

Taste the exotic Brazil

Buffet, Dessert,
Street Food & BBQ



Unilever
Food
Solutions

Taste the exotic Brazil

Tuo tarjolle aitoja brasilialaisia makuelämyksiä vuonna 2016.

Keittiömestarit ympäri maailmaa kamppailevat päivittäin tarjotakseen ravintoloidensa asiakkaille suurenmoisia aterioita ja upeita kokemuksia.

Yllätä asiakkaasi maukailla brasilialaisilla aterioilla, joita et ole ennen valmistanut tai joista et ole edes kuullut aiemmin. Inspiroivia ruokalistoja, jotka antavat ravintolallesi ja ruoallesi uuden inspiroivan koukun.



Saatat kysyä: "Mutta miten voin onnistua aitojen brasilialaisten aterioiden valmistamisessa vieraillessi?" Vastaus on: "Unilever Food Solutionsin Taste the exotic Brazil -konseptin avulla."

Lähdimme Brasiliaan hakemaan oppia keittiömestareilta ja ruokaharrastajilta. Tutustuimme monipuoliseen brasilialaiseen keittiöön ja saimme oppia ammattilaisilta, jotka tuntevat Brasilian keittiön sydämen ja intohimon. Sitten keräsimme nämä ideat kokoon ja muokkasimme ne pohjoismaiseen keittiöön sopiviksi.

Esittelemme nyt helpon ja edullisen tavan tarjota monia brasilialaisten ruokaharrastajien ja tähtikeittiömestareiden luomia aitoja ja autenttisia brasilialaisia aterioita.

Lupaamme, että osaat!

Tämä konsepti on pohjoismaisten ja brasilialaisten projektiin osallistuneiden keittiömestareiden intohimoisen yhteistyön tulos. Olemme erittäin tyytyväisiä tässä projektissa luotuihin resepteihin ja esittelemme ne nyt yleisinä sinulle. Ole hyvä, ja ota ne omaksesi.

Brasilialainen keittiö on yksi maailman eksoottisimmista ja monipuolisimmista

Vuosisatojen aikana Brasiliasta on kasvanut monikulttuurinen maa, jota elävöittävät sen kaikkialta maailmasta saapuneet asukkaat. Vuosien 1570 ja 1888 välillä yli kolme miljoonaa afrikkalaista saapui orjina Brasiliaan, ja brasilialais-portugalilaisen keittiön kehitys alkoi. Brasilian itsenäistyminen vuonna 1822 avasi upean maan siirtolaisille ympäri maailman – aluksi Saksasta, sitten Sveitsistä, Italiasta, Espanjasta, Japanista ja Lähi-idästä.

Miljoonat ihmiset asettuivat aloilleen tähän valtavaan maahan, ja hiljalleen uudet tavat, uudet ainekset ja erilaiset valmistustavat menettivät kosketuksensa alkuperäisiin keittiöihin ja niistä tuli brasilialaisia. Tämän takia maailman viidenneksi suurimmalla maalla on tällä hetkellä yksi inspiroivimmista, kiinnostavimmista ja eksoottisimmista kansallisista ruokakulttuureista. Tämän ainutlaatuisen ruokatarinan me Unilever Food Solutionsilla haluamme jakaa ja välittää pohjoismaiseen keittiöön.

Brasilialainen tie asiakkaan sydämeen

"Taste the exotic Brazil" -konseptin avulla Unilever Food Solutions antaa sinulle ainutlaatuisen mahdollisuuden tarjota vieraillesi laajan valikoiman aitoja brasilialaisia aterioita. Löydät aitoja reseptejä **kuuluisasta brasilialaisesta katukeittiöstä aina brasilialaisten maalaisgrillijuhlien** autenttisiin valmistustapoihin ja resepteihin. Opit täydellisen tavan sekoittaa ruokalajeja luodaksesi **maukkaan, kekseliään ja eksoottisen brasilialaisen buffetin**, sekä tekemään **makeita ja erittäin jännittäviä brasilialaisia jälkiruokia**.

Taste the exotic Brazil

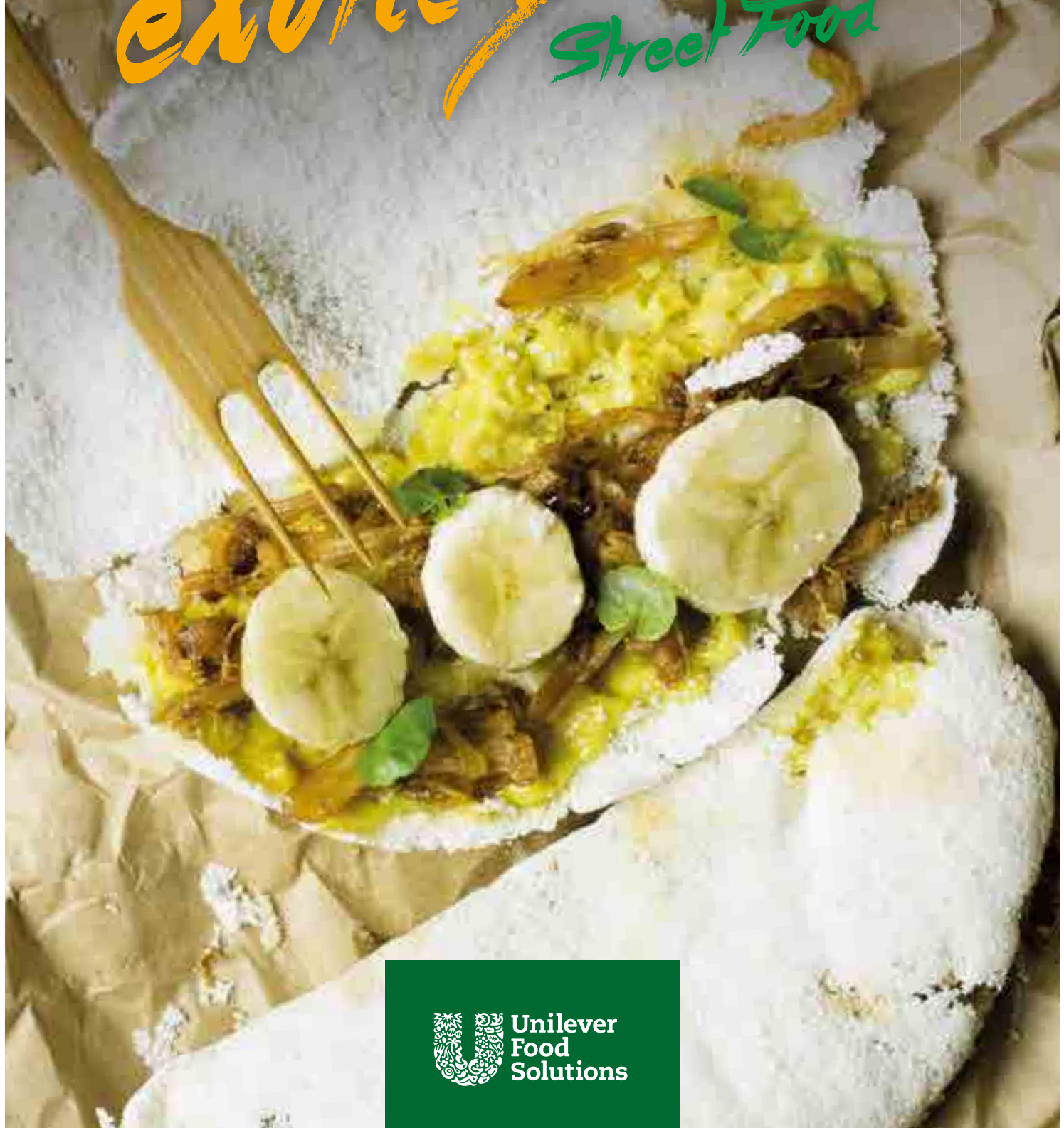
-teeman avulla voit tarjota laajan määrän erilaisia annoksia. Esitteen reseptit on jaettu neljään eri kategoriaan. Tämä auttaa sinua löytämään juuri sinun asiakkaillesi sopivat annokset.

Tarjoile asiakkaillesi trendikästä katuruokaa brasiliaisella twistillä, täytä noutopöytä täyteen eksoottisia makuja, löydä uusia herkullisia kastikkeita ja dippejä sekä viimeistele asiakkaan elämys makeilla herkkupaloilla!

Street Food Buffet
Dessert BBQ



Taste the
exotic Brazil
Street Food



Unilever
Food
Solutions

Brazil Paio de Queiso

Juustopallot

RAAKA-AINEET

0,250	kg	KNORR Ruoka 15% Laktoositon
0,500	l	Vesi
0,200	l	Flora Aromiöljy
0,005	kg	KNORR Umami
0,500	kg	Maizena Marja- ja Hedelmätärkkelys Tapioka
0,240	kg	Kananmuna
0,300	kg	Parmesanjuusto, raaste

VALMISTUSOHJE

1. Kuumenna KNORR Ruoka 15% ja vesi kiehuvaaksi, lisää Aromiöljy ja Umami.
2. Sekoita joukkoon tapiokatärkkelys ja siirrä seos yleiskoneeseen.
3. Lisää joukkoon voimakkaasti sekoittaen kananmunat sekä juustoraaste.
4. Muotoile taikinasta 20–30 g palloja ja kypsennä 180 asteisessa uunissa 20–25 minuuttia.
5. Tarjoa juustopallot passion-chilikastikkeen kanssa.



Annoksen koko



10 henkilöä



Laktoositon
Gluteeniton



Taste the
exotic Brazil
Street Food

Tapioca

Maniokkiohukaiset

RAAKA-AINEET

Ohukainen:

0,400 kg Maizena Marja- ja Hedelmätärkkelys Tapioka

0,200 l Vesi

0,01 kg KNORR Umami

Täyte:

0,200 kg Rydbergs Yellow Curry

0,300 kg Mozzarella laktoositon juustoraaste

0,200 kg Banaani

VALMISTUSOHJE

1. Sekoita ainekset keskenään murumaiseksi seokseksi, painele seos karkean siivilän läpi.
2. Sirottele seosta kuivalle paistinpannulle tasaiseksi 3–4 mm:n kerrokseksi.
3. Levitä currykastike tapiocan pinnalle yhdessä juustoraasteen ja banaanisiivujen kanssa.

4. Taita lämpöisenä ja tarjoa heti.

Muita tätevävaihtoehtoja:

- Revitty / kuivattu liha
- Guava/ hedelmämarmeladit
- Kinuskikastike
- Kookospähkinäraaste



Annoksen koko



10 henkilöä



Laktoositon
Gluteeniton



Taste the
exotic Brazil
Brazil Food

Unilever
Food
Solutions

Sandwich Mortadella

Kinkku-ananassandwich

RAAKA-AINEET

10	kpl	Vehnäsämpylä
0,300	kg	Mortadellamakkara / kinkkuleikkele
0,300	kg	Pesto-kastike / Brasilian pesto
0,150	kg	Ananas, tuore
0,100	kg	Cheddarjuusto, viipaloitu
0,100	kg	Pinaatti, tuore

VALMISTUSOHJE

1. Paina sämpylät tasaisiksi ja leikkaa halki vaakasuunnassa.
2. Sivele leikkuupinnoille pestokastike ja kokoa täytteet kerroksittain.
3. Leikkaa puoliksi esillelaitettaessa.



Annoksen koko



10 henkilöä



Laktoositon



Taste the
exotic Brazil

Unilever
Food
Solutions

Empadas

Kana-chorizotäytetyt piiraat

RAAKA-AINEET

Taikina:

- 0,250 1 Vesi
- 0,200 kg Flora Professional Kasvirasvaväite 75 %
- 0,550 kg Vehnäjauho
- 0,005 kg KNORR Umami

Täyte:

- 0,200 kg Broilerin reisiliha, kypsä
- 0,100 1 KNORR Fraiche 24 %
- 0,100 kg Crème Bonjour Maustamaton
- 0,150 kg Chorizo
- 0,120 kg Sipuli
- 0,010 kg Persilja
- 0,020 kg KNORR Valkosipuli Puré Professional
- 0,020 1 Limemehu

VALMISTUSOHJE

Taikinan valmistus:

1. Sulata rasva ja lisää joukkoon vesi.
2. Yhdistä jauhojen joukkoon ja vaivaa taikinaksi, anna vetäytyä.

Täyte:

1. Kuullota sipulit pehmeiksi, yhdistä loput ainekset ja sekoita tasaiseksi.

Viimeistely:

1. Kauli taikina 5 mm:n paksuiseksi suorakaiteeksi ja annostele ruokalusikallinen täytettä taikinan etuosaan.
2. Käänä toinen puolisko täytteen päälle ja paina taikinakerrokset kiinni toisiinsa. Muotoile piiraiksi.
3. Kypsennä rasvakeittimessä tai yhdistelmäuunissa.



Annoksen koko



10-12 kpl



Vähälaktoosinen



Veggie Burger Brazil

Kasvisburgerpihvi

RAAKA-AINEET

1,200	kg	Kikherne, kypsä
0,120	kg	Sipuli
0,120	kg	Porkkana
0,060	kg	Varsiselleri
0,040	kg	Maizena maissitärk-
		kelys
0,050	kg	KNORR Valkosipuli
		Puré Professional
0,045	l	KNORR Kasvisfondi
0,030	kg	Persilja

VALMISTUSOHJE

1. Raasta juurekset ja sekoita valuttujen kikherneiden kanssa yleiskoneessa.
2. Lisää mausteet, maissitärkelys sekä fondi.
3. Annostele paistopelleille.
4. Paista yhdistelmäuunissa 180 asteessa 10–15 minuuttia tai kuumalla pannulla Aromiöljyssä.



Annoksen koko



10 henkilöä



Laktoositon
Gluteeniton



the
exotic Brazil

Unilever
Food
Solutions

Coxinhas Brazil

Rapeaa perunaa ja revittyä kanaa

RAAKA-AINEET

Taikina:

0,050	1	Flora Aromiöljy
0,300	kg	Sipuli
0,600	1	Vesi
0,180	kg	Perunaseaines
0,250	kg	Pulled Chicken
0,020	kg	KNORR Valkosipuli Puré Professional
0,020	kg	KNORR Paprika Puré Professional

Leivittykseen:

0,100	1	Vesi
0,120	kg	Kananmuna
0,100	kg	Panko jauho

VALMISTUSOHJE

1. Kuullota sipulit Aromiöljyssä ja jäähdytä.
2. Sekoita perunaseaines, sipulit, kana ja mausteet nesteen joukkoon, anna vetäytyä kaksi tuntia.
3. Ota massasta golfpallon kokoisia nokareita ja muotoile ne pisaranmallisiksi.
4. Leivitä ja uppopaista rapeaksi. Coxinhat voidaan myös pakastaa ennen paistoa.
5. Tarjoa esimerkiksi Dijon & Chili -dippikastikkeen kanssa.



Annoksen koko



20 henkilöä



Laktoositon



Taste the
exotic Brazil
Street Food

Unilever
Food
Solutions

Tea Brazil

Jäättee

TEA BRAZIL

Jäättee

2,000	1	Vesi
0,200	kg	Sokeri
10	ps	Lipton Pyramid Green Tea Mandarin Orange
5	ps	Lipton HoReCa Yellow Label
0,100	1	Limemehu
80	g	Jäämurska, jääpala

1. Kiehauta vesi ja sokeri.
2. Lisää teepussit, anna hautua noin 5 minuuttia. Poista teepussit ja jäähdytä.
3. Mausta limemehulla.
4. Lisää jäät ja koristele limevii-
paleilla.

Jäättee on helppo valmistaa myös
kuumentamatta. Sekoita sokeri
veden joukkoon ja lisää teepussit.
Anna maustua 12 tuntia ja siivilöi.

CAIPIRINHA

Jäättee

2,000	1	Vesi
10	ps	Lipton HoReCa Vihreä Tee Minttu
0,200	kg	Sokeri, tumma
0,200	1	Limemehu
0,200	kg	Passionhedelmä Minttu, tuore Jäämurska, jääpala

1. Kiehauta vesi ja lisää teepussit
sekä sokeri. Anna hautua noin
5 minuuttia. Poista teepussit ja
jäähdytä juoma.
2. Lisää kylmään teejuomaan lime-
mehu sekä passionhedelmäliha.
3. Annostele laseihin jääpaloja ja
tuoretta minttua. Kaada teejuo-
ma laseihin.

Jäätteen voi valmistaa uuttamalla
teepussit kylmään veteen yön yli.

CHÁ VERDE DE BRAZIL

Vihreäteelemonadi

2,000	1	Vesi
12	ps	Lipton HoReCa Vihreä Tee Orient
0,100	kg	Sokeri
0,200	1	Limemehu
0,300	1	Sitruunalimonadi Jäämurska, jääpala

1. Kiehauta vesi ja sokeri.
2. Lisää teepussit, anna hautua noin
5 minuuttia. Poista teepussit ja
jäähdytä.
3. Lisää ennen tarjoilua sitruunali-
monadi ja jäät. Koristele limevii-
paleilla.

Jäätteen voi valmistaa myös uutta-
malla teepussit kylmään veteen yön
yli.



Annoksen koko



10 henkilöä

Taste the
exotic Brazil
Street Food

Unilever
Food
Solutions

Taste the exotic Brazil Buffet



Unilever
Food
Solutions

Salada de Crocante

Vihreää salaattia ja rapeaa perunaa

RAAKA-AINEET

0,500 kg Salaattisekoitus
0,200 kg Tomaattilohko
0,200 kg Kurkkulohko
0,1 l Hellmann's
Sitruunavinegretti
0,050 kg Perunatikkuja
tai -lastuja

VALMISTUSOHJE

1. Sekoita salaattiainekset keskenään tai rakenna salaatti kerroksittain tarjoiluastiaan.
2. Mausta Hellmann's Sitruunavinegretellä.
4. Ripottele päälle perunatikut tai perunalastut.
5. Laita tarjolle.



Annoksen koko



10 henkilöä



Laktoositon
Gluteeniton



Taste the
exotic Brazil

Unilever
Food
Solutions

Couve ala Brazil

Lehtikaali-Mangosalaattia ja pinjansiemeniä

RAAKA-AINEET

0,500	kg	Lehtikaali
0,150	l	Hellmann's Passionvinegrette
0,150	kg	Tuore mango
0,200	kg	Tuore avocado
0,015	kg	Paahdettuja pinjansiemeniä

VALMISTUSOHJE

1. Revi lehtikaali ja marinoi Hellmann's Passionvinegretellä (n. 30 min).
2. Viipaloi mango ja avocado.
3. Sekoita salaattiainekset keskenään tai rakenna kerroksittain tarjoiluastiaan.



Annoksen koko



10 henkilöä



Laktoositon
Gluteeniton



Taste the
exotic Brazil
Buffet

Unilever
Food
Solutions

Salada de Milho

Maissisalaatti

RAAKA-AINEET

0,200	kg	Maissinjyvä
0,200	kg	Minimaissi
0,200	kg	Maissintähkä
0,100	kg	Punasipuliviipale
0,020	kg	Lehtipersilja
0,050	kg	Maille Dijon-sinappi
0,010	kg	KNORR Valkosipuli Puré Professional
0,300	l	Hellmann's Sitruunavinegrette

VALMISTUSOHJE

1. Grillaa minimaissit ja maissintähkät.
2. Sekoita sinappi, valkosipulipyre ja Sitruunavinegrette.
3. Yhdistä kastike ja salaatin muut raaka-aineet, anna maustua n. 30 min.
4. Laita tarjoiluastiaan ja tarjoa.



Annoksen koko



10 henkilöä



Laktoositon
Gluteeniton



Taste the
exotic Brazil
buffet

Unilever
Food
Solutions

Salada de Queijo

Tomaatti-grillijuustosalaattia, Passion Vinegrette

RAAKA-AINEET

0,500	kg	Tomaattiviipale
0,250	kg	Halloumi, murskattuna
0,100	kg	Punasipuliviipale
0,100	kg	Musta, kivetön oliivi
0,020	kg	Hienonnettu lehtipersilja
0,200	l	Hellmann's Passionvinegrette

VALMISTUSOHJE

1. Sekoita salaattiainekset keskenään tai rakenna kerroksittain tarjoiluastiaan.
2. Mausta Hellmann's Passionvinegretellä.
3. Laita tarjolle.



Annoksen koko



10 henkilöä



Laktoositon
Gluteeniton



Taste the
exotic Brazil

Unilever
Food
Solutions

Sopa de Milho

Chili-maissikeitto

RAAKA-AINEET

0,050	1	Flora Aromiöljy
0,250	kg	Sipuli
0,003	kg	Chili, tuore
1,000	kg	Maissi, säilyke
1,000	l	Vesi
0,015	kg	KNORR Kasvisliemi, vähäsuolainen
0,050	kg	KNORR Valkosipuli Puré Professional
0,350	l	KNORR Ruoka 15% Laktoositon
		Valkopippuri, rouhittu
		Suola

VALMISTUSOHJE

1. Kuullota sipulikuutiot Aromiöljyssä pehmeiksi.
2. Lisää hienonnettu chili ja valutetut maissit. Kuullota vielä hetki.
3. Lisää vesi ja kuumenna kiehuvaaksi. Sekoita joukkoon kasvisliemi ja valkosipulipyre. Keitä noin 15 minuuttia.
4. Lisää KNORR Ruoka ja kuumenna keitto.
5. Soseuta ja paseeraa keitto halutessasi.
6. Tarkista maku ja mausta maun mukaan valkopippurilla ja suolalla.



Annoksen koko



10 henkilöä



Laktoositon
Gluteeniton



Taste the
exotic Brazil
buffet

Unilever
Food
Solutions

Sopa de Carne

Tomaatti-jauheliha-papukeitto

RAAKA-AINEET

0,010	1	Rypsiöljy
0,200	kg	Sipulikuutio, pakaste
2,000	l	Vesi
0,500	kg	Peruna, kuorittu
0,100	kg	KNORR Tomaattikeittopohja
0,300	kg	Jauheliha nauta, kypsä
0,200	kg	Mustapapu, säilyke
0,012	kg	KNORR Savuchili Puré Professional
0,010	kg	KNORR Lihaliemi, vähäsuolainen
0,001	kg	Mustapippuri, rouhittu

VALMISTUSOHJE

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



Annoksen koko



10 henkilöä



Laktoositon
Gluteeniton



Taste the
exotic Brazil

Unilever
Food
Solutions

Sopa de Feijão Preto

Mustapapukeitto

RAAKA-AINEET

0,100	l	Flora Aromiöljy
0,050	kg	Sipuli
0,100	kg	Porkkana
0,030	kg	KNORR Savuchili Puré Professional
0,030	kg	KNORR Valkosipuli Puré Professional
0,030	kg	KNORR Tahnamauste Timjami
1,000	l	Vesi
0,060	kg	KNORR Kasvisliemi Professional
0,300	kg	KNORR Tomatino
1,500	kg	Mustapapu
		Mustapippuri
		Suola

VALMISTUSOHJE

1. Freesaa Flora Aromiöljyssä sipulit ja porkkanat.
2. Lisää liotetut pavut ja muut aineet kattilaan. Keitä hiljalleen, kunnes pavut ovat kypsiä.
3. Soseuta tehosekoittimessa ja mausta tarvittaessa mustapippurilla ja suolalla.
4. Tarjoa lisäksi Molho Vinegretteä, rapeaa pekonia, KNORR Fraichea sekä hienonnettua lehtipersiljaa.



Annoksen koko



10 henkilöä



Laktoositon
Gluteeniton



Taste the
exotic Brazil

Unilever
Food
Solutions

Nut Cocos Porridge

Pähkinä-kookospuuro

RAAKA-AINEET

1,600	1	Vesi
0,300	kg	Kaurahiutale
0,400	1	KNORR Ruoka 15% Laktoositon
0,400	1	Kookosmaito, säilötty
0,006	kg	Suola
0,005	kg	Kaneli, jauhettu
0,002	kg	Neilikka, jauhettu
0,010	kg	Kookoshiutale
0,020	kg	Pähkinä

VALMISTUSOHJE

1. Kuumenna vesi kiehuvaaksi ja sekoita kaurahiutaleet joukkoon.
2. Lisää KNORR Ruoka 15% ja kookosmaito. Hauduta kypsäksi.
3. Mausta puuro suolalla, kanelilla ja neilikalla.
4. Paahda pähkinät ja rouhi ne.
5. Sekoita pähkinät ja kookoshiutaleet puuron joukkoon tai tarjoa erikseen.
6. Tarjoa mangososeen kanssa.



Annoksen koko



10 henkilöä



Laktoositon



Taste the
exotic Brazil
Buffet

Unilever
Food
Solutions

Peixe com Laranja

Appelsiinikala

RAAKA-AINEET

- 0,300 kg Kahden kalan kuutio,
sei-turska, pakaste
0,002 kg KNORR Citrusmauste
0,020 kg Tomaattipala, kuivattu,
pakaste

Kastike:

- 0,100 l Vesi
0,040 kg Appelsiinimehutiiviste
300%
0,018 kg KNORR Vaalea
Peruskastike
0,040 l KNORR Ruoka 15%
Laktoositon
0,020 kg Garde d'Or Juusto-
Crème, vähälaktoosinen
0,004 kg KNORR Välimeren
yrtit Puré Professional
0,008 l KNORR Sunshine
Chili

VALMISTUSOHJE

1. Lado kalat GN-vuokiin ja mausta citrusmausteella (3 kg kalaa / 1/1 65 mm GN-vuoka).
Ripottele pinnalle myös aurinko-
kuivatut tomaatit.
2. Kuumenna vesi ja lisää kastikeai-
nekset sekä appelsiinimehutiivis-
te. Kuumenna kiehuvaaksi.
3. Lisää KNORR Ruoka,
JuustoCrème ja mausta kastike.
4. Anna kiehua muutama minuutti.
5. Kaada kastike vuokiin kalojen
pälle ja kypsennä yhdistelmä-
uunissa 160 asteessa noin 20 mi-
nuuttia.
6. Tarjoa esimerkiksi parsakaali-
riisin kanssa.



Annoksen koko



10 henkilöä



Vähälaktoosinen
Gluteeniton



Taste the
exotic Brazil

Unilever
Food
Solutions

Feijoada Peixe

Sahramilla ja kookoksella maustettu kala-äyriäispata

RAAKA-AINEET

0,100	1	Flora Aromiöljy
0,100	kg	Sipulilohko
0,100	kg	Pekoniviipale
1,000	l	Vesi
0,040	kg	KNORR Kalafondi
0,200	kg	Valkopapu, kypsä
0,015	kg	KNORR Valkosipuli Puré Professional
0,200	kg	KNORR Pronto
0,200	l	Kookosmaito
0,001	kg	Sahrami
0,010	kg	Tuore korianteri, hienonnettu
0,200	kg	Mustekalarengas, raaka
0,200	kg	Jättiravunpyrstö, raaka
0,200	kg	Turskapala, raaka

VALMISTUSOHJE

1. Freesaa sipulit ja pekonit Aromiöljyssä.
2. Lisää vesi ja KNORR Kalafondi, anna kiehahtaa.
3. Lisää muut ainekset ja anna kiehua kunnes sipuli on kypsää.
4. Kypsennä äyriäiset ja kalapalat erikseen kalaliemessä ja lisää joukkoon.
5. Tarjoa riisin ja salaatin kanssa.



Annoksen koko



10 henkilöä



Laktoositon
Gluteeniton



Taste the
exotic Brazil
buffet

Unilever
Food
Solutions

Feijoada Completa

Porsasta ja mustapapuja

RAAKA-AINEET

0,100	1	Flora Aromiöljy
0,300	kg	Sipuli
0,050	kg	KNORR Valkosipuli Puré Professional
0,005	kg	Neilikka, kokonainen
0,005	kg	Laakerinlehti
0,200	kg	Chorizo
0,400	kg	Porsaan kylki
1,000	kg	Porsaan kassler
1,000	kg	Mustapapu, liotettu
2,000	l	Vesi
0,050	kg	KNORR Lihaliemi, vähäsuolainen
0,300	l	Appelsiinimehu

VALMISTUSOHJE

1. Ruskista lihat, makkarat ja sipulit Aromiöljyssä, lisää mausteet.
2. Valuta papujen liotusvesi pois ja lisää pavut lihojen joukkoon.
3. Lisää vesi sekä liemiaines ja anna hautua kunnes pavut sekä lihat ovat kypsiä, noin 45–60 min.
4. Mausta appelsiinimehulla.
5. Viimeistele tuoreella korianterilla, chilillä ja paahdetulla Farofa- tai korppujauholla.



Annoksen koko



10 henkilöä



Laktoositon
Gluteeniton



Taste the
exotic Brazil
Buffet

Unilever
Food
Solutions

Salinha Caipira

Paahdettua kanaa, riisiä ja chorizo-makkaraa

RAAKA-AINEET

0,025	1	Flora Aromiöljy
0,100	kg	Chorizo
0,400	kg	Keltasipuli
0,050	kg	Porkkana
0,050	kg	KNORR Valkosipuli Puré Professional
0,050	kg	KNORR Paprika Puré Professional
0,300	kg	KNORR Tomatino
0,500	kg	Pitkäriisi
1,000	l	Vesi
1,250	kg	Kana, siipipala
0,200	kg	Paprika, vihreä
0,030	kg	KNORR Kanaliemi

Viimeistelyyn:

Korianteri, tuore
Chilipaprika, säilyke

VALMISTUSOHJE

1. Kuullota vihannekset, riisi, makkaraviipaleet ja mausteet Aromiöljyssä.
2. Lisää kanansiivet, vesi ja liemiaines.
3. Hauduta kypsäksi padassa tai yhdistelmäuunissa.
4. Viimeistele tuoreilla yrteillä ja säilötyillä chilipaprikoilla.



Annoksen koko



10 henkilöä



Laktoositon
Gluteeniton



Taste the
exotic Brazil

Unilever
Food
Solutions

Carne Saborosa

Brasilialainen härkäpata

RAAKA-AINEET

0,100	1	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, vedessä
0,060	kg	KNORR Savuchili Puré Professional

VALMISTUSOHJE

1. Freesaa suikaloidut sipulit öljyssä. Lisää suurin osa vedestä, lohkotut perunat ja porkkanat. Keitä lähes kypsäksi.
2. Sekoita loppuun veteen KNORR Peruskastike ja mausteet.
3. Kaada seos pataan ja kuumenna kiehuvaaksi.
4. Sekoita joukkoon kypsät lihakuutiot ja valutetut sekä huuhdotut pavut.
5. Mausta savuchilipyreillä sopivan tuliseksi.
6. Tarjoile keitetyn riisin kanssa.



Annoksen koko



10 henkilöä



Laktoositon
Gluteeniton



Taste the
exotic Brazil

Unilever
Food
Solutions

Salsa e Feijão

Mango-ananassalaattia

RAAKA-AINEET

0,500 kg Mango
0,500 kg Ananas, tuore
0,500 kg Papusekoitus
0,025 kg Korianteri, tuore

Kastike:

0,100 l Hellmann's
Sitruneunavinegretti
0,050 kg KNORR Paprika Puré
Professional
0,100 l KNORR Sunshine
Chili

VALMISTUSOHJE

1. Yhdistä salaatin ainekset keskenään.
2. Sekoita kastikkeen ainekset keskenään.
3. Yhdistä ainekset ja viimeistele tuoreella korianterilla.



Annoksen koko



10 henkilöä



Laktoositon
Gluteeniton



Taste the
exotic Brazil

Unilever
Food
Solutions

Pesto & Mayo

CAJU

Brasilialainen pesto

0,1	kg	Basilika
0,15	kg	Cashew-pähkinä, paahdettu
0,1	kg	Parmesanjuusto, raaste
0,03	kg	KNORR Valkosipuli Puré Professional
0,15	l	Hellmann's Sitruuna-vinegretti
		Mustapippuri
		Suola

1. Punnitse aineet tehosekoittimeen ja aja tasaiseksi massaksi.
2. Mausta tarvittaessa suolalla ja pippurilla.

MARACUJÁ & PIMIENTA

Passionhedelmä-chilihilloke

0,150	kg	Passionhedelmä
0,500	l	KNORR Sunshine Chili
0,250	l	Hellmann's Passion-mandariini vinegretti

1. Irroita passionhedelmän sisältö kattilaan ja kiehauta, jäähdytä.
2. Sekoita ainekset keskenään.

DIJON & CHILI

Majoneesi

0,3	kg	Hellmann's Real Majoneesi
0,1	kg	Maille Dijon-sinappi
0,03	kg	Savuchili Puré Professional
0,03	kg	KNORR Tomatino
0,05	kg	Lime (kuoriraaste + mehu)

1. Sekoita kaikki aineet ja anna maustua muutama tunti.



10 henkilöä



Laktoositon
Gluteeniton



Taste the
exotic Brazil
Buffet

Unilever
Food
Solutions

Taste the exotic Brazil

Pimenta & Cominho

Malaqueta

Molho Vinagrete

Marinada de
mel e mostarda

Chimichurri



Unilever
Food
Solutions

Chimichurri

Paprika-Passionmarinadi

0,003 kg Lehtipersilja
0,020 kg KNORR Valkosipuli Puré Professional
0,050 kg KNORR Paprika Puré Professional
0,150 l Hellmann's Passion-mandariinivinegretti
0,010 kg KNORR Pippuri Puré Professional
0,010 kg Chilipaprika, punainen
0,030 l Punaviinietikka
0,300 kg Paprika, punainen

1. Renssaa paprikat ja chilit.
2. Laita kaikki aineet tehosekoittimeen ja aja tasaiseksi massaksi.
3. Anna maustua muutama tunti.
4. Tarjoa grillatun lihan, kanan, kalan ja kasvien kanssa.

Pimenta & Cominho

Chili-Kuminamarinadi

0,14 kg Punainen chili
0,06 kg KNORR Valkosipuli Puré Professional
0,04 kg Mirin Riisiviinietikka
0,04 kg Punaviinietikka
0,02 kg Kuminansiemeniä
0,006 kg Oregano
0,2 l Hellmann's Sitruunavinegrette
Suola

1. Renssaa chili ja hienonna.
2. Murskaa, paahda ja jäädytä kuminansiemenet.
3. Sekoita kaikki aineet ja anna maustua muutama tunti.
4. Tarjoa grillatun lihan, kanan, kalan tai kasvien kanssa.

Malaqueta

Chili-Sitruusmarinadi

0,070 kg Chilipaprika, punainen
0,020 kg KNORR Valkosipuli Puré Professional
0,030 kg KNORR Paprika Puré Professional
0,020 kg KNORR Savuchili Puré Professional
0,100 l Oliiviöljy
0,100 l Hellmann's Sitruunavinegretti
0,200 kg KNORR Tomatino
0,005 kg Lehtipersilja

1. Renssaa chilit, paahda kuumassa uunissa ja leikkaa ohuiksi siivuiksi.
2. Hienonna lehtipersilja.
3. Sekoita kaikki aineet ja anna maustua muutama tunti.
4. Tarjoa grillatun lihan, kanan, kalan tai kasvien kanssa.

Molho Vinagrete

Tomaattisalsa

0,250 kg Tomaatti
0,050 kg Keltasipuli
0,200 l Hellmann's Passion-mandariinivinegretti
0,001 kg Lehtipersilja
Mustapippurirouhe
Suola

1. Kuutioi tomaatti, hienonna sipuli ja lehtipersilja.
2. Sekoita aineet ja tarvittaessa mausta mustapippurilla ja suolalla.
3. Anna maustua muutama tunti.
4. Tarjoa grillatun lihan, kanan, kalan tai kasvien kanssa.

Marinada de mel e mostarda

Hunaja-Sinappimarinadi

0,200 kg Juokseva hunaja
0,150 kg Siideriviinietikka
0,150 kg Maille Dijon-sinappi

1. Sekoita kaikki aineet ja anna maustua muutama tunti.
2. Tarjoa grillatun lihan, kanan, kalan tai kasvien kanssa.



Annoksen koko



10 henkilöä



Laktoositon
Gluteeniton

Arroz de Ovo

Riisiä ja kananmunaa

RAAKA-AINEET

0,300	kg	Pitkäriisi
0,600	l	Vesi
0,010	kg	KNORR Kasvisliemi, vähäsuolainen
0,030	kg	KNORR Valkosipuli Puré Professional
0,240	kg	Kananmuna, keitetty Persilja

VALMISTUSOHJE

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



Annoksen koko



10 henkilöä



Laktoositon
Gluteeniton



Taste the
exotic Brazil

Unilever
Food
Solutions

Arroz de Brócolis

Parsakaaliriisi

RAAKA-AINEET

0,300	kg	Pitkäriisi
0,600	l	Vesi
0,010	kg	KNORR Kasvisliemi, vähäsuolainen
0,030	kg	KNORR Valkosipuli Puré Professional
0,500	kg	Parsakaali
0,100	l	Hellmann's Sitruunavinegretti

VALMISTUSOHJE

1. Keitä riisi kasvisliemellä maustussa 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.



Annoksen koko



10 henkilöä



Laktoositon
Gluteeniton



Taste the
exotic Brazil

Unilever
Food
Solutions

Farofa

Papuja ja paahdettua vehnää

RAAKA-AINEET

0,010	1	Flora Aromiöljy
0,100	kg	Sipuli
0,300	kg	Ruskea papu, vedessä
0,200	kg	Kananmuna
0,100	kg	Korppujauho
0,030	kg	KNORR Valkosipuli Puré Professional
0,020	kg	KNORR Kanaliemi Persilja

VALMISTUSOHJE

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



Annoksen koko



10 henkilöä



Laktoositon



Taste the
exotic Brazil
FFD

Unilever
Food
Solutions

Ragu de Feijão

Papuhöystö

RAAKA-AINEET

0,010	1	Flora Aromiöljy
0,100	kg	Sipuli
0,400	1	Vesi
0,300	kg	KNORR Ruskea peruskastike
0,100	kg	KNORR Tomatino
0,200	kg	Ruskea papu, vedessä
0,100	kg	Valkoinen papu, säilyke
0,100	kg	Mustapapu, säilyke
0,001	kg	Oregano, kuivattu

VALMISTUSOHJE

1. Freesaa sipulit Aromiöljyssä.
2. Lisää kylmään veteen sekoitettu Ruskea peruskastike ja kuumentamalla kiehuvaan.
3. Lisää Tomatino ja valutetut sekä huuhdotut pavut.
4. Mausta kastike oreganolla.
5. Kuumenna ja tarjoile liha- ja broileriruokien lisäkkeenä.



Annoksen koko



10 henkilöä



Laktoositon



Taste the
exotic Brazil

Unilever
Food
Solutions

Taste the
exotic Brazil
Dessert



Unilever
Food
Solutions

Tiramisu Brazil

RAAKA-AINEET

Pohja:

0,040 1 Kahvilikööri
0,160 kg Tiramisukeksi
0,300 1 Kahvijuoma
0,050 kg Sokeri

Mousse:

0,200 kg Banaanisose
0,150 kg Carte d'Or
Valkosuklaamousse
0,250 1 Kevytmaito
0,100 kg Crème Bonjour
Maustamaton

Lisäksi:

Kaakaojauhetta, banaanilastuja

VALMISTUSOHJE

1. Yhdistä mousseaines, maito ja tuorejuusto.
Vaahdota kuohkeaksi vaahdoksi.
2. Yhdistä kahvilikööri, sokeri ja kahvi.
3. Kasta tiramisukeksejä kahvijuo-
massa ja lado niitä kerros tarjoilu-
vuoaan pohjalle.
4. Levitä kerros moussea kostutettu-
jen keksejen päälle.

Lado toinen kerros kostutettuja keksejä moussen päälle ja levitä päällimmäiseksi moussea.

5. Tasoita pinta ja anna tiramisun maustua kylmässä muutama tunti tai mielellään yön yli.
6. Siivilöi ennen tarjoilua tiramisun pintaan kaakaojauhetta.



Annoksen koko



10 henkilöä



Torta de Banana

Karamellisoitu banaanipiiras

RAAKA-AINEET

Banaanikerros:

0,250 kg Sokeri
1,500 kg Banaani, lohkoina
0,100 l Limesitruunamehu

Pohja:

0,300 kg Flora Professional
Kasvirasvavete 75%
0,140 kg Fariinisokeri
0,150 kg Sokeri
0,200 kg Kananmuna
0,360 kg Vehnäjauho
0,004 kg Leivinjauhe

VALMISTUSOHJE

1. Karamellisoi sokeri meripihkanväriseksi ja lisää joukkoon banaanit. Sekoita varoen ja lisää joukkoon limemehu.
2. Levitä karamellisoidut banaanilohkot uunivuoan pohjalle.
3. Yhdistä kaikki huoneenlämpöiset raaka-aineet yleiskoneen kulhoon ja vatkaa lapvatkaimella noin 5 minuuttia.

4. Levitä taikina 1/1 GN-vuoan pohjalle (32 annoksen ohjeesta tulee 1/1 40 mm GN-vuoka).

Paista 170 °C:n lämpötilassa noin 40 minuuttia.

Tarjoa vaahdotetun KNORR Kuohun ja kinuskikastikkeen kanssa.



Annoksen koko



32 annosta



Laktoositon



Coco & Maracujá

Kookospähkinä panna cotta ja passionhedelmää

RAAKA-AINEET

0,500	1	KNORR Kuuhu Laktoositon 30%
0,200	kg	Carte d'Or Panna Cotta
0,500	1	Laktoositon maitojuoma
0,400	1	Kookosmaito, säilötty

Kastike:

0,200	kg	Passionhedelmä
0,400	1	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.



Annoksen koko



10 henkilöä



Laktoositon
Gluteeniton



Taste the
exotic Brazil
Dessert

Unilever
Food
Solutions

Chocolate Brigadeiro

Kanelinen Suklaamousse

RAAKA-AINEET

0,350	1	Kevytmaidon, vähälaktoosinen
0,160	kg	Carte d'Or Suklaamousse
0,003	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 tarjolle ja viimeistele nonparelleilla.



Annoksen koko



10 henkilöä



Gluteeniton,
Vähälaktoosinen



Taste the
exotic Brazil
desserts

Unilever
Food
Solutions

Creme Caramel Brazil

RAAKA-AINEET

0,200	kg	Sokeri
0,500	l	Laktoositon maitojuoma
0,500	l	KNORR Kuuhu 30% Laktoositon
0,135	kg	Carte d'Or Crème Brûlée
0,030	kg	Appelsiininkuori

VALMISTUSOHJE

1. Karamellisoi sokeri ja kaada annosvuokien pohjalle 4–5 mm:n kerrokseksi.
2. Sekoita Creme Brulee -aines pieneen osaan kylmää maitoa.
3. Kuumenna loput nesteestä kiehuvaaksi yhdessä raastetun appelsiininkuoren kanssa.
4. Siivilöi ja annostele halutun kokoisiin vuokiin, jäähdytä kunnes seos on hyytynyt.
5. Kumoa annokset tarjolle.



Annoksen koko



10 henkilöä



Laktoositon
Gluteeniton



Smoothie de Frutas

Mango-aprikoosismoothie

RAAKA-AINEET

0,500	1	Jogurtti, maustamaton, laktoositon
0,500	1	Kevytmaitojuoma, laktoositon
0,150	kg	Carte d'Or Aprikoosi-mangokeitto/-kiisseli
0,200	kg	Mangose, makeuttamaton

VALMISTUSOHJE

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



Annoksen koko



10 henkilöä



Laktoositon
Gluteeniton



Taste the
exotic Brazil
Dessert

Unilever
Food
Solutions



*Taste the
exotic Brazil*



BRASILIALAISEN RUOKA-KULTTUURIN AAKKOSET

Opi ja innostu brasilialaisesta ruokakulttuurista! Riisi, liha ja pavut ovat tuttuja raaka-aineita mutta näiden lisäksi maa tarjoaa kattavan valikoiman monimuotoisia ruoka-annoksia.

Açaí – Kerätään Brazilian sademetsistä, ja se maistuu marjojen ja suklaan sekoitukselta. Tämä kuninkaallisen purppurainen hedelmä on luonnon oma täydellinen energianlähde. Sitä tarjoillaan Brasiliassa "açaí na tigelana", jossa hedelmä sekoitetaan jäisenä banaanien kanssa ja tarjoillaan myslin kera kulhossa.

Arroz e Feijão – Riisi ja pavut ovat brasilialaisen keittiön perusainekset. Brasiliassa tätä ruokalajia on lounaalla tarjolla päivittäin. Se tarjoillaan yleensä pihvin ja salaatin lisäksi.

Bacalhau – Bacalhau on portugalin kielen sana turskalle, ja ruoanlaitossa se tarkoittaa kuivattua ja suolattua turskaa. Tuoretta turskaa kutsutaan bacalhau frescoksi. Se on perua brasilialaisen keittiön vahvasta portugalilaisesta leimasta, ja se on Brasiliassa erittäin tärkeä ruokalaji. Bacalhau tuodaan Brasiliaan usein Portugalista, joten se on kalliimpaa kuin useimmat paikalliset kalalajit ja sen vuoksi erikoisherkkua. Bacalhauta voi tarjolla lukemattomin eri tavoin, mutta perinteisin tapa on perunoiden, oliivien ja oliiviöljyn kanssa.



Bobó de Camarão – Tähän ruokalajiin viitataan joskus englanniksi nimellä shrimp bobó eli katkarapu-bobó. Se on brasilialainen ruokalaji, johon kuuluu katkarapuja maniokkipyreessä (tai kassavapyreessä), kookosmaitoa ja muita aineksia. Monen samankaltaisen ruokalajin tapaan se on maustettu palmuöljyllä, jota kutsutaan brasilianportugaliksi dendêksi. Tämä ruokalaji tarjoillaan perinteisesti valkoisen riisin kanssa ja sen voi nauttia myös lisäksi sellaisenaan.

Brigadeiro – Toinen erittäin makea jälkiruoka Brasiliasta. Se on tehty makeasta kondensoidusta maidosta ja kookosjauhasta, joiden sekoitus on pyöritetty palleroiksi. Sitä tarjoillaan jokaisilla syntymäpäiväjuhlilla ympäri maata.

Caipirinha – Brasilialainen kansalliscocktail, jossa on limettä, sokeria ja sokeriruosta tehtyä likööriä – cachaça.

Caipiroska – Kun cachaça-varastot ehtyivät Euroopassa, luotiin caipiroska, joka on samanlainen caipirinha, mutta vodkapohjainen.



Caju – Hedelmä, josta cashewpähkinät ovat peräisin. Se on erittäin suosittu Brasiliassa, jossa sitä on monien ihmisten ruokapöydässä mehuna.

Canja – Brazilian perinteisin keitto, jossa on kanaa ja vihanneksia.

Churrascaria – Brasilialainen pihviravintola, joka tarjoilee noutopöydästä hiilillä kypsennettyä lihaa niin paljon kuin pystyt syömään.

Churrasco – Brasiliassa churrasco tarkoittaa grillaamista. Tämä ruoanlaittotapa on peräisin Brazilian eteläosien gauchoilta (Rio Grande do Sulin osavaltiota peräisin oleva kansa). Churrasco viittaa yleisesti ottaen mihin tahansa

lihaleikkeeseen, joka on kypsennetty kuumilla hiilillä tai vartaassa. Melkein mitä tahansa tapahtumaa voi juhlistaa churrascolla: syntymäpäiviä, kasteilaisuuksia, poliittisia mielenosoituksia tai ajanviettoa perheen ja ystävien kanssa viikonloppuna. Siitä on kehittynyt monivivahteinen ateria, johon kuuluu lihojen ohella salaattia, kastikkeita ja farofaa. Huomaat myös pian, että brasilialaiset juovat aina caipirinhaa ja olutta churrascon kanssa.

Croquetes – Kroketit eli kuorukat ovat saaneet vaikutteita espanjalaisesta keittiöstä. Niitä on saatavilla monissa eri muodoissa, esimerkiksi juustona, jauhelihana ja bacalhauna.





Coxinha – Perinteisin salgadinho eli suolainen pikkupurtava, joka on tehty perunoista sekä jauhoista ja joka täytetään usein kanalla. Coxinha-sana on myös leikittelevä sana, jolla Brazilian vasemmistolaiset viittaavat konservatiiveihin.

Empadas – Brasilialainen, usein murotaikinasta tehdyllä kuorella peitetty piirakka, jonka sisällä on lihaa ja kasviksia. Brasiliassa on kauppoja, joissa myydään pelkästään erilaisia empadoja.

Feijoada – Feijoada on mustista pavuista tehty muhennos, jossa on kuivattua häränlihaa (carne seca) ja porsaanleikettä. Brasilialaiset nauttivat yleensä runsaan aterian puolenpäivän aikaan caipirinha kera ja ottavat sitten nokoset. Tämän upean ruokalajin valmistaminen kestää kahdesta kolmeen päivää. Perinteisesti se tarjoillaan höyrytetyn riisin, paistettujen kasvien ja appelsiiniviipaleiden kanssa.

Gelada – Tätä termiä käytetään oluesta Brasiliassa. Gelada tarkoittaa kylmää, ja olut tarjoillaan lähes pakastelämpötilassa. Asiakkaat vievät usein oluensa takaisin baaritiskille, jos se ei ole riittävän kylmää.

Goiabada – Goiabada tehdään guavahedelmistä, ja se on kenties perinteisin makeinen Brasiliassa. Se tarjoillaan Romeo ja Julia -nimisen tuorejuuston kanssa, ja tämä yhdistelmä on monilla ruokalistoilla.

Mandioca – Brazilian intiaanien perusruokalaaji ennen eurooppalaisten saapumista, joka on nykypäivänä yhä päivittäistä ravintoa miljoonille brasilialaisille. Mandioca kutsutaan myös kassavaksi, maniokiksi ja tapiokaksi. Brasiliassa on tuhansia erilaisia maniokkilajeja, ja sitä on useimmissa ruokalajeissa.

Moqueca – Brasilialainen resepti, jonka perustana on suolaisen veden kaloista tehty muhennos, jossa on kookosmaitoa, tomaatteja, sipulia, valkosipulia, korianteria ja hiukan palmuöljyä (dendêä). Se kypsennetään hitaasti terrakottapadassa, ja lisukkeeksi voi valita katkarapuja ja erilaisia ruodottomia kaloja, kuten pieniä haikaloja, miekkakalaa jne.



Palmito – Palmun sydän, palmito, on kasvis, joka saadaan tiettyjen palmupuiden sisuksesta ja kasvavista silmuista. Se oli aikoinaan runsaslukuinen Atlantin puoleisissa metsissä koko Kaakkois-Brasiliassa. Metsä on kaadettu lähes kokonaan, ja palmupuutkin ovat sukupuuton partaalla.

Pastel – Pastel on tyypillinen brasilialainen pikaruoka. Pastelit ovat puoliympyrän tai suorakulmion muotoisia, ohuita kasvisöljyssä paistettuja taikinakuorellisia piirakoita, joissa on erilaisia täytteitä.

Tuloksena on rapea ja ruskeapintainen paistettu piirakka. Sen sanotaan olevan peräisin niiltä ajoilta, kun japanilaiset maahanmuuttajat muokkasivat kiinalaisista paistetuista wontoneista oman versionsa ja alkoivat myydä niitä välipaloina katukojuissa.

Tämä on todennäköisin selitys ruoan alkuperälle, sillä nykypäivänäkin monet ns. pastelarioiden omistajat ja pitäjät ovat kiinalaisia ja japanilaisia maahanmuuttajia.

Picanha – Herkullinen naudan paisti. Mureaa ja vähärasvaista lihapalaa peittää melko paksu rasvakerros, joka grillaamisen aikana mehevöittää ja maustaa lihan. Picanha tarjoillaan siten, että rasvakerros on vielä lihapalassa kiinni. Vaikka useimmat ihmiset leikkaavat rasvan pois, jotkut pitävät sitä annoksen kruununa ja syövät sen lihan kanssa.



	T-koodi	Meira Nova	Kespro SAP	EAN myyntierä
KASVIRASVASEKOITTEET				
KNORR Ruoka Laktoositon 15% 8x1 L	257683	27095	21193114	8712100189708
KNORR Fraiche 24%, 8x1 L	10793	-	20028793	7310391041593
KNORR Kuohu 30% Laktoositon	77917	270207	21277761	8712100247682
ÖLJYT JA MARGARIINIT				
Flora Aromiöljy 4x2,4 L	992149	25970	20961618	8712566782109
Flora Professional kasvirasvavälite ruoanlaittoon 4x2,5 kg	488726	24204	20684453	8722700598244
CRÈME BONJOUR TUOREJUUSTOT				
Crème Bonjour Naturel 1,5 kg	502039	23511	20016677	7310391016102
KNORR Garde d'Or JuustoCrème 3,5 kg vähälaktoosinen	712646	23329	20331456	8722700507871
TÄRKKELYKSET				
Maizena Marja- ja Hedelmätärkkelys Tapioka 5 kg	4549	76969	21163671	8712100174117
Maizena maissitärkkelys 4x2,5 kg	343905	76912	20011762	5704066330013
MAUSTEET				
KNORR Umami 3x1 kg	391912	154092	21015920	8712566938919
KNORR Valkosipuli Puré Professional 2x750 g	167288	111920	20862878	8722700670438
KNORR Paprika Puré Professional 2x750 g	166645	111939	20862877	8718114974248
KNORR Savuchili Puré Professional 2x750 g	752741	111924	20942553	8712566618279
KNORR Pippuri Puré Professional 2x750 g	166934	111923	20862876	8722700670575
KNORR Välimeren yrtit Puré Professional 2x750 g	759621	-	20942556	8722700670506
KNORR Tahnamauste Timjami 2x340 g	307579	1549260	20095337	5704066306186
KNORR Citrusmauste 3x1,2 kg	213066	154354	20018374	5704066306926
KNORR Sunshine Chili 4x1 L	531939	1117936	21216245	8712100955983
RYDBERGS MAUSTEKASTIKKEET				
Rydbergs Yellow curry-kastike 2,5 kg	105718	-	20090963	7313160440252
KNORR LIEMET JA FONDIT				
KNORR Kasvisliemi, vähäsuolainen 3x1kg/125 L	518506	110589	21018640	8712566942060
KNORR Lihaliemi, vähäsuolainen 5 kg/625 L	391755	110590	21018644	8712566902255
KNORR Kanaliemi 3x1,3 kg/87 L	517565	110577	21018631	8712566953745
KNORR Kasvisliemi Professional 2x800 g 40 L	976431	1105011	21239629	8712100950148
KNORR Kasvisfondi, tiiviste 6x1 L/30 L	684951	1109925	21140020	8712100140938
KNORR Kalafondi, tiiviste 6x1 L/30 L	684902	1109924	21140018	8712100140648
KNORR KEITOT				
KNORR Tomaattikeittopohja 3,9 kg/60 L	729384	110075	21058215	8711200768424
KNORR KASTIKKEET				
KNORR Vaalea peruskastike 4,25 kg/50 L	155648	1118967	21179459	8712100126772
KNORR Ruskea peruskastike 3,75 kg/50 L	468132	1118000	20906029	8712566520800
HELLMANN'S VINEGRETTIT				
Hellmann's Sitruunavinegretti 6x1 L	651281	1117010	20668038	8722700557302
Hellmann's Passion-mandariinivinegretti 6x1 L	453712	1117059	20906605	8718114929231
MAJONEESIT JA SINAPIT				
Hellmann's Real Majoneesi 1x2 L	486266	111004	20519563	8722700149088
Maille Dijon Originale Sinappi 6x865 g	260893	-	21220434	13036810201768
SÄILYKKEET				
KNORR Tomatino 4x3 kg ps	200980	-	20995388	8712566910205
KNORR Pronto tomaattisurvos 4x3 kg ps	200923	94693	20995389	8712566910410
TEET				
Lipton Pyramid Green Tea Mandarin Orange 6x30 ps	880062	1430004	20990618	8718114995113
Lipton HoReCa Yellow Label 6x25 ps	350082	143085	20482629	8722700589075
Lipton HoReCa Green Tea Mint 6x25 ps	73379	143090	-	8722700384762
Lipton HoReCa Vihreä tee Orient 6x25 ps	350181	143084	20482634	8722700587156
CARTE d'OR JÄLKIRUOKAJAUHEET				
Carte d'Or Valkosuklaamousse 1,6 kg/13 L	725408	114341	21058219	8712566458431
Carte d'Or Panna Cotta 0,52 kg/4 L	727032	114339	21058223	8712566415588
Carte d'Or Suklaamousse 1,44 kg/10 L	725705	114338	21058221	8712566417674
Carte d'Or Crème Brûlée 1,08 kg/9 L	726851	114340	21058224	8712566415427
Carte d'Or Aprikoosi-mangokeitto/-kiisseli 1,8 kg/11,5 L/6,5 L	799296	114153	21058218	8718114905891

*Taste the
exotic Brazil* *Bom apetite*

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



www.ufs.com