Unilever Food Solutions

Vinkit ja reseptit ammattikeittiölle



Sisältö

s. 3 Kuluttajien muuttuneet tavat ja keinot vastata niihin

s. 6. Take away -vinkkimme

s. 7 Ruokatrendit

s. 8 Resepti-inspiraatiota

s. 28 Pitkä kuuma grillikesä!

s. 33 Grillireseptiikkaa

s. 43 Tuotteet



Koronapandemia on muuttanut kuluttajien tapoja ja tottumuksia *

Uuden normaalin alkaessa on tärkeää tietää mitä kuluttaja ajattelee, toimii ja vaatii palveluntarjoajalta. Olemme listanneet alle tietoa jota voit hyödyntää liiketoiminnassasi jotta voit palvella tulevaisuuden kuluttajaa entistä paremmin.



*= CMI:n tekemä yhteenveto yli 50 tutkimuksesta huhtikuulta 2020

1) Sosiaalisen etäisyyden noudattaminen luo uutta ”koskemattomuuden kulttuuria”, jossa olennaisena palvelulupauksena nähdään mahdollisuus välttää kosketusta ja fyysistä kontaktia jatkossakin.

2) Aiemmin digitaalisia palveluita vältelleet ovat kokeilleet verkko-ostamista, striimausta ja sosiaalisten kontaktien ylläpitoa verkossa. Muutos on todennäköisesti pysyvä kuluttajien tottuessa viikkojen aikana digitaalisuuden tarjoamaan helppouteen. Liiketoiminnallinen vaikutus on selvä: yritysten on nopeutettava omaa digitaalista muutostaan vastaamaan kuluttajien muuttuneisiin odotuksiin.

3) Turvallisuus ja hygienia, kuten yksittäispakatut tuotteet, ihmisjoukkojen välttely, huoli omasta/muiden terveydestä & ruoassa kiinnostaa kasviproteiinit/kasvisruoka.

4) Pandemia on kiihdyttänyt jo aiempaa megatrendiä oman hyvinvoinnin tehostamisesta.

Miten vastata kuluttajien muuttuneisiin tarpeisiin

Hygienia

Kouluta henkilökuntaasi ja varmista heille turvallinen työympäristö. Kerro asiakkaillesi että olet sitoutunut turvaamaan ravintolasi hygienian ja turvallisuuden. Ota huomioon viranomaisten asettamat rajoitukset ja kerro esim. sosiaalisen median kautta miten toimit jotta asiakas kokee käyntinsä turvalliseksi.



Vastuullisuus

Vastuulliset valinnat ovat tärkeitä! Varmista että käytät vastuullisia kertakäyttöisiä astioita ja pakkauksia jotka kuormittavat ympäristöä mahdollisimman vähän. Kuluttajat ovat entistä valveutuneempia valinnoistaan.



Miten vastata kuluttajien muuttuneisiin tarpeisiin

Hävikin hallinta

YK:n kestävän kehityksen globaaleiden tavoitteiden mukaan maailman ruokahävikin määrä on puolitettava vuoteen 2030 mennessä, joten varmista että hävikin hallinta on kunnossa.

Tutustu vinkkeihimme!

täältä



Take-away

Digipalveluiden käyttö lisääntyy kaikissa ikäluokissa ja asiakaskunta ruoankuljetuksen osalta kasvaa. Varmista että ruoankuljetus on kunnossa.

Lue lisää

täältä



Digiviestintä

Kerää tietoa asiakkaistasi. Voit parantamalla asiakastietojasi lähettää personoituja uutiskirjeitä, päivittää sosiaalisen median kanavia houkuttelevilla kuvilla tai tehdä muuta mainontaa.

Lue vinkkimme

täältä

täältä



TAKE-AWAY VINKKEJÄ

1. Varmista annosten laadukas pakkaus. Ruoan toimitus kuumassa ja kosteassa pakkauksessa voi olla haastavaa, mikä vaikuttaa myös annoksen laatuun ja ruoan turvallisuuteen.

2. Käytä pitkäkestoisia raaka-aineita välttääksesi pilaantumisen. Pohdi, voisitko luoda erillisen ruokalistan kuljetettaville tai take away -annoksille?

3. Varmista että henkilökunta käyttää käsidesifiointiainetta, kumihanskoja ja hiusverkkoa.

4. Keittiön pitäminen siistinä on itsestään selvää ja tärkeää ruokaturvallisuuden säilyttämisessä. Nämä ovat helppoja ja edullisia tapoja suojata annoksiasi ja säilyttää ruokaturvallisuus ennen toimitusta.

Hygieeniset ja helpot annos-pakkaukset take away -myyntiin!



Hellmann's Ketsuppi 10ml



Hellmann's Sinappi 10ml



Hellmann's Real majoneesi 10ml





Flora Professional laktoositon margariini 10g

RUOKATRENDIT

Asiakkaat kaipaavat uusia ja raikkaita makuja take-away annoksille. Ruokatrendejä ei tule unohtaa ja hyödyntämällä sesonkeja ja ajankohtaisia makuja voit varmistaa että asiakas palaa myös ensi kerralla ravintolaasi.

Vastuullista ja terveellistä – RUOKATRENDIT 2020*

- Lihan kulutus vähenee (joka kolmas suomalainen syö kasvisruokaa vähintään kerran viikossa**)
- Kasvis-/vegaaniruokavalio & ilmastoystävällinen ruokailu
- Flexitarismi kasvaa
- Kasvisten kaikkien osien käyttö (root-to-stem -käyttö)
- Missä vaan, milloin vaan -trendi; snacking & take away -ruokailun kasvu
- Dataohjattu hyvinvointi, eettisyys ja terveellinen ruoka

*Unilever CMI
**https://www.hs.fi/ruoka/art-2000002553806.html



Ideoita ja inspiraatiota monipuoliseen ruoanvalmistukseen

Olemme laatineet reseptejä joilla nopeutat valmistusta maukkailla raaka-aineilla ja säästät myös kustannuksissa – maku ja ruokatrendit silmällä pitäen. Salaatteja, keittoja ja nopeita street food -henkisiä reseptejä on helppo yhdistää sekä lounas- että illallistarjontaan - take away -tarjoilua unohtamatta! Makumaailmaa on haettu sekä läheltä että kauempaa jotta voit ilahduttaa asiakastasi monipuolisella makupaletilla.

Maailmalla on edessään suuria haasteita liittyen ruokaan ja ilmastoon, ja meidän kaikkien tulee tehdä parhaamme pitääksemme planeetastamme huolta. Olemme laatineet reseptejä joissa voit helposti vaihtaa proteiinin lähteen ja ovat näin ollen järkevämpiä valintoja ympäristönäkökulmasta.

Flexitarismi on uusi normaali ja vihreä on trendikästä, ja kuluttajat ovat tehneet jo merkittäviä muutoksia kulutuskäyttäytymiseensä. Paikallisesti tuotettujen tuotteiden shoppailu sekä lihankulutuksen ja ruokajätteen määrän vähentäminen ovat jo arkipäivää monelle. Lisäksi tutkimukset osoittavat, että joka toinen kuluttaja on valmis muuttamaan syömistapojaan vähentääkseen vaikutustaan ilmastoon. Itse asiassa me pohjoismaalaiset olemme yleisesti ottaenkin hyvin avoimia syömään kasvispohjaista ruokaa.

Toivottavasti löydät hyviä ratkaisuja sinun keittiöösi!



Surimi - Merileväsalaatti

Raaka-aineet 10:lle

Surimi, pakaste	250 g
Merileväsalaatti, pakaste	500 g
Kaali, suikale	500 g
Porkkana, suikale	500 g
Hellmann's Seesami-Soijavinegretti	100 g

Laktoositon
Maidoton

Valmistus

1. Poista surimit kalvoista ja revi pitkiksi suikaleiksi.
2. Sekoita merilevä, kaali, porkkanat ja 2/3 surimista sekaisin.
3. Sekoita joukkoon vinegretti.
4. Annostele salaatti astiaan ja koristele surimilla.

Mallasleipä-juuressalaatti

Raaka-aineet 10:lle

Laktoositon
Maidoton

Salaattipohja

Porkkana, eriviärisiä, kuorittuna	1 500 g
Mallasleipä	300 g
Pinaatti, tuore	200 g
The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks	350 g

Kastike

Hellmann's Sitruunavinegretti	150 g
Maille Dijonsinappi	50 g
Sokeri	10 g
Suola	5 g



Valmistus

1. Leikkaa porkkanat lohkoiksi ja paahda kuumassa uunissa +180C noin 20 minuuttia kunnes porkkanat ovat reilusti paahteisia. Lisää joukkoon kastikkeen ainekset ja jäähdytä.
2. Leikkaa mallasleipä tikuiksi ja paahda uunissa rapeaksi.
3. Sekoita salaatiksi ennen tarjoilua.

Paahdettua selleriä ja omenaa vadelmavinegretillä

Raaka-aineet 10:lle

Maidoton
Gluteeniton

Kastike

Hellmann's Vadelmavinegretti	125 g
Knorr Tahnamauste Timjami	5 g
Suola	5 g
Sokeri	10 g

Salaattipohja

Sellerikuutio, paahdettu	500 g
Omenakuutio	200 g
Neidonsalaatti	125 g
Mantelilastu, paahdettu	45 g

Valmistus

1. Sekoita kaikki kastikkeen aineet yhteen.
2. Sekoita kastike muiden aineiden kanssa yhteen ja anna tekeytyä 30 minuuttia kylmässä.



Kasvis Ramenkeitto

Raaka-aineet 10:lle

Maidoton

Vesi	2000 g
Knorr Kasvisliemi Professional	100 g
Knorr Professional Intense Flavours Wild Mushroom Earth	20 g
Misotahna, vaalea	30 g
Mirin	20 g
Knorr Inkivääri Puré Professional	10 g
Kaneli, tanko	
Kaffir limenlehti, pakaste	
Tähtianis	
Sitruunaruoho	
Nuudeli, kypsä	1200 g
Thai Wok Mix	300 g
Tofu	200 g
Kevätsipuli, hienonnettu	50 g
Soijamarinoitu kananmuna, puolitettu	60 g

Valmistus

Keitto

1. Mittaa ainekset kattilaan ja kiehauta. Laita kattila sivuun ja anna maustua 30 minuuttia. Siivilöi.
2. Esille laittaessa kuumenna liemi kiehuvaksi. Lisää nuudelit, kasvikset ja tofu. Kuumenna vielä 10 minuuttia.
3. Viimeistele kevätsipulilla.
4. Tarjoile soijamarinoidut kanamunat erillisestä astiasta.

Soijamarinoidut kananmunat

1. Keitä kananmunia kahdeksan minuuttia, kuori.
2. Upota kananmunat kauttaaltaan soijamarinadiin (2 osaa: Soija, vähäsuolainen, 1 osa: Riisiviinietikka).



Hummerikeitto

Raaka-aineet 10:lle

Flora Aromiöljy	50 g
Tomaattipyre	50 g
Knorr Valkosipuli Puré Professional	50 g
Valkoviini	200 g
Vesi	2000 g
Knorr Hummerifondi, tiiviste	120 g
Knorr Kevätsipuli-purjokeitto	200 g
Flora Professional Kasvirasvalevite 75 %	100 g

Vähä-
laktoosinen

Valmistus

1. Freesaa tomaattipyre ja valkosipuli pannulla. Lisää valkoviini ja redusoi puoleen nesteen määrästä.
2. Lisää vesi ja hummerifondi. Kiehauta.
3. Lisää keittoaines ja sekoita viisi minuuttia.
4. Lisää kasvirasvalevite sauvasekoittimella sekoittaen.



Kukkakaali-voipapukeitto

Raaka-aineet 10:lle

Laktoositon
Gluteeniton

Keitto

Flora Aromiöljy	30 g
Sipulikuutio	75 g
Kukkakaalin nuppu	1 000 g
Voipapu, säilyke	350 g
Vesi	1 250 g
Rama Ruoka Laktoositon 15 %	500 g
Suola	20 g
Sokeri	10 g
Knorr Kasvisliemi	20 g
Sitruunamehu	15 g

Paahdetut siemenet

Siemensekoitus	200 g
Knorr Tahnamauste Timjami	20 g

Valmistus

1. Freesaa Aromiöljyssä sipulit, kukkakaali, ja pavut.
2. Lisää vesi, suola, sokeri ja kasvisliemijauhe.
3. Kiehuta kukkakaali kypsäksi.
4. Lisää lopuksi Rama Ruoka ja soseuta keitto.
5. Paahda siemenet pannulla tai uunissa. Lisää paahtuneiden siemenien joukkoon tahnamauste, jäähdytä.
6. Ripottele valmiin keiton päälle paahdettuja siemeniä.



Smörrebröd

Raaka-aineet 10:lle

Keitto

Peruna	
Punasipuli	
Saaristolaisleipäviipale	10 kpl
Matjess-silli	300 g

Cheddar-piparjuuritahna

Cheddar	100 g
Piparjuuri	100 g
Hellmann's Täysmajoneesi	100 g
Piimä	100 g
Knorr Kylmäliukoinen tärkkelys/suuruste	1 rkl
Sitruuna	1 kpl
Suola	
Mustapippuri	
Hellmann's Sitruunavinegretti	

Valmistus

1. Keitä perunat voimakassuolaisessa vedessä tillinoksien kanssa 24–26 minuuttia riippuen perunoiden koosta. Jäähdytä viileässä vedessä.
2. Sekoita Knorr Kylmäliukoinen tärkkelys/suuruste piimän joukkoon, anna levätä 10 minuuttia.
3. Lisää Hellmann's Täysmajoneesi.
4. Raasta cheddar ja piparjuuri ja lisää majoneesiseokseen.
5. Purista sitruuna joukkoon, mausta suolalla ja pippurilla.
6. Kuori ja viipaloi punasipuli. Pirskottele punasipulin päälle Hellmann's Sitruunavinegretteä.
7. Laita leipäviipaleet astialle, levitä cheddar-piparjuuritahna leiville. Asettele viipaloidut perunat, sillit ja punasipuli kerroksittain päälle.





Spicy egg roll

Raaka-aineet 10:lle

Maidoton
Gluteeniton

Katkarapu, kuorittu & pakaste	500 g
Parsakaali	300 g
Flora Aromiöljy	20 g
Suola ja mustapippuri	1 g
Kananmuna	25 kpl
Knorr Kanafondi, tiiviste	0.50 dl
Knorr Valkosipuli Puré Professional	20 g
Knorr Inkivääri Puré Professional	40 g
Purjosipuli	100 g
Maizena Marja- ja Hedelmätärkkelys Tapioka	25 g
Leikattua kevätsipulia, paahdettuja seesaminsiemeniä ja seesamiöljyä	

Valmistus

1. Sulata ja valuta katkaravut hyvin.
2. Paista parsakaalit kuumalla pannulla rapean kypsiksi ja mausta.
3. Laita katkaravut ja parsakaalit matalan pakin pohjalle, jossa on leivinpaperi.
4. Sekoita kulhossa keskenään kananmunat, kanafondi, valkosipulipyree, inkivääripyree ja purjosipulit.
5. Lisää pieneen vesimäärään sekoitettu tapiokatärkkelys munamassan joukkoon.
6. Kaada munaseos lihan ja parsan päälle ja paista 200-asteisessa uunissa kypsäksi.
7. Rullaa paistos ja leikkaa annospaloiksi.
8. Koristele kevätsipulilla, seesaminsiemenillä sekä seesamiöljyllä.

Karamelliporsaanniska

Raaka-aineet 10:lle

Maidoton
Gluteeniton

Porsaanniska, viipale	1 500 g
Vesi	500 g
Maizena marja- ja hedelmätärkkelys Tapioka	30 g
Knorr Sambal Manis	300 g
Omenaviinietikka	200 g
Ruokokidesokeri	250 g
Knorr Savuchili Puré Professional	20 g
Knorr Valkosipuli Puré Professional	50 g
Knorr Kanaliemi, vähäsuolainen	30 g
Kanelitanko	
Tähtianis	
Sitruunaruoho	
Limen lehti, pakaste	
Kevätsipuli, hienonnettu	
Chili, viipale	

Valmistus

1. Sekoita kylmä vesi ja tapioka keskenään.
2. Lisää tapiokavesi ja loput kastikeaineet kattilaan. Keitä koko ajan sekoittaen viisi minuuttia. Siirrä pois liedeltä ja anna maustua 20 minuuttia.
3. Marinoi porsaanniska kastikkeella.
4. Laita marinoidut porsaanniskat vuokaspraylla voideltuun GN-pakkiin. Paista 130 asteessa 40 % höyryssä kaksi tuntia. Valele välillä kastikkeella.
5. Esille laittaessa koristele kevätsipulilla ja chilillä.

Voit tarjoilla annoksen myös suolapähkinöiden tai paahdettujen seesaminsiementen kera.



Chili Sin Carne

Raaka-aineet 10:lle

Maidoton
Gluteeniton

Flora Aromiöljy	50 g
Sipulikuutio, pakaste	200 g
Tomaattipyre	50 g
The Vegetarian Butcher NoMince	1300 g
Vesi	800 g
Knorr Tomatino, tomaattisurvos	300 g
Knorr Kasvisliemijauhe, vähäsuolainen	30 g
Knorr Savuchili Puré Professional	20 g
Sokeri	15 g
Mustapippuri, rouhittu	5 g
Juustokumina	5 g
Punaviinietikka	10 g
Kidneypapu, säilyke	400 g

Valmistus

1. Freesaa sipulit Aromiöljyssä noin viisi minuuttia. Lisää tomaattipyre ja freesaa vielä hetki.
2. Lisää loput raaka-aineista paitsi kidneypavut ja hauduta tunnin verran.
3. Tarvittaessa lisää vettä.
4. Lisää lopuksi pavut ja kiehauta.





TexMex-pata

Raaka-aineet 10:lle

Nautalastu, raaka	300 g
Flora Aromiöljy	50 g
Sipulikuutio, pakaste	100 g
Knorr Pronto maustettu tomaattisurvos	750 g
Vesi	100 g
Tex Mex mauste	75 g
Knorr Savuchili Puré Professional	10 g
Maissi, säilyke	150 g
Kidneypapu, säilyke	200 g
Limen mehu	50 g
Korianteri, hienonnettu	
Chili, viipaleet	

Maidoton
Gluteeniton

Valmistus

1. Freesaa nauta Aromiöljyssä kunnes siinä on hyvä, ruskea pinta. Lisää sipuli ja freesaa kunnes sipulit pehmeitä.
2. Lisää tomaattisurvos, vesi ja mausteet. Sekoita. Anna kiehua miedolla lämmöllä tunnin verran.
3. Lisää valutetut ja huuhdellut maissit sekä kidneypavut.
4. Mausta lopuksi limen mehulla.
5. Esille laittaessa koristele annos korianterilla ja chilillä.

Marinoidut grillikasvikset

Raaka-aineet 10:lle

Munakoiso, viipale	500 g
Kesäkurpitsa, viipale	500 g
Varsiparsakaali	500 g
Varsikukkakaali, fioriina	500 g
Salaattisipuli, lohko	100 g
Flora Aromiöljy	200 g
Knorr Tahnamauste Provence	50 g
Knorr Valkosipuli Puré Professional	50 g
Sitruunan mehu ja kuori	50 g
Persilja,hienonnettu	
Ruohosipuli, hienonnettu	
Kevätsipuli, hienonnettu	
Basilika, lehti	
Lipstikka, lehti	

Maidoton
Gluteeniton

Valmistus

1. Sekoita Aromiöljy, mausteet ja sitruunankuori sekä -mehu keskenään.
2. Grillaa kasvikset kuumien hiilien päällä.
3. Sekoita marinadi grillattujen kuumien kasvisten joukkoon.
4. Viimeistele kasvikset tuoreilla hienonnetuilla yrteillä.



Donburi – japanilainen seesami-inkiväärikulho

Raaka-aineet 10:lle

Maidoton
Gluteeniton

Kastike

Flora Aromiöljy	20 g
Paahdettu seesamiöljy	10 g
Seesaminsiemen	100 g
Sipulisuikale	750 g
Knorr Inkivääri Puré Professional	30 g
Knorr Valkosipuli Puré Professional	30 g
Knorr Ketjap Manis soijakastike	100 g
Sokeri	50 g
Punainen chili hienonnettuna	20 g
The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks	700 g

Lisäksi

Kurkkuviipale	500 g
Kevätsipuli, hienonnettu	50 g
Sokeri	40 g
Valkoviinietikka	30 g
Seesaminsiemeniä paahdettuna	20 g

Valmistus

1. Ruskista sipulisuikaleet ja seesaminsiemenet Aromiöljy-seesamiöljyssä. Lisää joukkoon mausteet ja soijakastike. Kuumenna ja lisää joukkoon NoChicken Chunksit ja kuumenna kiehuvaksi.
2. Yhdistä kurkkuviipaleet, kevätsipuli, sokeri, valkoviinetikka ja suola, viimeistele paahdetuilla seesaminsiemenilllä, tarjoa lisukkeena.
3. Tarjoa esimerkiksi riisin tai kaurarouheen kanssa.





NoChicken Chunks-lehtikaalipasta

Raaka-aineet 10:lle

Laktoositon
Gluteeniton

Kastike

Flora Aromiöljy	20 g
Sipulikuutio	200 g
Knorr Valkosipuli Puré Professional	30 g
The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks	400 g
Lehtikaali, tuore	200 g
Knorr Vaalea peruskastike	100 g
Vesi	800 g
Rama Ruoka Laktoositon 15%	200 g
Creme Bonjour Pippuri	200 g

Valmistus

1. Kuumenna padassa Aromiöljy, lisää joukkoon sipulikuutiot, pyre ja freesaa hetki.
2. Lisää joukkoon NoChicken Chunksit, lehtikaali, vaalea peruskastike, vesi, Rama Ruoka ja Creme Bonjour.
3. Kiehauta ja tarjoa keitetyn pastan kanssa.

Sieniuuniohratto

Raaka-aineet 10:lle

Laktoositon

Kastike

Vesi	1000 g
Rama Ruoka Laktoositon 15 %	300 g
Creme Bonjour Naturel	200 g
Knorr Metsäsienikastike	100 g
Sitruunamehu	30 g
Knorr Kylmäliukoinen tärkkelys	20 g
Knorr Tahnamauste Timjami	20 g
Knorr Kasvisliemi	20 g
Suola	10 g

Lisäksi

Ohranhelmi	350 g
Pieniä juureskuutioita (10mm)	300 g
Sienisekoitusta paistettuna	400 g
Sipulikuutio	100 g

Valmistus

1. Sekoita kastikeainekset keskenään kylmänä.
2. Lisää joukkoon ohrahelmet, pienet juureskuutiot, sienet sekä sipulikuutiot.
3. Kypsennä GN-vuoassa 140 asteessa (höyry 50 %) 50 minuuttia.
4. Sekoita lopuksi ja tarjoile.



Paneer-kikherne curry

Raaka-aineet 10:lle

Kastike

Flora Aromiöljy	20 g
Sipukuutio	100 g
Isoja juureskuutioita (20mm)	500 g
Vesi	600 g
Knorr Vaalea peruskastike	60 g
Knorr Tomatino	300 g
Knorr Tikka Masala tahna	120 g
Kikherne, säilyke	200 g
Paneer-juusto	400 g
Korianteri, tuore	100 g

Kardemummariisi

Basmatiriisi	500 g
Vesi	1 000 g
Flora Aromiöljy	20 g
Kardemumma, jauhettu	5 g

Gluteeniton

Valmistus

1. Freesaa sipulit sekä juureskuutiot Flora Aromiöljyssä.
2. Lisää joukkoon vaalea peruskastike ja vesi.
3. Lisää joukkoon Knorr Tomatino ja Tikka Masala -maustetahna.
4. Lisää paneer-juusto ja kikherneet, hauduta kypsäksi.
5. Lisää lopuksi joukkoon hienonettu tuore korianteri.
6. Tarjoa kardemummariisin kanssa: Huuhtele riisi huolellisesti lävikössä juoksevan veden alla. Lisää riisi kattilaan ja kaada vettä päälle siten että riisi peittyy, anna riisin liota vähintään 30 min. Lisää tarvittaessa kattilaan sen verran vettä, että veden pinta on riisistä noin 2cm ylempänä. Lisää joukkoon Aromiöljy ja kardemumma. Laita kattilaan kansi päälle ja anna kiehua hyvin hiljalleen 10 min siitä hetkestä kun vesi lähtee kiehumaan. 10 min jälkeen nosta kattila sivuun ja anna riisin höyrystyä kannen alla vielä 10 min, ÄLÄ NOSTA KANTTA. Tarjoile.



Sweet & sour no chicken

Raaka-aineet 10:lle

Maidoton
Gluteeniton

Kastike

Flora Aromiöljy	20 g
Sipulilohko	200 g
Paprikakuutio	150 g
Porkkanasuikale	150 g
Vesi	600 g
Knorr Tomaattikeittopohja	80 g
Knorr Sunshine chili	80 g
Knorr Ketjap Manis soijakastike	40 g
Suola	10 g
Sokeri	15 g
Valkoviinietikka	20 g
Ananaspalat mehussa	200 g
The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks	400 g
Kevätsipuli	50 g

Valmistus

1. Freesaa lohkotut sipulit, porkkanasuikaleet ja kuutioidut paprikat Aromiöljyssä.
2. Sekoita kylmä vesi ja tomaattikeittoaines ja kaada seos pataan. Anna kiehahtaa.
3. Lisää mausteet, ananaspalat mehuineen ja NoChicken Chunks -palat.
4. Kuumenna kiehuvaksi.
5. Koristele kevätsipulilla, tarjoa keitetyn riisin kanssa.



Kukkakaali-couscous ja valkosipulijogurtti

Raaka-aineet 10:lle

Laktoositon
Gluteeniton

Kastike

Hellmann's Sitruunavinegretti	120 g
Sitruunamehu	20 g
Knorr Valkosipuli Puré Professional	50 g
Sokeri	15 g
Suola	10 g
Kurkuma, jauhettu	0,50 g
Sahrami	0,05 g

Salaattipohja

Kukkakaalirouhe	450 g
Couscous, keitetty	250 g
Tomaattikuutio	150 g
Lehtikaali	40 g

Jogruttikastike

Turkkilainen jogurtti, laktoositon	200 g
Knorr Valkosipuli Puré Professional	10 g
Sokeri	15 g

Valmistus

1. Sekoita kastikkeen raaka-aineet keskenään ja anna tekeytyä kylmässä 30 minuuttia.
2. Sekoita muut ainekset yhteen ja lisää joukkoon kastike. Sekoita ja anna tekeytyä kylmässä 30 minuuttia.
3. Sekoita jogurttikastikkeen ainekset sekaisin.



Suklaamousse

Vähä-laktoosinen
Gluteeniton

Raaka-aineet 10:lle

Maito, kevyt, laktoositon	800 g
Carte d´Or Suklaamousse	200 g
Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh	80 g

Valmistus

1. Kaada kylmä maito kulhoon ja lisää mousseaines.
2. Sekoita pienimmällä nopeudella noin 2 minuuttia kunnes jauhe on sekoittunut tasaisesti nesteeseen.
3. Lisää joukkoon Citrus Fresh.
4. Vaahdota suuremmalla nopeudella kunnes mousse on kuohkeaa.
5. Annostele tarjoille ja koristele suklaa rouheella ja kuivatuilla appelsiiniviipaleilla.



Citrus "Panna Cotta" Juustokakku

Laktoositon

Raaka-aineet 10:lle

Digestive keksi	180 g
Flora Professional Kasvirasvalevite 75 %	90 g
Suola	5 g
Maito, kevyt, laktoositon	400 g
Carte d`Or Panna Cotta	100 g
Creme Bonjour Naturel	400 g
Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh	30 g
Sitruuna	



Valmistus

1. Sulata kasvirasvalevite.
2. Murenna keksit krouviksi.
3. Sekoita kasvirasvalevite ja suola keksi murun joukkoon.
4. Sekoita yleiskoneella jälkiruoka-aines maitoon ensin hitaasti sekoittaen ja lopuksi kovalla teholla noin 2 minuuttia.
5. Lisää loput aineet joukkoon sekoittaen.
6. Aseta massa tarjoiluastiaan kylmään hyytymään.
7. Esille laittaessa murustele Digestive panna cotan päälle ja koristele sitruunaviipaleilla.

Mansikka-vaniljatorttu

Raaka-aineet 10:lle

Laktoositon

Piiraspohja

Flora Professional Kasvirasvalevite 75 %	150 g
Sokeri	95 g
Mantelijauhe	30 g
Vehnäjauho	250 g
Vaniljatanko	1 g
Suola	1 g
Kananmuna	60 g

Täyte

Kevytmaito	4 dl
Rama Professional Kuohu Laktoositon 30%	1 dl
Kananmunan keltuainen	120 g
Maizena maissitärkkelys	35 g
Vaniljatanko	1 g
Sokeri	120 g
Flora Professional Kasvirasvalevite 75 %	30 g

Pinnalle

Rama Professional Kuohu Laktoositon 30%	2 dl
Mansikka, tuore tai pakaste	500 g

Valmistus

Piiraspohja

1. Sekoita kuivat aineet keskenään. Lisää joukkoon pehmeä margariini. Sekoita yleiskoneessa tasaiseksi. Sekoita muna joukkoon.
2. Anna taikina levätä kylmässä noin puoli tuntia. Levitä taikina piirasvuokaan tai kauli taikina noin 3 cm paksuiseksi levyksi ja ota stanssilla pyöreitä tartalettipohjia. Paista pohjat kypsiksi 175°C.ssa uunissa noin 10 minuuttia. Jäähdytä pohjat.

Täyte

1. Sekoita täytteen ainekset keskenään kattilassa. Mausta sokerilla ja vaniljatangon siemenillä. Kuumenna kastike ja anna kiehua kunnes kastike on suurustunut. Jäähdytä.
2. Levitä täyte jäähtyneiden pohjien päälle.

Pinnalle

1. Levitä viipaloidut mansikat tortun pinnalle.
2. Vaahdota Kuohu ja pursota se mansikoiden päälle.
3. Koristele ketunleivillä tai mintun lehdillä.



PITKÄ KUUMA GRILLIKESÄ



KUUMINTA GRILLISSÄ (TAI UUNISSA) TÄNÄ KESÄNÄ!

Vihreät vihannekset ovat kuuminta hottia, mutta grillatut vihreät ovat vieläkin kuumempia. Ja mikä parasta – näillä herkuilla ei voi mennä pieleen! Meillä on kuitenkin tarjota muutamia vinkkejä siihen, miten saat tehtyä grillauksestasi todellista taidetta ja kasviksistasi vieläkin maukkaampia. Tärkeintä on käsitellä kasviksiasi samalla tavoin kuin lihaa. Grilliruoka taipuu myös mukaan otettavaksi – muista kaunis esillepano!

1. Hanki todella hyvä BBQ-mauste – se on jo puoli voittoa.
2. Älä käytä liikaa öljyä, mutta käytä kuitenkin hieman rasvaa, jotta mausteet kiinnittyvät raaka-aineisiin.
3. Lisää hieman glaze-kastiketta grillauksen lopussa, jotta saat herkullisen karamellisoidun lopputuloksen.
4. Ota rennosti laittaessasi ruokaa, monet kasvikset kypsyvät grillissä parhaiten miedolla lämmöllä. Tarkkaile tilannetta!
5. Ota kasvikset mukaan ulos! Varras, jossa on paljon porkkana- tai punajuurisiivuja, on todellinen grilliaterian kohokohta. Sivele kasvikset Knorr Intense Flavours Deep Smoke -kastikkeella nautinnollista makuelämystä varten.



LAITA KAALIT TULILLE!

Kaali on maanläheinen raaka-aine grillaukseen, josta on helppo tykätä. Useimmat kaalilajit kestävät hyvin myös lämpöä. Suosittelemme grilliin suippo-kaalia, joka on erityisen maukasta tänä vuonna. Näin helposti se käy: leikkaa kaali siivuiksi, sivele öljyllä ja laita grilliin. Suuret kaalinpalat kypsyvät parhaiten epäsuoralla lämmöllä ja sopivat erityisen hyvin tarjottavaksi pienen majoneesinokareen kanssa.





PIENTÄ JA KÄTEVÄÄ!

Tiesitkö, että Hellmann's majoneesia, sinappia ja ketsuppia on saatavilla tyylikkäissä, miellyttävissä ja hygieenisissä annospakkauksissa, jotka helpottavat niiden tarjoamista uudenlaisella ja houkuttelevalla tavalla. Samalla ne helpottavat kulutuksen ja kustannusten seurantaa ja auttavat vähentämään ruokajätteen määrää.



- Hieman pienempi, hitusen ylellisempi
- Tarjoaa paremman kokonaiskuvan kulutuksesta ja kustannuksista
- Hygieeninen
- Sopii täydellisesti take awayhin
- Ei keinotekoisia väriaineita



Ketsuppi
198 x 10 ml



Real majoneesi
198 x 10 ml



Sinappi
198 x 10 ml



SUURTA JA SIISTIÄ!

Joskus on huomattavasti helpompaa, kustannustehokkaampaa ja käytännöllisempää tarjota Hellmann'sia käyttämällä annostelijaa.

Annostelijamme on helppo asentaa ja täyttää ja se on suunniteltu palvelemaan isojakin asiakasmassoja nopeasti ja sujuvasti. Annostelijat ovat myös hyvä vaihtoehto kestävän kehityksen näkökulmasta, sillä yksittäispakkaukset tuottavat muovijätettä jopa 5,9 kertaa annostelijaa enemmän. Annostelijan avulla jopa 99% pakkauksen sisällöstä saadaan ulos ja käytettäväksi. Lisäksi annoksen kustannus per millilitra on annostelijaa käytettäessä pienempi.

- Kontrolloitu annostelu (12 ml/annos)
- Uudelleentäytettävä jätteen minimoimiseksi
- Ei vaadi puhdistamista
- Helppo asentaa ja täyttää
- Vähemmän muovijätettä ja hävikkiä
- Edullisempi annos per millilitra kuin annospakkauksissa
- Ei keinotekoisia väriaineita



Ketsuppi 2,5 kg täyttöpussi
Majoneesi 2,5 kg täyttöpussi
Sinappi 2,5 kg täyttöpussi



KUKKAKAALI-WINGS & RANCH DRESSING

Laktoositon, Gluteeniton

AINEKSET

10 henkilölle

Paahdettu kukkakaali

Kukkakaali	**1,40 kg**
Flora Aromiöljy	**20 ml**
Suola	**1 g**
Mustapippuri, rouhittu	**1 g**
Knorr Pang Gang	**300 ml**
Voipapu, säilyke	**500 g**

Kastike

Crème Bonjour Naturel	**200 g**
Piimä, laktoositon	**100 ml**
Hellmann's Täysmajoneesi	**300 g**
Maille Dijon Originale Sinappi	**200 g**
Sitruunamehu	**100 ml**
Ruohosipuli	**20 g**

Tee näin

1. Raasta juurekset ja sekoita yleiskoneessa valutettujen kikherneiden kanssa.

Paahdettu kukkakaali

1. Pilko kukkakaali nupuiksi, lohko varsi ja jos lehdet ovat hyväkuntoiset voit käyttää myös ne.
2. Sekoita öljy kukkakaalien joukkoon. Mausta suolalla ja pippurilla. Paahda kukkakaalit +230 °C:ssa uunissa noin 8-10 minuuttia. Kukkakaalit saavat jäädä hieman rapeiksi.
3. Valuta ja huuhdo pavut.
4. Yhdistä pavut kukkakaalien joukkoon ja mausta Pang Gang -kastikeella.

Kastike

1. Sekoita kaikki kastikeen ainekset tasaiseksi. Mausta leikatulla ruohosipulilla.
2. Tarjoa kastike kukkakaalien kastikeena.



HOT DOG RUSSIAN STYLE

Laktoositon

AINEKSET

10 henkilölle

Hapankaalimajoneesi

Hapankaali	**200 g**
Hellmann's Täysmajoneesi	**200 g**
Knorr Valkosipuli Puré Professional	**20 g**
Mustapippuri, rouhittu	**1 g**

Hot dog

Hot dog -sämpylä	**10 kpl**
Pitkää nakkia	**10 kpl**
Sipuli, paahdettu	
Ruohosipuli	

Tee näin

Hapankaalimajoneesi

1. Valuta hapankaali hyvin.
2. Sekoita hapankaali ja majoneesi.
3. Mausta.

Hot dog

1. Kuumenna sämpylät ja nakit.
2. Kasaa hodarit ja laita päälle hapankaali-majoneesia, rapeaa sipulia ja leikattua ruohosipulilla.



PULLED PORK -BURGERIT, COLESLAW JA BARBECUEVINEGRETTI

Laktoositon

AINEKSET

10 henkilölle

Pulled pork

Porsaan niskaa	**2 kg**
Paprika, jauhettu	**20 g**
Fariinisokeri	**20 g**
Chilijauhe	**10 g**
Juustokumina	**10 g**
Sokeri, tumma	**20 g**
Mustapippuri, rouhittu	
Suola	**20 g**

Vinegretti

Ketsuppi	**200 g**
Worschester-kastike	**100 ml**
Knorr Savuchili Puré Professional	**10 g**
Maille Dijon Originale Sinappi	**110 g**

Coleslaw

Hellmann's Real Majoneesi	**500 g**
Hunaja	**50 g**
Sitruunamehu	**60 g**
Valkokaali	**600 g**
Mustapippuri, rouhittu	

Tee näin

Pulled pork

1. Sekoita rub-mausteen ainekset ja hiero mauste huolellisesti porsaanlihaan.
2. Valmista liha joko sous vide -menetelmällä + 90 asteisessa uunissa 8–10 tuntia tai paista lihaa + 150 asteisessa uunissa 4–5 tuntia.

Vinegretti

1. Sekoita ainekset, kiehauta, jäähdytä ja laita jääkaappiin.

Coleslaw

1. Sekoita kastikkeen ainekset ja sekoita se kasvissuikaleiden joukkoon. Mausta suolalla ja pippurilla.
2. Laita salaatti jääkaappiin tekeytymään muutamaksi tunniksi tai seuraavaan päivään.

Täytä sämpylät pulled pork:lla ja coleslaw -salaatilla.



VEGGIE BRAZIL, KASVISBURGERPIHVI

Maidoton, Gluteeniton

AINEKSET

10 henkilölle

Kikherne	**1,2 kg**
Sipuli	**120 g**
Porkkana	**120 g**
Varsiselleri	**60 g**
Maizena maissitärkkelys	**40 g**
Knorr Valkosipuli Puré Professional	**50 g**
Knorr Kasvisfondi	**50 ml**
Persilja	**30 g**

Tee näin

1. Raasta juurekset ja sekoita yleiskoneessa valutettujen kikherneiden kanssa.
2. Lisää mausteet, maissitärkkelys sekä fondi.
3. Annostele paistopelleille.
4. Paista yhdistelmäuunissa +180C:ssa 10–15 minuuttia tai kuumalla pannulla Flora Aromiöljyssä.



CHEESE BURGER

AINEKSET

1 henkilölle

Burgersämpylä	**55 kg**
Flora Aromiöljy	**10 g**
Naudan jauhelihapihvi 20 %	**200 g**
Cheddar mature	**35 g**
Pikkelöity punasipuli	**20 g**
Maille Dijon Originale Sinappi	**20 g**
Hellmann's Ketsuppi	**20 g**
Sydänsalaatin lehti	**5 g**
Dijon-majoneesi	
Hellmann's Täysmajoneesi	**300 g**
Maille Dijon Originale Sinappi	**30 g**

Tee näin

Burger

1. Paista pihviin rapeat pinnat grillissä. Laita pihvi folion sisään vetoon, 8 minuuttia tai 56 astetta sisälämpö.
2. Voitele sämpylä Aromiöljyllä ja paista pinnat rapeaksi.
3. Laita pihvi grilliin ja paista nopeasti toinen puoli ja käännä. Laita siivu cheddaria ja anna sulaa.
4. Kasaa voitelemalla sämpylän pohjaan majoneesia, sitten salaatti, pihvi, punasipuli ja ketsupilla voideltu kansi päälle.

Pikkelipunasipuli

5. Valmista 1-2-3 liemi: 1 osa väkiviinaetikkaa, 2 osaa sokeria, 3 osaa vettä.
6. Kiehauta kunnes sokeri liuennut, jäähdytä.
7. Sekoita punasipulirenkaiden kanssa. Anna maustua vähintään kaksi tuntia.



BACON BURGER

AINEKSET

1 henkilölle

Burgersämpylä	**55 kg**
Flora Aromiöljy	**10 g**
Naudan jauhelihapihvi 20 %	**200 g**
Pekoni, siivu	**30 g**
Cheddar mature	**35 g**
Sipulihilloke	**30 g**
Sriracha-majoneesi	**30 g**
Sydän salaatinlehti	**5 g**
Punasipulihilloke	
Punasipulikuutio	**500 g**
Hillosokeri	**250 g**
Chingkian-etikka	**20 g**
Vettä	**10 g**
Suola	**1 g**
Sriracha-majoneesi	
Hellmann's Täysmajoneesi	**500 g**
Sriracha	**75 g**

Tee näin

1. Paista pihviin rapeat pinnat grillissä. Laita pihvi folion sisään vetoon, 8 minuuttia tai 56 astetta sisälämpö.
2. Voitele sämpylä Aromiöljyllä ja paista pinnat rapeaksi.
3. Paista pekoni viileällä pannulla pikkuhiljaa lämpöä lisäten kunnes rapea.
4. Laita pihvi grilliin ja paista nopeasti toinen puoli ja käännä. Laita siivu cheddaria ja anna sulaa.
5. Kasaa voitelemalla sämpylän pohjaan majoneesia, sitten salaatti, pihvi, pekoni, hilloketta ja majoneesilla voideltu kansi päälle.

Punasipulihilloke

1. Mittaa raaka-aineet kattilaan. Anna kiehua miedolla lämmöllä 20 minuuttia. Jäähdytä.

Sriracha majoneesi

1. Sekoita ainekset keskenään.



ASIAN UMAMI BOMB BURGER

AINEKSET

1 henkilölle

Burgersämpylä	**55 kg**
Flora Aromiöljy	**10 g**
Naudan jauhelihapihvi 20 %	**200 g**
Cheddar mature	**35 g**
Mirinillä marinoitu porkkana	
Retikkasalaatti	**30 g**
Goma-Majoneesi	**20 g**
Kimchi-ketsuppi	**20 g**
Sydänsalaatin lehti	**5 g**

Mirinillä marinoitu porkkana ja retikka

Porkkanasuikale	**500 g**
Retikkasuikale	**500 g**
Mirin	**125 g**

Goma-majoneesi

Hellmann's Täysmajoneesi	**500 g**
Knorr Ketjap Manis Soijakastike	**60 g**
Riisiviinietikka	**40 g**
Seesamiöljy	**20 g**
Ruokokidesokeri	**10 g**
Paahdettuja seesaminsiemeniä	**100 g**

Kimchi ketsuppi

Hellmann's ketsuppi	**500 g**
Kimchi-tahna	**100 g**

Tee näin

1. Paista pihviin rapeat pinnat grillissä. Laita pihvi folion sisään vetoon, 8 minuuttia tai 56 sisälämpö.
2. Voitele sämpylä Aromiöljyllä ja paista pinnat rapeaksi.
3. Laita pihvi grilliin ja paista nopeasti toinen puoli ja käännä. Laita siivu cheddaria ja anna sulaa.
4. Kasaa voitelemalla sämpylän pohjaan majoneesia sitten salaatti, pihvi, porkkana-retikka ja ketsupilla voideltu kansi päälle.

Mirinillä marinoitu porkkana ja retikka

1. Sekoita ainekset keskenään

Goma-majoneesi

1. Sekoita ainekset keskenään.

Kimchi-ketsuppi

1. Sekoita ainekset keskenään.



GO VEGE! BURGER

AINEKSET

1 henkilölle

Burgersämpylä	**55 kg**
Flora Aromiöljy	**10 g**
Kasvipohjainen burgerpihvi	**113 g**
Cheddar mature	**35 g**
Pikkelöity punasipuli	**20 g**
Tryffelimajoneesi	**20 g**
Pihvitomaatti, viipale	**10 g**
Sydänsalaatin lehti	**5 g**

Tryffelimajoneesi

Hellmann's Vegan majoneesi	**300 g**
Tryffelisalsa	**30 g**
Tryffeliöljy	**5 g**

Tee näin

1. Paista pihviin rapeat pinnat grillissä. Laita pihvi folion sisään vetoon 8 minuuttia.
2. Voitele sämpylä Aromiöljyllä ja paista pinnat rapeaksi.
3. Laita pihvi grilliin ja paista nopeasti toinen puoli ja käännä. Laita siivu cheddaria ja anna sulaa.
4. Kasaa voitelemalla sämpylän pohjaan majoneesi sitten salaatti, pihvi, punasipuli ja tomaatti sekä majoneesilla voideltu kansi päälle.

Tryffelimajoneesi

1. Sekoita ainekset keskenään.

VARIOI HELPOSTI UUSIA MAJONEESIMAKUJA



2,5 kg
Hellmann's majoneesi

+

30 g	Knorr Professional Intense Flavours Deep Smoke	=	Savu
30 g	Knorr Professional Intense Flavours Citrus Fresh	=	Citrus
40 g	Knorr Valkosipuli Puré Professional	=	Aioli
20 g	Maille Dijon sinappi Tabasco Habanero	=	Dijon
40 g	Knorr Välimeren yrtit Puré Professional	=	Yrtti
40 g	Knorr Curry Puré Professional	=	Curry
40 g 20 g	Paahdettu seesamiöljy Paahdettu seesaminsiemen	=	Seesami
50 g 10 g 5 g	Knorr Savuchili Puré Professional Knorr Valkosipuli Puré Professional Knorr Professional Intense Flavours Roast Umami	=	Savuchili
30 g 5 g 5 g 5 g	Knorr Professional Intense Flavours Miso Umami Knorr Professional Intense Flavours Intense Flavours Citrus Fresh Knorr Valkosipuli Puré Professional Knorr Inkivääri Puré Professional	=	Aasia

GOCHUJANG -MAJONEESI

200 g	Hellmann's majoneesi
20 g	Gochujang
1 kpl	Limen mehu



GOMA-MAJONEESI

200 g	Hellmann's majoneesi
1 dl	Seesaminsiemen (paahdettu)
30 g	Ketjap Manis
20 g	Riisiviinietikka
5 g	Seesamiöljy
5 g	Sokeri
	Tabasco Sweet & Spicy

CAPE MALAY

200 g	Hellmann's majoneesi
50 g	Piimä
5 g	Kurkuma
1 g	Kaneli
1 g	Kardemumma
2 g	Juustokumina
2 g	Korianteri
1 g	Valkopippuri



KAIPAATKO LISÄÄ IDEOITA?
KLIKKAA HELLMANN'S MAYO MIX-IN TOOLIIN!

	Heinon Tukku	Wihuri Oy Aarnio Metro	Meira Nova	Kespro SAP	EAN myyntierä
Ruoanlaittorasvat, kasvirasvalevitteet ja margariinit					
Flora Aromiöljy 4 x 2,4L	8068352	8719200039964	25984	21637547	8719200039971
Flora Professional kasvirasvalevite 75% 4 x 2,5 kg	8068344	8719200040250	242200	21639216	8719200040083
Flora Professional Annos Laktoositon margariini 60 %, 200 x 10 g	8068332	8719200049901	24173	21637552	8719200049901
Kasvirasvasekoitteet					
Rama Professional Ruoka Laktoositon 15% 8 x 1 L	8068325	8719200053595	270212	21637554	8719200053601
Rama Professional Ruoka Laktoositon 15% 10 L	8068326	8719200068322	270214	21637559	8719200068322
Rama Professional Kuohu Laktoositon 30% 8 x 1 L	8068363	8719200068285	270213	21637558	8719200068445
Rama Professional Kuohu Laktoositon 30% 10 L		8719200068339	270215	21639217	8719200068339
Tuorejuustot					
Creme Bonjour Maustamaton 1,5 kg	8067012	8719200019959	235608	21611227	8719200019959
Creme Bonjour Mustapippuri 1,5 kg		8719200019942	235610	21611223	8719200019911
Hellmann's Vinegretit					
Hellmann's Sesam-soijavinegretti 6 x 1 L	651174	8722700232339	1117038	20668040	8722700557326
Hellmann's Vadelmavinegretti 6 x 1 L	651356	8722700232315	1117037	20668039	8722700557319
Hellmann's Sitrusvinegretti 6 x 1 L	651281	8722700232193	1117010	20668038	8722700557302
Mausteet ja tahnamausteet					
Knorr Pang Gang 6 x 1 L	8042221	8712100602283		21216247	8712100956003
Knorr Ketjap Manis 6 x 1 L	531954	8712100602122	1117937	21216244	8712100955976
Knorr Sunshine Chili 6 x 1 L	531939	8712100602146	1117936	21216245	8712100955983
Knorr Sambal Manis 6 x 1 L	8044748	8712100602269	1117935	21216246	8712100955990
Knorr Tahnamauste Provence 2 x 340 g	425009	5719642306214	1549240	20011505	5704066306216
Knorr Tahnamauste Timjami 2 x 340 g	307579	5719642306184	1549260	20095337	5704066306186
Knorr Professional nestemäinen maunantaja Citrus Fresh, 6 x 400 ml	8065315	8711200392247		21584902	8711200392254
Knorr Professional nestemäinen maunantaja Wild Mushroom Earth, 6 x 400 ml	8065248	8711200392384		21584904	8711200392391
Knorr Inkivääri Puré Professional 2 x 750 g	166348	8722700482130	111921	20862875	8718114974316
Knorr Tahnamauste Valkosipuli 2 x 340 g	427583	5719642306238		20011506	5704066306230

	Heinon Tukku	Wihuri Oy Aarnio Metro	Meira Nova	Kespro SAP	EAN myyntierä
Knorr Savuchili Puré Professional 2 x 750 g	752741	8712566164790	111924	20942553	8712566618279
Knorr Tikka Masala tahna 4 x 1,1 kg	8062974	8711200321162		21556129	8711200321179
Knorr Valkosipuli Puré Professional 2x750g	167288	8722700483236	111920	20862878	8722700670438
Keitot					
Knorr Tomaattikeittopohja 3,9 kg/60 L	8030322	8711200768424	110075	21058215	8711200768424
Knorr Kevätsipuli-purjokeitto 3 x 0,9 kg/9 L	730309	8712566474981	110072	21057345	8711200765843
Fondit ja liemet					
Knorr Kasvisliemi 3 x 1,5 kg/100 L	8028923	8712566376780		21018633	8712566953882
Knorr Kanaliemi 3 x 1,3 kg/87 L	517565	8712566376582		21018631	8712566953745
Knorr Kasvisliemi 5 kg/333 L	386649	8712566903917	110584	21018637	8712566903917
Knorr Kasvisliemi Professional 2 x 800 g/64 L	976431	8712100584350	1105011	21239629	8712100950148
Knorr Hummerifondi, tiiviste 6 x 1 L/ 50 L	8053468	8710908966057	1105033	21380388	8710447902745
Knorr Kasvisfondi, tiiviste 6 x 1 L/ 50 L	8053553	8710908965951	1105031	21380387	8710447902608
Knorr Kanafondi, tiiviste 6 x 1 L/50 L	8054930	8710908965999	1105041	21417827	8710447902615
Majoneesit, ketsuppi ja sinappi					
Hellmann's Vegaanimajoneesi 2,5 kg	8069294	8717163854228	32844	21639225	8717163854228
Hellmann's Täysmajoneesi 5 kg	73619	8722700573982	111018	20630744	8722700573982
Hellmann's Real Majoneesi 3 x 2,25 kg täyttöpussi		8717163821183		21649080	8717163821183
Hellmann's Real Majoneesi 198 x 10 ml annospussi		8711200486564		21639219	8711200486564
Hellmann's Ketsuppi 3 x 2,5 kg täyttöpussi		8717163821190		21649081	8717163821190
Hellmann's Ketsuppi 198 x 10 ml annospussi		8711200486571		21639220	8711200486571
Hellmann's Sinappi 3 x 2,5 kg täyttöpussi		8717163821206		21649082	8717163821206
Hellmann's Sinappi 198 x 10 ml annospussi		8711200486588		21639221	8711200486588
Maille Dijon Originale Sinappi 6 x 865 g	260893	3036810201761		21220434	13036810201768
Tärkkelykset & kylmävalmistustuotteet					
Knorr Kylmäliukoinen tärkkelys/suuruste, 4 kg	8060380	8714100851142	76973	21501099	8714100851524
Maizena Marja- ja Hedelmätärkkelys Tapioka 4 x 2 kg	8058683	8714100795057	76972	21462926	8714100795064

	Heinon Tukku	Wihuri Oy Aarnio Metro	Meira Nova	Kespro SAP	EAN myyntierä
Säilykkeet					
Knorr Tomatino 4 x 3 kg pss	200980			20995388	8712566910205
Kastikepohjat					
Knorr Vaalea Peruskastike 4,25 kg/50 L	8062843	8711200347964	1118973	21556136	8711200347964
Knorr Metsäsienikastike 3 x 1 kg/6 L	8028985	8712566243181		21015816	8712566774999
Jälkiruoat					
Carte d'Or Suklaamousse 1,44 kg/10 L	725705	8712566417674	114338	21058221	8712566417674
Carte d'Or Panna Cotta 0,52 kg/4 L	727032	8712566415588	114339	21058223	8712566415588
Vegaaniset kasviproteiinit					
The Vegetarian Butcher NoChicken Chunks 1,75 kg	8070281	8718692786561	1006331	21662899	8718692786561
The Vegetarian Butcher NoMince 2,0 kg	8070209	8718692786639	1006330	21662900	8718692786639

THE VEGETARIAN BUTCHER™

Kasvipohjainen proteiini - LUE LISÄÄ!