

Kylmävalmistus



**Säästää rahaa, luontoa,
energiaa ja aikaa**

Lue sivulta 8, miten Tuusulan ja Siilinjärven kunnissa säästetään kustannuksia ja ympäristöä kylmävalmistuksella.



MAIZENA



Rydberg's



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Joustavampaa ja kustannustehokkaampaa ruoanvalmistusta

Kylmävalmistus on ruoantuotantotapa, joka herättää yhä kasvavassa määrin kiinnostusta ammattikeittiöissä, sillä kallistuvien kustannusten takia keittiöt tarvitsevat kustannustehokkaampia ratkaisuja. Unilever Food Solutions on alan edelläkävijä jo yli 15 vuoden kokemuksella.

Kylmävalmistuksesta saatujen kokemusten perusteella käyttäjät nostavat esiin muun muassa seuraavat hyödyt:

Ruuhka- huippujen tasaaminen

1

Kylmävalmistuksella voidaan ruoka esivalmistella useita päiviä etukäteen, jolloin tarjoilupäivänä voidaan keskittyä kyseisen ruoan esillepanoon ja aloittaa aamut rauhallisemmin.

Myös viikonlopun ruokailujen järjestäminen on helpompaa, kun tarjoiltava ruoka valmistetaan etukäteen ja vain kuumennetaan tarjoiltavaksi.

Kylmävalmistuksen avulla voidaan myös päivän "hiljaiset tunnit" hyödyntää tehokkaammin.

Kylmävalmistus mahdollistaa olemassa olevan laitekannan tehokkaamman hyödyntämisen ruoantuotannossa.

Esimerkiksi jäähdytykseen ei kulu aikaa eikä energiaa ja patojen välipesut ovat nopeampia, kun ruoka ei ole kuumentunut tai palanut patoihin kiinni.

2

Pienemmät laiteinvestoinnit ja laitekannan tehokkaampi hyödyntäminen

Kylmävalmistuksessa energian ja veden tarve vähenee olennaisesti verrattuna kuumennetun ruoan jäähdyttämiseen ja uudelleen kuumentamiseen. Kylmävalmistuksella esivalmisteltua ruokaa ei tarvitse erikseen jäähdyttää eikä sitä tarvitse kuumentaa etukäteen, vaan kuumennus tapahtuu tarjoilupäivänä tai sitä mukaa, kun tarvetta on. Näin vältetään ruoan turhaa kuumentamista, jäähdyttämistä ja mahdollista uutta kuumentamista. Samalla ruoan rakenne pysyy parempana ja ravintoaineet säilyvät paremmin. Lisäksi kypsennyshävikki pienenee, kun ruokaa ei tarvitse kuumentaa ja jäähdyttää, sillä näissä vaiheissa haihtumisesta muodostuva hävikki on merkittävää. Hyvänä esimerkkinä toimii kylmävalmistetun kiisselin tuotanto:

Normaalisti kuumalla tuotetussa kiisselissä joudutaan koko padan lämpötila nostamaan korkeaksi, jotta käytettävä tärkkelys alkaa suurustaa kiisseliä. Tällöin myös kiisselin jäähdytykseen kylmäksi tarvitaan suuri määrä energiaa. Kylmävalmistetussa kiisselissä kuumennus- ja jäähdytysprosessia ei tarvita, vaan kaikki aineet sekoitetaan kylmänä, jolloin kylmäsaostuva tärkkelys saostaa kiisselin. Koko valmistus sujuu näin yksinkertaisesti: punnitse, lisää, sekoita ja siirrä kylmäsäilytykseen.

Energia- tehokkuuden paraneminen

3

Ruoan kuljetus valmistuskeittiöstä palvelukeittiöön on joustavaa ja tehokasta, kun ruokaa ei tarvitse kuljettaa kuumana aina päivittäin tiettyyn aikaan.

Kustannustehokkuutta lisää mahdollisuus kuljettaa yhdellä kerralla useamman päivän ruoat kylmänä palvelukeittiöön.

4

Kustannus- tehokkaampi logistiikka

Ympäristö- ystävällisempi tuotanto

5

Kylmävalmistus mahdollistaa toiminnan ympäristövaikutusten vähentämisen.

Energiaa ja vettä säästyy merkittävästi ja kuljetustarpeiden väheneminen pienentää ruoantuotannon hiilijalanjälkeä tavalliseen valmistustapaan verrattuna.

Kaikille keittiöille sopiva valmistustapa

Kylmävalmistus soveltuu ruoan tuotantotavaksi oikeastaan kaikille ammattikeittiöille julkisten palvelujen yksiköistä eri kokoisille ja eri tyyppisille ravintola-alan toimijoille.

Kylmävalmistuksen aloittaminen ei edellytä, että kaikki ruoka tarvitsisi tuottaa kylmävalmistusmenetelmällä, vaan valmistaminen voidaan aloittaa pienin askelin esimerkiksi kiisseleistä.

Jos ruoka kuljetetaan palvelupisteeseen, on huomioitava tuotantokeittiön ja mahdollisen palvelukeittiön roolit. Tuotantokeittiö valmistelee ruoat kuumennusta vaille valmiiksi ja palvelukeittiö hoitaa kuumennuksen ja tarjoilun.

Kylmävalmistusprosessiin suunnitellun keittiön laitekanta vaatii huomattavasti vähemmän investointeja kuin tavalliseen ruoanvalmistukseen suunniteltu keittiö. Kylmävalmistuksessa ei tarvita erikseen suurta jäädytys- ja kuumennuskapasiteettia ja valmistuksen pystyy mittakaavasta riippuen aloittamaan yleensä sekoittavalla padalla tai yleiskoneella. Mikäli suunnitella on uusi tuotantokeittiö, kannattaa pohtia vaihtoehtona kokonaan viilennettyä tuotantotilaa.

Tuotantokeittiön tulee varmistaa, että palvelukeittiöllä on käytössä jokaiselle reseptille oikeanlainen kuumennusohje, jolla varmistetaan, että asiakkaalle tarjottava ruoka on aina tasalaatua. Ohjeissa on pyrittävä huomioimaan palvelukeittiöiden käytössä olevien kypsennyslaitteiden, uunien ja vaunujen erot.

Palvelukeittiön rooli ruoan tarjoilun suhteen on varmistaa ruoan oikeanlainen kypsennysprosessi sekä ruoan kuumentaminen riittävän kuumaksi. Palvelukeittiön tehtävänä on myös ruoan laadun tarkkailu. Tätä varten palvelukeittiössä on oltava oikeanlaiset kypsennyslaitteet sekä riittävästi kylmäsäilytystiloja ruoan säilytystä varten. Tämä mahdollistaa ruoan kuumennuksen jaksottamisen, minkä ansiosta ruokaa ei tarvitse seisottaa lämpösäilytyksessä, vaan se on tasalaatua ensimmäisestä asiakkaasta viimeiseen asti.

Lisää tietoa kylmävalmistuksesta, sen hyödyistä ja valmiita reseptejä löydät kotisivuiltamme:



Miten kylmävalmistus tapahtuu?

Kylmävalmistuksella tarkoitetaan esikäsiteltyjen kylmien raaka-aineiden sekoittamista kylmänä kypsennysvalmiiksi. Ruokaa ei kuunneta lainkaan valmistusvaiheessa vaan kuumennusprosessi tapahtuu vasta mahdollisimman lähellä tarjoilu-aikaa.

Vakioitu resepti avainroolissa

Kylmävalmistuksessa olennaisessa osassa on toimiva resepti ja sen tarkka seuraaminen ruoanvalmistuksessa. Kylmävalmistuksessa käytetään kylmäliukoista tärkkelystä, joka saostuu kylmään nesteeseen sekoitettuna. Tärkkelys on tärkeä punnita vaa'alla, koska tilavuusmittaa käyttäen lopputulos ei ole välttämättä halutunlainen. Reseptien tulee olla vakioituja isoon tuotantoon ja kaksivaiheisia: sekä valmistuskeittiön että palvelukeittiön käyttöön. Reseptin vakioimiseen kannattaa käyttää aikaa ja yleensä resepti vakioituu muutaman testierän jälkeen halutunlaiseksi. Näin ruoan tasalaatuisuus säilyy valmistuskeittiöstä loppuasiakkaalle asti.

Vinkit tärkkelyksen käyttöön

Kylmäsaostuvan tärkkelyksen tehtävä on esimerkiksi kastikkeen suurstaminen halutunlaiseksi. Kylmävalmistuksessa kastikkeen saostuminen tapahtuu kylmänä, jolloin kaikki kastikkeeseen lisätyt raaka-aineet pysyvät kastikkeessa tasaisesti kerrostumatta. Tällöin ruoka voidaan valmistaa sekoittavassa padassa ja annostelu tehdä helposti, jolloin saavutetaan tasalaatuinen lopputulos.

Tärkkelyksen lisääminen nesteeseen aloitetaan aina pieneen nestemäärään. Esimerkiksi sekoittavaan pataan on hyvä lisätä nesteistä ainoastaan kolmasosa, jolloin nopeasti sekoitettaessa vältetään nesteen roiskuminen. Tärkkelys myös liukenee helpommin rasvaa sisältäviin tuotteisiin, kuten kasvirasvasekoitteeseen tai kermaan. Nesteet voidaan lisätä pataan niin, että kasvirasvasekoite tai kerma on pohjalla ja vettä lisätään aluksi tarpeen mukaan, jotta täyttö on sopiva.

Kun tärkkelys lisätään sekoittavaan pataan, tulee padan kierrosnopeuden olla korkea ja tärkkelys lisätään maltillisesti ripotellen. Näin vältetään tärkkelyksen paakkuuntuminen ja lopputuloksesta tulee tasainen. Esimerkiksi kiisseleitä valmistettaessa voidaan tärkkelyksen joukkoon sekoittaa erillisessä astiassa muun muassa sokeri ja suolaisissa ruoissa liemijauheet, mausteet ja suola.

Muuta valmistuksessa huomioitavaa

Kylmävalmistuksessa on tärkeää huomioida, että käytetyt raaka-aineet (vesi, maitotaloustuotteet, liha, kala, broileri ja kasvikset) ovat kylmiä. Jopa kuivat aineet voidaan jäädyttää tai säilyttää kylmässä ennen valmistusta, pois lukien tärkkelys-mausteseos, joka voi sitoa itseensä kosteutta ja paakkuuntua.

Reseptien kehitys- ja valmistusvaiheessa on hyvä huomioida, että esimerkiksi käytettyjen mausteiden ja yrttien määrän todellinen maku tulee esiin vasta valmistusta seuraavana päivänä. Mikäli halutaan varmistaa kastikkeiden mausteiden ja suolan määrä, kannattaa kuumentaa pieni määrä kastiketta ja maistaa tämän jälkeen. Luotettavin lopputulos saavutetaan kuitenkin vasta seuraavana päivänä.





Kylmävalmistuksen ABC

Mitä kylmäliukoinen tärkkelys on?

Kylmäliukoinen tärkkelys on modifioitua tärkkelystä, jonka ominaisuuksia on muutettu siten, että se suurustuu kylmään nesteeseen sekoitettuna.

Mikä on kylmävalmistetun ruoan säilyvyysaika?

Ohjearvona kylmävalmistettu ruoka säilyy 72 tuntia valmistuksesta. Säilyvyyteen vaikuttavat raaka-aineet sekä valmistus- ja säilytyslämpötila. Säilyvyyden määrittämisen kanssa kannattaa tehdä yhteistyötä paikallisen elintarvikeviranomaisen kanssa.

Onko kylmävalmistuksessa rajoitteita raaka-aineiden suhteen?

Kylmävalmistuksessa raaka-aineiden, esimerkiksi juuren tulisi olla pääsääntöisesti esikäsiteltyjä. On kuitenkin muutama raaka-aine, jotka eivät sovellu kylmävalmistukseen: hunaja, paprika ja pakastepaprika. Nämä tuot-

teet hajoittavat kylmävalmistetun kastikkeen rakennetta pilkkomalla apuna käytetyn tärkkelyksen rakenteen.

Voiko kylmävalmistettua ruokaa kuumentaa ja jäähdyttää?

Kyllä voi, mutta tälle ei ole tarvetta prosessin tuomien hyötyjen takia.

Mitkä ruokalajit sopivat kylmävalmistukseen?

Kylmävalmistuksella voidaan valmistaa kiusauksia, pastavuokkia, pataruokia, kastikkeita ja kiisseleitä.

Mitkä raaka-aineet sopivat kylmävalmistukseen?

Kylmävalmistukseen sopivat periaatteessa kaikki samat raaka-aineet kuin perinteisessä ruoanvalmistuksessa. Paras säilyvyys ja lopputulos saavutetaan kuitenkin esikäsitellyillä raaka-aineilla.

Kylmävalmistukseen soveltuvia raaka-aineita ovat muun muassa:



Kylmä
vesi



Pastöroidut
maitotalous-
tuotteet



Pakaste-
kasvikset



Kuivatut
mausteet ja
yrtit



Liemi-
jauheet



Kastike-
jauheet



Pastöroidut
hedelmä- ja
marjasoseet



Kotimaiset
marjat



Kypsät lihat,
kalat,
siipikarja



Raaka kala,
esimerkiksi
seikuutiot



Raaka broileri
ja punainen
liha

Kylmävalmistukseen sopimattomia raaka-aineita ovat:



Esikäsittelemättömät kasvikset ja juurekset



Paprika ja
pakaste-
paprika



Hunaja



Vehnä-
jauhot



Ulkomaiset pakaste-
marjat ja hedelmät
kuumentamattomina

Kylmävalmistus säästää rahaa, aikaa ja energiaa!

Unilever Food Solutions on ollut edelläkävijä Suomessa kylmävalmistuksessa jo yli 15 vuoden ajan. Jakamalla tietoa ja osaamista olemme auttaneet asiakkaitamme saavuttamaan merkittäviä kustannussäästöjä, vähentämään ympäristökuormaa, virtaviivaistamaan prosesseja ja tehostamaan ajankäyttöä.

Kerromme seuraavaksi muutaman menestystarinan asiakkaidemme näkökulmista Tuusulan ja Siilinjärven kunnista – joissa kylmävalmistus on ollut todellinen ”game changer”. Nykyisessä haastavassa tilanteessa kunnat kamppailevat mm. energian hinnannousun, kustannuspaineiden ja työvoimapulan kanssa. Kylmävalmistuksella voi säästää aikaa, energiaa ja ympäristöä monella tavalla ja seuraavaksi kuulette positiivisia kokemuksia asiakkaidemme suusta.

Miten UFS auttoi teitä kylmävalmistusprosessin käyttöönotossa?

Tuusula on ollut kylmävalmistusprosessin käyttöönotossa myös edelläkävijä Suomessa. Tuusulassa UFS lähti ennakkoluulottomasti mukaan kehittämään prosessia, jossa koko kiertävän ruokalistan ateriat ovat tehty kylmävalmistuksella. Prosessissa käytetään siis vakioituja ruokaohjeita, jotka testataan menetelmään soveltuviksi ennen tuotannon aloittamista, **ker-
too ruokapalvelupäällikkö Kirsi Hanski.**

- UFS testasi meidän raaka-aineillamme reseptejä ja se nopeutti myös omien reseptiemme kehittämistä huomattavasti.

Siilinjärvellä taas kehitystyötä on tehty vuodesta 2022 ja käyttöönotto tapahtuu vuoden 2023 alusta. Myös Siilinjärvellä UFS on auttanut uuden reseptiikan testauksessa ja uuden toimintamallin koulutuksessa keittiöhenkilöstölle.

Olemme hyötäneet UFS:n kokemuksesta ja saaneet ideoita kylmävalmistusprosessin hyödyistä, kertoo puolestaan **ruoka- ja puhtauspalvelujohtaja Sirpa Kurki.**

Tuusulassa kustannukset saatiin minimiin kylmävalmistuksella, Siilinjärvellä toiminta on tehostunut

Syitä ja hyötyjä kylmävalmistukseen siirtymisestä **Kirsi Hanski Tuusulasta** kuvailee seuraavanlaisesti:

- Tuotanto on tasaista, ruoka on laadukasta, kustannustehokasta ja ympäristöystävällistä monella tavalla. Palvelukeittiön henkilökunnan työ on myös mielekkäämpää, kun he voivat osallistua ruoan valmistusprosessiin ja loppuviimeistelyyn.

- Prosessit kuvataan toimiviksi ja keskuskeittiössä ei synny myöskään valmistushävikkiä, koska kylmävalmistuksessa käytetään esikäsiteltyjä raaka-aineita. Esikäsitellyt raaka-aineet ovat paremmin hyödynnettävissä kuin valmiit tuotteet, **Hanski selventää.**

Myös Siilinjärvellä toimintaa oli tehostettava samalla kun valmistuskeittiöiden määrä vähenee.

- Keittiön toiminta ei ole niin kellonaikasidonnaista ja hektistä. Ruoka on paikan päällä ruokailupäivänä kypsennettyä ja laatu parempaa kuin lämpösäilytyksessä, **Kurki kertoo.**



Ympäristövaikutuksista ollaan myös kiinnostuneita

Tuusulan kunnassa ruokapalveluasiakkaat niin kouluissa kuin päiväkodeissa ovat kiinnostuneita tietämään tarjotun ruoan ympäristövaikutuksista. Kylmävalmistuksen yhdeksi tärkeäksi näkökulmaksi on noussutkin energiankulutuksen tehokkuus sekä alhaiset laiteinvestoinnit. Siilinjärvellä puolestaan huomautetaan, että kuljetusten tarve tulee vähenemään, mikä taas pienentää hiilijalanjälkeä.

Kylmävalmistuksella energia- ja puhdistuskulut pienenevät. Kuljetuksia palvelukeittiöihin voidaan toteuttaa joustavammin ja säästää huomattavia määriä logistiikkakuluissa sekä ympäristökuormassa. Kylmävalmistuksella säästyy myös parhaimmillaan tuhansia litroja vettä, tai vaihtoehtoisesti energiaa, kun ruokia ei tarvitse jäähdyttää erikseen, **Unilever Food Solutions Suomen koekeittiöasiantuntija Sami Lamminaho luettelee.** Myös työturvallisuus paranee, kun ei käsitellä kuumia asioita.

Luotettavuus, asiakaslähtöisyys ja vankka kokemus tekevät Unileveristä hyvän yhteistyökumppanin

Kirsi Hanskin mukaan yhteistyönarvo mitataan poikkeamatilanteissa – silloin kun kaikki ei menekään suunnitelman mukaan.

- UFS on tuntenut meidän toimintamme pintaa syvemmillä ja osannut auttaa tiukoissa paikoissa, **Hanski kiittelee,** korostan UFS:n asiakaslähtöisyyttä.

Siilinjärvellä nostetaan taas esiin UFS:n luotettavuus sekä pitkä kokemus alalta.

- Tuotantotapauudistukseen liittyvissä asioissa on ollut helppo lähestyä ja kysymyksiin on reagoitu nopeasti, hän päättää.

”Sami Lamminaho on Unileverin kylmävalmistuksen ekspertti. Sami on tehnyt kattavan uran niin isojen prosessikeittiöiden kuin myös ruokateollisuuden parissa.”

Sami Lamminahon 5 vinkkiä kylmävalmistusprosessin suunnitteluun ja käyttöönottoon suurkeittiössä:

- 1** Kylmävalmistuksen aloittamisessa tärkeintä ovat avoin mieli ja halu kokeilla rohkeasti uutta. Paras tapa oppia on lähteä kokeilemaan. Näin pystytään havainnoimaan miten tuotteet toimivat.
- 2** Kaikkea ei tarvitse kerralla lähteä tekemään kylmävalmistuksena, vaan resepteistä voi poimia muutaman tuotteen, jota lähteä kokeilemaan. Esimerkiksi laatikkoruoka tai kiisseli ovat helppoja valmistaa kylmänä.
- 3** Kylmävalmistuksen voi pitkälti aloittaa olemassa olevilla raaka-aineilla ja avuksi tarvitaan vain apuaine, eli kylmäliukoinen tärkkelys tai kastikepohja.
- 4** Henkilöstöä kannattaa kannustaa kokeilemaan uutta rohkeasti. Jokainen päivä on mahdollisuus uuden oppimiseen.
- 5** Olemassa olevalla laitekannalla pystyy aloittamaan myös kokeilut ja pienempiä määriä pystytään tekemään esimerkiksi yleiskoneessa tai isompia määriä sekoittavassa padassa. Sekoittavassa padassa huomionarvoista on se, että padassa on oikeanlaiset työkalut, jotta seos sekoittuu pohjia myöten.



Esimerkkejä kylmävalmistettavista resepteistä

Seuraavat reseptit voidaan valmistaa esimerkiksi yleiskoneen kulhossa. Isommassa padassa valmistettaessa on lisättävä aluksi vain osa nesteestä.

Reseptejä voi halutessaan muokata helposti omaan makuun sopivaksi, mutta on tärkeää pitää nesteen ja tärkkelyksen suhde samana.

Käytettävät raaka-aineet määrittelevät sen, onko resepti laktoositon tai gluteeniton.

Ohjeellinen perusresepti tärkkelyksen määrästä eri ruokalajeja valmistettaessa.

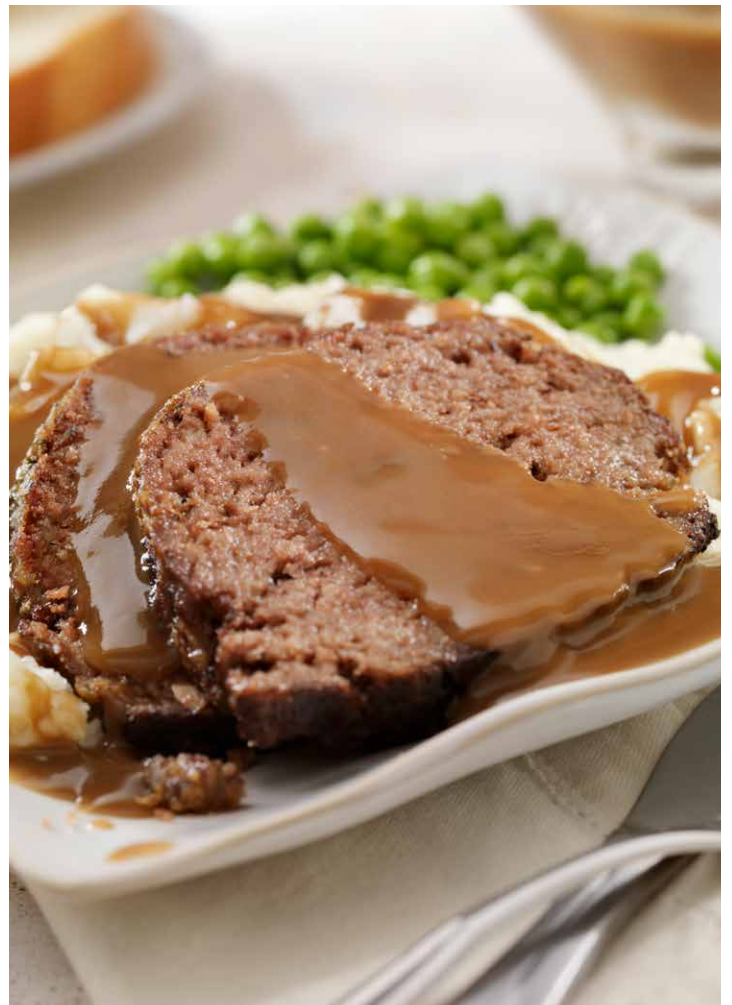
- ▶ Keitto: 25 g tärkkelystä, 1 l nestettä
- ▶ Kastike: 50 g tärkkelystä, 1 l nestettä
- ▶ Kiisseli: 65 g tärkkelystä, 1 l nestettä

Ruskea kastike, kylmävalmistus

11,000 L	Vesi
4,000 L	Ruokakerma 15%
0,375 kg	Knorr Kylmäliukoinen tärkkelys/suuruste 4 kg
0,570 kg	Knorr Ruskea peruskastike 3,75 kg/50 L
0,200 kg	Knorr Lihaliemi, vähäsuolainen 5 kg/625 L
0,005 kg	Mustapippuri, rouhittu
0,002 kg	Maustepippuri, jauhettu
0,002 kg	Valkopippuri, jauhettu
0,015 kg	Suola
0,035 kg	Sokeri, hieno

Valmistusohje

1. Punnitse kylmätärkkelyksen joukkoon liemijauhe sekä kuivamausteet, sekoita (esim. vispilällä).
2. Annostele pataan 1/3 nesteistä.
3. Sekoita voimakkaasti yhteen suuntaan (noin 100 kierrosta) ja ripottele tärkkelys-mausteseos nesteen joukkoon hitaasti.
4. Lisää loput nesteet joukkoon ja anna kastikkeen saostua noin 10–15 min.
5. Annostele vuokiin ja siirrä kylmäsäilytykseen.





Kinkkupastavuoka, kylmävalmistus

0,700 kg	Knorr Kylmäliukoinen tärkkelys/suuruste 4 kg
0,800 kg	Juokseva sulatejuustovalmiste
0,200 kg	Knorr Lihaliemi, vähäsuolainen 5 kg/625 L
0,010 kg	Mustapippuri, rouhittu
10,000 L	Vesi
4,600 L	Ruokakerma 15%
3,300 kg	Kierremakaroni tumma
0,900 kg	Sipulikuutio, pakaste
3,600 kg	Kinkkusuike

Valmistuohje

1. Punnitse kylmätärkkelyksen joukkoon liemijauhe sekä kuivamausteet, sekoita (esim. vispilällä).
2. Annostele pataan 1/3 nesteistä.
3. Sekoita voimakkaasti yhteen suuntaan (noin 100 kierrosta) ja ripottele tärkkelys-mausteseos nesteen joukkoon hitaasti.
4. Vähennä kierroksia ja lisää loput nesteet ja sulatejuusto, sekoita.
5. Lisää pastat, sipuli ja lihat, sekoita ja anna saostua noin 10–15 min.
6. Annostele vuokiin ja siirrä kylmäsäilytykseen.



Mangorahka, kylmävalmistus

0,600 kg	Knorr Kylmäliukoinen tärkkelys/suuruste 4 kg
0,900 kg	Sokeri
0,050 kg	Vaniljasokeri
6,000 L	Maitojuoma, laktoositon
4,000 L	Ruokakerma 15%, laktoositon
5,000 kg	Maitorahka, laktoositon
7,000 kg	Mangosose, säilyke

Valmistuohje

1. Yhdistä tärkkelys ja sokeri.
2. Mittaa pataan puolet maidosta ja ruokakermasta.
3. Sekoita voimakkaasti yhteen suuntaan (noin 100 kierrosta) ja ripottele tärkkelys-sokeriseos nesteen joukkoon hitaasti.
4. Lisää loppu maito ja ruokakerma, hedelmäsose ja rahka, sekoita tasaiseksi.
5. Annostele vuokiin ja siirrä kylmäsäilytykseen.

Tilaa tästä resepteissä käytetyt Knorr-tuotteet:

Knorr Kylmäliukoinen tärkkelys/suuruste 4 kg

L G V



Tuotenumerot

Myyntierä: **2 x 2 kg = 4 kg**
Tuotenumero: **67340535**
Kespro: **21501099**
Meira Nova: **76973**
Valio Aimo: **8060380**
Metro-tukku: **8714100851142**
Patu: **114778**

Myyntierä



Kuluttajapakkaus



Ainesosat:

Muunnettu perunatärkkelys, perunatärkkelys, maltodekstriini, sakeuttamisaine (guarkumi), auringonkukkaöljy.

Knorr Lihaliemi, vähäsuolainen 5 kg/625 L

L G



Tuotenumerot

Myyntierä: **1 x 5 kg**
Tuotenumero: **68622383**
Kespro: **21795525**
Meira Nova: **35657**
Valio Aimo: **8078332**
Metro-tukku: **8720182056115**
Patu: **128418**

Myyntierä



Kuluttajapakkaus



Ainesosat:

Naudanlihaliemijauhe 32 % (naudanluut), suola, aromit, luontainen aromi, naudan rasva 4,6 % (naudan rasva, hapettumisenestoaine (rosmariiniuutteet)), naudanlihajauhe 3,7 % (naudanliha, suola), sipulijauhe, maltodekstriini, sitruunamehujauhe (maltodekstriini, sitruunamehu), valkosipulijauhe.

Valmiin liemen suolapitoisuus on 0,3 %.

Annostelu 8 g / 1 L.

Knorr Tomaattikastikepohja, kylmävalmistus 6 kg/60 L

L G V



Tuotenumerot

Myyntierä: **2 x 3 kg = 6 kg**
Tuotenumero: **67340547**
Kespro: **21501100**
Meira Nova: **1118042**
Valio Aimo: **8714100851166**
Patu: **112966**

Myyntierä



Kuluttajapakkaus



Ainesosat:

Tomaattisose 37 %, muunnettu tärkkelys, sokeri, maltodekstriini, suola, auringonkukkaöljy, sakeuttamisaineet (ksantaanikumi, natriumalginaatti), stabilointiaineet (E450, E516, E339), sitruunamehujauhe, valkosipuli, valkopippuri, porkkanajauhe, punajuurimehujauhe, aromit, väri (E150c), yrtit (rosmariini, meirami, timjami, oregano).

Suolapitoisuus 8 g/100 g.

Knorr Ruskea peruskastike 3,75 kg/50 L

L G V



Tuotenumerot

Myyntierä: **1 x 3,75 kg**
Tuotenumero: **67453014**
Kespro: **21556135**
Meira Nova: **1118974**
Valio Aimo: **8062826**
Metro-tukku: **8711200347926**
Patu: **118263**

Myyntierä



Kuluttajapakkaus



Ainesosat:

Muunnettu tärkkelys, riisijauho, maltodekstriini, sokeri, aromi, suola, hiivauute, paahdettu sipuli, auringonkukkaöljy, väri (E150c), salvia.

Annostelu 75 g / 1 L vettä.

Knorr Vaalea kastikepohja, kylmävalmistus 5 kg/62,5 L

L G V



Tuotenumerot

Myyntierä: **2 x 2,5 kg = 5 kg**
Tuotenumero: **67340626**
Kespro: **21501101**
Meira Nova: **1118040**
Valio Aimo: **8714100851210**
Patu:

Myyntierä



Kuluttajapakkaus



Ainesosat:

Muunnettu tärkkelys, auringonkukkaöljy, glukoosisiirappi, suola, maltodekstriini, hedelmäsokeri, sakeuttamisaine (guarkumi, ksantaanikumi), sipulijauhe, juuripersilja, kurkuma, aromit, laakerinlehti.

Suolapitoisuus 6,6 g/100 g.

L Laktoositon G Gluteeniton V Vegaani



unileverfoodsolutions.fi



Unilever Food Solutions Suomi



@UnileverFoodSolutions_Suomi