



Kasvisten maailma on
makuja täynnä.

Kokosimme sinulle
ne kiehtovimmat.

Lue lisää ufs.com



Unilever
Food
Solutions

Kasvisruokapäivä voi olla joka päivä!

Kasvissyönti on lisääntynyt viime vuosina nopeasti. Syyt ruokavalion ja muidenkin elämäntapojen kokonaisvaltaiseen muutokseen voivat olla muun muassa terveydellisiä, ympäristöllisiä, eettisiä tai kaikkia näitä yhtä aikaa. Päivittäin saamme lukea uutisia, jotka koskevat ympäristöämme ja sen tilaa. Kasvava tietoisuus herättää halun toimia ympäristön hyväksi ja saa ihmiset osallistumaan – myös ravintoloissa käydessään.

Siksi on tärkeää, että Suomen suurkeittiöt tarjoavat kattavan, monipuolisen ja maukkaan valikoiman erilaisia kasvisruokia. Me Unilever Food Solutionsilla olemme jo monen vuoden ajan kehittäneet erilaisia kasvisruokia. Reseptipankistamme löydät satoja reseptejä, joilla tuot vaihtelua ja makua annoksiisi. Luonnollisesti olemme huomioineet reseptiemme kehittälyssä myös kustannustehokkuuden ja ajankäytön.

Näiden lisäksi reseptiikassa on kiinnitetty huomiota oikeaoppiseen ravintosisältöön. Laadukkaan proteiinin saannin varmistamiseksi annosten liha on korvattu laadukkaalla proteiinilla kuten soijalla, quornilla ja pavuilla. Uudella kasvisreseptiikallamme tuot vaihtelua, makua ja väriä sekä hyvää vointia asiakkaiden lautasille.



*Koekeittiö
toivottaa maukkaita
kasvisruokahetkiä!*

Sami, Tuula & Petri

Unilever Food Solutions koekeittiö

Vinkkejä kasvisruokaan!



*Hyödynnä sesonkeja ja
satokauden huippuja*



*Sesonkiaikaan kasvikset ovat
myös parhaimmillaan*



*Tarjoile kasviksia välillä
marinoituna tai maustettuna*

*Leikkaa kasvikset
tutusta poikkeavalla tyylillä*

Muista salaatinkastikkeet ja viiregretit



Vinkki!
Salaatti sopii
myös lisäkkeeksi
kasvis- ja
broileriruokille.



Linssi-kukkakaali-couscoussalaatti

100 annosta à 65 g
Laktoositon

2,000	l	Vesi
0,050	kg	Knorr Kasvisliemi, vähäsuolainen
1,500	kg	Couscous-suurimo
1,000	kg	Kukkakaali
1,500	kg	Linssi, vihreä, keitetty
0,500	l	Hellmann's Seesami-soijavinegretti
0,050	kg	Lehtipersilja
0,100	kg	Kevätsipuli

Valmistusohje

Kuumenna vesi kiehuvaaksi ja sekoita kasvisliemi joukkoon. Kaada liemi couscous-suurimoiden päälle GN-vuokaan. Peitä kannella ja anna turvota 5–10 minuuttia. Sekoita ja jäähdytä suurimot. Raasta tai leikkaa pestyt kukkakaalit hienoksi. Valuta ja huuhtelee linssit. Sekoita kukkakaaliraaste ja linssit couscous-suurimoiden joukkoon. Mausta Seesami-soijavinegrettillä. Lisää joukkoon lehtipersiljaa ja kevätsipulia.

Kaali-hernesalaatti

100 annosta à 90 g
Laktoositon, gluteeniton

5,000	kg	Valkokaali
2,000	kg	Herne, pakaste
Kastike:		
1,000	kg	Kermaviili, laktoositon
1,000	kg	Rydbergs Kurkkusalaatti 2,5 kg
0,200	kg	Tilli

Valmistusohje

Suikaloi kaali. Höyrytä herneet ja jäähdytä ne. Yhdistä raaka-aineet keskenään. Sekoita kastikkeen ainekset keskenään ja lisää hienonnettu tilli. Sekoita kastike salaatin joukkoon.

ufs.com



Unilever
Food
Solutions



Omena-kukkakaali-currykeitto

100 annosta à 260 g
Laktoositon, gluteeniton

0,100	l	Flora Aromiöljy
2,000	kg	Sipuli
8,000	kg	Kukkakaali
2,000	kg	Omenakuutio, pakaste
12,000	l	Vesi
0,200	kg	Knorr Kasvisliemi, vähäsuolainen
0,500	kg	Knorr Curry Puré Professional
3,000	l	Knorr Ruoka Laktoositon 15 %

Valmistusohje

Freesaa sipulikuutiot öljyssä. Lisää lohkotut kukkakaa-
lit ja omenakuutiot sekä vesi. Mausta kasvisliemellä ja
keitä kypsäksi. Lisää currypyre ja Knorr Ruoka.
Kuumenna ja soseuta keitto. Suurusta keitto halutes-
sasi Maizena maissitärkkelyksellä.

Tarjoa keiton lisänä kesäkurpitsan ja auringonkukan
siemeniä sekä yrttejä tai vaikkapa rucolaa.



Tomaatti-linssikeitto

100 annosta à 260 g
Laktoositon, gluteeniton

0,100	l	Flora Aromiöljy
2,000	kg	Sipuli
20,000	l	Vesi
1,000	kg	Knorr Tomaattikeittopohja
2,000	kg	Linssi, punainen
0,010	kg	Laakerinlehti
0,200	kg	Knorr Valkosipuli Puré Professional
0,010	kg	Mustapippuri, rouhittu
0,500	l	Punaviinietikka
2,000	kg	Tomaatti

Valmistusohje

Freesaa hienonnettu sipuli öljyssä. Lisää vesi ja
tomaattikeittoaineet sekä huuhtotut linssit ja maus-
teet. Keitä kypsäksi noin 45 minuuttia.

Lisää kypsentämisen loppuvaiheessa punaviinietikka
ja lohkotut tomaatit.



Kukkakaali-kikhernecurry

100 annosta à 180 g
Vähälaktoosinen, gluteeniton

0,100	l	Flora Aromiöljy
1,000	kg	Sipulikuutio, pakaste
9,000	l	Vesi
1,400	kg	Knorr Currykastike
4,000	kg	Kukkakaali
1,500	kg	Kikherne, säilyke
0,800	kg	Lehtipinaatti, pakaste
1,000	l	Knorr Ruoka Laktoositon 15 %
1,000	l	Knorr Pang Gang

Valmistusohje

Freesaa sipulit öljyssä. Lisää kylmään veteen sekoitettu Currykastike. Kuumenna kiehuvaaksi. Lisää paloittelut kukkakaalit ja kypsennä lähes kypsäksi. Lisää huuhdotut kikherneet ja pinaatti. Sekoita Knorr Ruoka joukkoon ja mausta Pang Gang -maustekastikkeella. Tarkista suola.

Tarjota keitettyjen vehnäsuurimoiden (Ebly) tai riisin kanssa.



Quorn Sweet & Sour -kastike

100 annosta à 160 g
Laktoositon, gluteeniton

0,100	l	Flora Aromiöljy
1,000	kg	Sipuli
1,500	kg	Porkkana
1,500	kg	Paprika
6,000	l	Vesi
0,750	kg	Knorr Tomaattikeittopohja
0,500	l	Knorr Sunshine Chili
0,100	l	Knorr Ketjap Manis Soijakastike
0,050	kg	Knorr Kasvisliemi, vähäsuolainen
0,150	l	Väkiviinaetikka
0,150	kg	Sokeri
1,500	kg	Ananas pala ananasmehussa
4,000	kg	Quorn-kuutio

Valmistusohje

Freesaa lohkotut sipulit, porkkanasuikaleet ja kuutioidut paprikat öljyssä. Sekoita kylmä vesi ja tomaattikeittoaines ja kaada seos pataan. Anna kiehahtaa. Lisää mausteet, ananaspalat mehuineen ja Quorn-kuutiot. Kuumenna ja hauduta kypsäksi.

Tarjota keitetyn riisin tai ohrasuurimoiden kanssa.

ufs.com



Unilever
Food
Solutions



Vinkki!
Voit lisätä pytti-
pannun joukkoon
soijanakkeja,
soija- tai Quorn-
pyöryköitä.

Kasvis-kikhernepyttipannu ja chilikastike

100 annosta à 200 g
Laktoositon, gluteeniton

10,000	kg	Peruna
4,000	kg	Porkkana
4,000	kg	Kikherne, säilyke
0,600	l	Flora Aromiöljy
0,100	kg	Knorr Savuchili Puré Professional
0,050	kg	Suola
0,010	kg	Mustapippuri, rouhittu
0,300	kg	Kevätsipuli
0,050	kg	Lehtipersilja

Kastike:

1,500	kg	Rydbergs Sweet Chili -kastike
1,500	kg	Kermaviili, laktoositon

Valmistusohje

Lohko pestyt perunat ja porkkanat (voit myös käyttää kypsää perunakuutiota). Valuta ja huuhtelee kikherneet. Lisää ne kasvien joukkoon. Sekoita Aromiöljyn joukkoon Savuchilipyre ja suola. Sekoita chiliöljy kasvien ja kikherneiden joukkoon. Kypsennä n. +180–200 °C:ssa uunissa kypsäksi n. 20–30 minuuttia. Tarkista maku.

Sekoita kastikkeen ainekset keskenään ja tarjoa pytti-pannun kanssa.



Tomaattinen soija-pastavuoka

20 annosta à 280 g
Laktoositon

0,020	l	Flora Aromiöljy
0,500	kg	Pomodoro Rosso -vihannessekoitus, pakaste
0,500	kg	Knorr Pronto, maustettu tomaattisurvos
0,150	kg	Tomaattipyre
3,000	l	Vesi
0,080	kg	Maizena Snowflake
0,800	kg	Soijarouhe, pakaste
0,080	kg	Knorr Valkosipuli Puré Professional
0,025	kg	Knorr Kasvisliemi, vähäsuolainen
0,001	kg	Oregano, kuivattu
0,005	kg	Suola
0,800	kg	Spagetti, pätkä, tumma
0,200	kg	Juustoraaste, laktoositon

Valmistusohje

Freesaa kasvikset Aromiöljyssä. Lisää Pronto, tomaattisose ja suurin osa vedestä. Sekoita loppuun vesimäärään Snowflake ja suurusta kastike. Anna kiehua hetki. Lisää joukkoon soijarouhe ja mausteet. Anna kiehahtaa. Lisää lopuksi spagetti ja juustoraaste. Annostele GN-vuokiin noin 6 kg/1/1 65 mm GN-vuoka.

ufs.com



Unilever
Food
Solutions



Punajuuri-soijakiusaus

100 annosta à 260 g

Vähälaktoosinen, gluteeniton

1,500	kg	Punajuuri-suikale, pakaste
1,500	kg	Perunasuikale, kypsä
0,150	kg	Sipulikuutio, pakaste
0,600	kg	Soijarouhe, pakaste
Liemi:		
1,000	l	Vesi
0,500	l	Knorr Ruoka Laktoositon 15 %
0,200	kg	Garde d'Or JuustoCrème, sulatejuustopohjainen valmiste, vähälaktoosinen
0,100	kg	Knorr Vaalea peruskastike
0,050	kg	Knorr Kasvisliemi, vähäsuolainen
0,050	kg	Knorr Tahnamauste Timjami
0,001	kg	Mustapippuri, rouhittu

Valmistusohje

Sekoita punajuuret, perunat, sipuli ja soijarouhe keskenään GN-vuoassa.

Sekoita liemen ainekset keskenään ja kaada GN-vuokaan (20 annoksen ohjeesta tulee 1 kpl 1/1 65 mm GN-vuoka). Paista kypsäksi yhdistelmäuunissa höyrypaistolla (60 %:n höyry) 160-asteessa n. 45 min.



Yrttinen kasvis-papuvuoka

20 annosta à 250 g

Vähälaktoosinen, gluteeniton

2,500	kg	Juuressuikale, iso, pakaste
0,600	kg	Kidneypapu, punainen, säilyke
1,600	l	Vesi
0,400	l	Knorr Ruoka Laktoositon 15 %
0,200	kg	Knorr Vaalea peruskastike
0,080	kg	Knorr Yrttikastike
0,050	kg	Knorr Valkosipuli Puré Professional
0,006	kg	Sitruunapippuri
0,014	kg	Knorr Kasvisliemi, vähäsuolainen

Valmistusohje

Laita kohmeiset juuressuikaleet GN-vuokaan (20 annoksen ohjeesta tulee 1 kpl 1/1 65 mm GN-vuoka). Lisää huuhdotut ja valutetut kidneypavut joukkoon. Sekoita kastikeaineet kylmään veteen. Lisää Knorr Ruoka ja mausteet. Kaada liemi vuokaan ja paista kiertoilmauunissa 170 °C:ssa noin 50–60 minuuttia. Anna vetäytyä hetki ennen tarjoilua.

Tarjoa keitettyjen perunoiden kanssa kasvisruokana. Paistos sopii myös lisäkkeeksi esim. kalalle tai broilerille.



Tuote

T-
koodi

Meira
Nova

Kespro
SAP

EAN
myyntierä

Öljyt

Flora Aromiöljy 4 x 2,4 L

992149

25970

20961618

8712566782109

G

L

Kasvirasvasekoitteet

Knorr Ruoka Laktoositon 15 % 8 x 1 L

257683

27095

21193114

8712100189708

G

L

Tuorejuustot

Knorr Garde d'Or JuustoCreme 3,5 kg vähälaktoosinen

712646

23329

20331456

8722700507871

G

VL

Knorr Liemet

Knorr Kasvisliemi, vähäsuolainen 3 x 1 kg/125 L

518506

110589

21018640

8712566942060

G

L

Hellmann's Vinegretit

Hellmann's Seesami-soijavinegretti 6 x 1 L

651174

1117038

20668040

8722700557326

L

Rydberg's Maustekastikkeet ja Salaatit

Rydbergs Sweet Chili -kastike 2,5 kg

626705

0

20439004

7313160014613

G

L

Rydbergs Kurkkusalaatti 2,5 kg

969089

0

20091001

7313160310258

G

L

Knorr Puré mausteet

Knorr Curry Puré Professional 2 x 750 g

166223

111950

20862873

8718114974361

G

L

Knorr Valkosipuli Puré Professional 2 x 750 g

167288

111920

20862878

8722700670438

G

L

Knorr Savuchili Puré Professional 2 x 750 g

752741

111924

20942553

8712566618279

G

L

Knorr Keitot

Knorr Tomaattikeittopohja 3,9 kg/60 L

729384

0

21058215

8711200768424

G

L

Knorr Kastikkeet

Knorr Currykastike 3,2 kg/23 L

155630

1118966

21179460

8712100899218

G

VL

Knorr Yrttikastike 3 kg /30 L

756254

1118014

20940282

8712566620494

G

VL

Knorr Vaalea peruskastike 4,25 kg/50 L

155648

1118967

21179459

8712100126772

G

L

Mausteet

Knorr Pang Gang 6 x 1 L

531715

0

21216247

8712100956003

G

L

Knorr Sunshine Chili 6 x 1 L

531939

1117936

21216245

8712100955983

G

L

Knorr Ketjap Manis Soija 6 x 1 L

531954

1117937

21216244

8712100955976

G

L

Knorr Tahnamauste Timjami 2 x 340 g

307579

1549260

20095337

5704066306186

G

L

Säilykkeet

Knorr Pronto maustettu tomaattisurvos 4 x 3 kg

200923

94693

20995389

8712566910410

G

L

Tärkkelykset

Maizena Snowflake 4 kg

170340

76906

20004670

7310300006873

G

L

Maizena Snowflake 10 kg

171900

76911

20004673

7310300006880

G

L

L

Laktoositon

G

Gluteeniton

VL

Vähälaktoosinen

Unilever Food Solutions
Koekeittiö 0800 1 64882

Lue lisää ufs.com



Unilever
Food
Solutions