipuli ja kasvikset öljyssä.
- Lisää vesi, riisi, Tomatino ja mausteet. Hauduta lähes kypsäksi.
- Lisää valutettu maissi ja kypsä broileri. Hauduta kypsäksi.
- Koristele korianterilla ja tuoreella chilillä.
Vinkki! Lisää joukkoon Chorizho-makkaraa.

Carne Saborosa, Brasilialainen härkä-perunapata



Erityisruokavalio: Gluteeniton, Laktoositon
Annoksen koko: 130 g

Raaka-aineet (100 annosta)

Määrä	Mitta	Raaka-aine
0,100	l	Flora Aromiöljy
1,000	kg	Sipuli
10,000	l	Vesi
4,000	kg	Peruna, tuore
1,000	kg	Porkkana
0,600	kg	KNORR Ruskea peruskastike
0,050	kg	KNORR Lihaliemi, vähäsuolainen
0,030	kg	Juustokumina
0,030	kg	Korianteri, jauhettu
5,000	kg	Naudanlihakuutio, kypsä
1,000	kg	Ruskea papu, säilyke
0,060	kg	KNORR Savuchili Puré Professional

Valmistusohje

- Freesaa suikaloidut sipulit öljyssä.
- Lisää suurin osa vedestä ja lohkotut perunat ja porkkanat. Keitä lähes kypsäksi.
- Sekoita loppuun veteen Knorr Peruskastike ja mausteet. Kaada seos pataan ja kuumenna kiehuvaaksi. Sekoita joukkoon kypsät lihakuutiot ja valutetut sekä huuhdotut pavut.
- Mausta savuchilipyreellä sopivan tuliseksi.
- Tarjoile keitetyn riisin kanssa.

Ragu de Feijão, Papuhöystö



Erityisruokavalio: Gluteeniton, Laktoositon
Annoksen koko: 100 g

Raaka-aineet (100 annosta)

Määrä	Mitta	Raaka-aine
0,100	l	Flora Aromiöljy
1,000	kg	Sipuli
4,000	l	Vesi
0,300	kg	KNORR Ruskea peruskastike
1,000	kg	KNORR Tomatino
2,000	kg	Ruskea papu, säilyke
1,000	kg	Valkoinen papu, säilyke
1,000	kg	Mustapapu, säilyke
0,008	kg	Oregano, kuivattu

Valmistusohje

- Freesaa sipulit Aromiöljyssä.
- Lisää kylmään veteen sekoitettu Ruskea peruskastike ja kuumenna kiehuvaaksi.
- Lisää Tomatino ja valutetut sekä huuhdotut pavut.
- Mausta kastike oreganolla. Kuumenna ja tarjoile kasvis-, liha- tai broileriruokien lisäkkeenä.

Brazil Veggie Burger, Kasvispihvit



Erityisruokavalio: Gluteeniton, Laktoositon
Annoksen koko: 160 g

Raaka-aineet (100 annosta)

Määrä	Mitta	Raaka-aine
12,000	kg	Kikherne
1,200	kg	Sipuli
1,200	kg	Porkkana
0,600	kg	Varsiselleri
0,400	kg	Maizena maissitärkkelys
0,500	kg	KNORR Valkosipuli Puré Professional
0,450	l	KNORR Kasvisfondi
0,300	kg	Persilja

Valmistusohje

1. Raasta porkkanat, hienonna sipuli ja selleri. Sekoita valutettujen kikherneiden kanssa yleiskoneessa.
2. Lisää mausteet, maissitärkkelys sekä fondi.
3. Annostele paistopelleille.
4. Paista yhdistelmäuunissa 180 asteessa 10-15 minuuttia tai kuumalla pannulla Flora Aromiöljyssä.

Barreado, Jauheliha-papupata



Erityisruokavalio: Gluteeniton, Laktoositon
Annoksen koko: 150 g

Raaka-aineet (100 annosta)

Määrä	Mitta	Raaka-aine
0,100	l	Flora Aromiöljy
1,000	kg	Sipulikuutio, pakaste
2,000	kg	Paprika, vihreä
4,000	kg	Jauheliha nauta, kypsä
0,100	kg	KNORR Lihaliemi, vähäsuolainen
0,020	kg	Chilijauhe
0,010	kg	Oregano, kuivattu
5,000	l	Vesi
0,500	kg	KNORR Ruskea peruskastike
2,000	kg	KNORR Tomatino
1,000	kg	Valkoinen papu, säilyke
1,000	kg	Ruskea papu, säilyke
0,050	kg	Lehtipersilja

Valmistusohje

1. Freesaa sipulikuutiot ja paprikasuikaleet öljyssä. Lisää kypsä jauheliha ja mausteet. (Tarkista käyttämäsi chilin tulisuus ja lisää sitä oman asiakaskuntasi maun mukaan.)
2. Sekoita peruskastike kylmään veteen ja lisää se pataan. Kuumenna kiehuvaaksi.
3. Lisää Tomatino ja valutetut sekä huuhdotut pavut. Kuumenna ja tarkista maku.
4. Koristele lehtipersiljalla.
5. Tarjoile Barreado keitetyn riisin kanssa.

Arroz de Brócolis, Parsakaaliriisi

Erityisruokavalio: Gluteeniton, Laktoositon
Annoksen koko: 150 g



Raaka-aineet (100 annosta)

Määrä	Mitta	Raaka-aine
3,000	kg	Pitkäriisi
6,000	l	Vesi
0,100	kg	KNORR Kasvisliemi, vähäsuolainen
0,300	kg	KNORR Valkosipuli Puré Professional
5,000	kg	Parsakaali
1,000	l	Hellmann's Sitruunavinegretti

Valmistusohje

1. Keitä riisi kasvisliemellä maustetussa vedessä lähes kypsäksi.
2. Valuta riisi ja sekoita valkosipulipyre joukkoon.
3. Hienonna parsakaali ja freesaa se kevyesti.
4. Mausta Sitruunavinegretillä.
5. Lisää parsakaalirouhe kuuman riisin joukkoon. Tarjoa lisäkkeenä.

Lisäkkeet

Arroz de Ovo, Riisiä ja kananmunaa



Erityisruokavalio: Gluteeniton, Laktoositon
Annoksen koko: 100 g

Raaka-aineet (100 annosta)

Määrä	Mitta	Raaka-aine
3,000	kg	Pitkäriisi
6,000	l	Vesi
0,100	kg	KNORR Kasvisliemi, vähäsuolainen
0,300	kg	KNORR Valkosipuli Puré Professional
2,500	kg	Kananmuna, keitetty
		Persilja

Valmistusohje

1. Keitä riisi kasvisliemellä maustetussa vedessä lähes kypsäksi.
2. Valuta riisi ja sekoita valkosipulipyre joukkoon.
3. Hienonna keitetyt kananmunat hienoksi ja sekoita riisin joukkoon.
4. Sekoita joukkoon hienonnettu persilja. Tarjoa lisäkkeenä.

Farofa, Papuja ja paahdettua vehnää



Erityisruokavalio: Laktoositon
Annoksen koko: 100 g

Raaka-aineet (100 annosta)

Määrä	Mitta	Raaka-aine
0,200	l	Flora Aromiöljy
2,000	kg	Sipuli
4,000	kg	Ruskea papu, säilyke
1,000	kg	Pekoni, kypsä
1,500	kg	Kananmuna, keitetty
1,500	kg	Korppujauho
0,300	kg	KNORR Valkosipuli Puré Professional
0,200	kg	KNORR Kanaliemi, vähäsuolainen
0,100	kg	Persilja

Valmistusohje

1. Freesaa sipulit öljyssä.
2. Lisää joukkoon pekonirouhe, valutetut ja huuhdotut pavut sekä keitetyt ja rouhitut kananmunat.
3. Paahda korppujauhot halutessasi uunissa ja sekoita joukkoon.
4. Mausta ja koristele hienonnetulla persiljalla.
5. Tarjoa Farofa broileri- ja liharuokien lisänä.



Smoothie de Frutas, Mango-aprikoosi- smoothie

Erityisruokavalio: Gluteeniton, Laktoositon
Annoksen koko: 135 g



Raaka-aineet (100 annosta)

Määrä	Mitta	Raaka-aine
5,000	l	Jogurtti, maustamaton, laktoositon
5,000	l	Maitojuoma, laktoositon
1,500	kg	Carte d'Or Aprikoosi-mangokeitto/-kiisseli
2,000	kg	Mangosose

Valmistusohje

1. Sekoita kaikki ainekset keskenään tehosekoittimella.
2. Anna maustua kylmässä hetki ennen tarjoilua.

Chocolate Brigadeiro Diferente, Kanelinen suklaamousse



Erityisruokavalio: Gluteeniton,
Vähälaktoosinen
Annoksen koko: 50 g

Raaka-aineet (100 annosta)

Määrä	Mitta	Raaka-aine
3,500	l	Kevytmaito, vähälaktoosinen
1,600	kg	Carte d’Or Suklaamousse
0,030	kg	Kaneli, jauhettu Nonparelli

Valmistusohje

1. Kaada kylmä maito kulhoon ja lisää mousseaines sekä kaneli.
2. Sekoita pienimmällä nopeudella noin 2 minuuttia kunnes jauhe on sekoittunut tasaisesti nesteeseen.
3. Vatkaa voimakkaasti kunnes mousse on kuohkeaa.
4. Annostele tarjoille ja koristele nonparelleilla.

Coco & Maracujá, Kookos-panna cotta ja passionhedelmää



Erityisruokavalio: Gluteeniton
Annoksen koko: 230 g

Raaka-aineet (10 annosta)

Määrä	Mitta	Raaka-aine
0,500	l	KNORR Kuohu Laktoositon 30%
0,200	kg	Carte d’Or Panna Cotta
0,500	l	Kevytmaito
0,400	l	Kookosmaito
Kastike:		
0,200	kg	Passionhedelmä
0,400	l	Vesi
0,100	kg	Sokeri
0,030	kg	Maizena Marja- ja Hedelmätärkkelys Tapioka

Valmistusohje

1. Mittaa nesteet kattilaan ja kuumenna kiehuvaaksi.
2. Sekoita joukkoon pannacotta-aines ja annostele tarjoiluastioihin.
3. Jäähdytä kunnes seos on täysin hyytynyt.

Kastike:

1. Mittaa nesteet ja sokeri kattilaan ja kuumenna kiehuvaaksi.
2. Suurusta tapiokatärkkelyksellä ja jäähdytä.

Tiramisu Brazil, Banaani tiramisu

Annoksen koko: 125 g

Raaka-aineet (10 annosta)

Määrä	Mitta	Raaka-aine
Pohja:		
0,160	kg	Tiramisukeksi
0,300	l	Kahvijuoma
0,050	kg	Sokeri
Mousse:		
0,200	kg	Banaanisose
0,150	kg	Carte d'Or Valkosuklaamousse
0,250	kg	Kevytmaito
0,100	kg	Crème Bonjour Naturel
Lisäksi:		Kaakaojauhe

Valmistusohje

1. Yhdistä mousseaines, maito ja tuorejuusto. Vaahdota kuohkeaksi vaahdoksi.
2. Yhdistä sokeri ja kahvi.
3. Kasta tiramisukeksejä kahviuomassa ja lado niitä kerros tarjoiluvuoan pohjalle.
4. Levitä kerros moussea kostutettujen keksien päälle. Lado toinen kerros kostutettuja keksejä moussen päälle ja levitä tai pursota päällimmäiseksi moussea.
5. Anna tiramisun maustua kylmässä muutama tunti tai mielellään yön yli.
6. Siivilöi ennen tarjoilua tiramisun pintaan kerros kaakaojauhetta.



Puuro

Nut cocos Porridge, Pähkinä-kookospuuro



Erityisruokavalio: Laktoositon
Annoksen koko: 250 g

Raaka-aineet (100 annosta)

Määrä	Mitta	Raaka-aine
16,000	l	Vesi
3,000	kg	Kaurahiutale
4,000	l	KNORR Ruoka 15% Laktoositon
4,000	l	Kookosmaito
0,060	kg	Suola
0,050	kg	Kaneli, jauhettu
0,020	kg	Neilikka, jauhettu
0,100	kg	Kookoshiutale
0,200	kg	Pähkinäsekoitus

Valmistusohje

1. Kuumenna vesi kiehuvaaksi ja sekoita kaurahiutaleet joukkoon.
2. Lisää Knorr Ruoka 15 % ja kookosmaito. Hauduta kypsäksi.
3. Mausta puuro.
4. Sekoita pähkinät ja kookoshiutaleet joukkoon tai tarjoa erikseen.
5. Tarjoa esimerkiksi mangososeen kanssa.

Tuotetiedot

Raaka-aine	Tukkunumerot
KNORR Ruoka Laktoositon 15% 1L	EAN: 8712100189708 T-Koodi: 257683 Meira Nova: 27095 Kespro SAP: 21193114
KNORR Kuuhu Laktoositon 30% 1L	EAN: 8712100730191 T-Koodi: 77917 Meira Nova: 270207 Kespro SAP: 21277761
Garde d’Or JuustoCrème, vähälaktoosinen 3,5 kg	EAN: 8722700507871 T-Koodi: 712646 Meira Nova: 23329 Kespro SAP: 20331456
Crème Bonjour Naturel 1,5 kg	EAN: 7310391016102 T-Koodi: 502039 Meira Nova: 23511 Kespro SAP: 20016677
Flora Aromiöljy 2,4 L	EAN: 8712566782109 T-Koodi: 992149 Meira Nova: 25970 Kespro SAP: 20961618
Hellmann’s Sitruunavinegretti 1 L	EAN: 8722700557302 T-koodi: 651281 Meira Nova: 1117010 Kespro SAP: 20668038
KNORR Kasvisliemi, vähäsuolainen 5kg/625L	EAN: 8712566902026 T-Koodi: 391870 Meira Nova: 110593 Kespro SAP: 21018642
KNORR Lihaliemi, vähäsuolainen 5kg/625L	EAN: 8712566902255 T-Koodi: 391755 Meira Nova: 110590 Kespro SAP: 21018644
KNORR Kanaliemi, vähäsuolainen 5kg/625L	EAN: 8712566902293 T-Koodi: 391698 Meira Nova: 110591 Kespro SAP: 21018645

Tuotetiedot

Raaka-aine	Tukkunumerot
KNORR Kasvisfondi 1 L/30 L	EAN: 8712100140938 T-Koodi: 684951 Meira Nova: 1109925 Kespro SAP: 21140020
KNORR Valkosipuli Puré Professional 2x750g	EAN: 8722700670438 T-Koodi: 167288 Meira Nova: 111920 Kespro SAP: 20862878
KNORR Curry Puré Professional 2x750g	EAN: 8718114974361 T-Koodi: 166223 Meira Nova: 111950 Kespro SAP: 20862873
KNORR Savuchili Puré Professional 2x750g	EAN: 8712566618279 T-Koodi: 752741 Meira Nova: 111924 Kespro SAP: 20942553
KNORR Paprika Puré Professional 2x750g	EAN: 8718114974248 T-Koodi: 166645 Meira Nova: 111939 Kespro SAP: 20862877
KNORR Inkivääri Puré Professional 2x750g	EAN: 8718114974316 T-Koodi: 166348 Meira Nova: 111921 Kespro SAP: 20862875
KNORR Vaalea peruskastike 4,25 kg/50 L	EAN: 8712100126772 T-Koodi: 155648 Meira Nova: 1118967 Kespro SAP: 21179459
KNORR Ruskea peruskastike 3,75 kg/50 L	EAN: 8712566520800 T-Koodi: 468132 Meira Nova: 1118000 Kespro SAP: 20906029
KNORR Tomaattikeittopohja 3,9kg/60L	EAN: 8711200768424 T-Koodi: 729384 Meira Nova: 110075 Kespro SAP: 21058215

Tuotetiedot

Raaka-aine	Tukkunumerot
KNORR Tomatino 3kg	EAN: 8712566910205 T-koodi: 200980 Meira Nova: - Kespro SAP: 20995388
KNORR Sunshine Chili 1 L	EAN: 5704066181585 T-Koodi: 498444 Meira Nova: 1117313 Kespro SAP: 20036495
KNORR Citrusmauste 1,2 kg	EAN: 5704066306926 T-Koodi: 213066 Meira Nova: 154354 Kespro SAP: 20018374
Maizena maissitärkkelys 2,5 kg	EAN: 5704066330013 T-Koodi: 343905 Meira Nova: 76910 Kespro SAP: 20011762
Maizena Marja- ja Hedelmätärkkelys Tapioka 5kg	EAN: 8712100174117 T-Koodi: 4549 Meira Nova: 76969 Kespro SAP: 21163671
Carte d’Or Aprikoosi-mangokeitto/-kiisseli 1,8kg/11,5L/6,5L	EAN: 8718114905891 T-Koodi: 799296 Meira Nova: 114334 Kespro SAP: 21058218
Carte d’Or Suklaamousse 1,44kg/10L	EAN: 8712566417674 T-Koodi: 725705 Meira Nova: 114338 Kespro SAP: 21058221
Carte d’Or Valkosuklaamousse 1,6kg/13L	Kespro: 8712566458431 T-Koodi: 725408 Meira Nova: 114341 Kespro SAP: 21058219
Carte d’Or Panna Cotta 0,52kg/4L	EAN: 8712566415588 T-Koodi: 727032 Meira Nova: 114339 Kespro SAP: 21058223

Lisätietoja:

www.ufs.com tai soita meille numeroon 0800 1 64882

