

# Sydämelliset juhlat

VALMISTETTU UTELIAIN MIELIN  
RAKKAUDESTA RUOKAAN



Unilever  
Food  
Solutions

**HKSCAN**



3  
Kukkakaali-  
tabouleh



4  
Paahdettua  
selleriä ja omenaa



5  
Mallasleipä-  
juuressalaatti



6  
Kukkakaali-  
papukeitto



7  
Kolmen pavun  
jauhelihakeitto



8  
Siskonmakkara-  
minestrone



9  
Lihapullacurry



10  
Broileri-lehtikaali  
carbonara



11  
Donburi – Seesami-  
inkiväärihärkää ja  
makeaa soijakastiketta



12  
Linssejä ja  
uunimakkaraa



13  
Kalkkuna-  
uuniohratto



14  
Okonomiyaki  
– kaalipannukakkua  
ja kalkkunanjauhelihaa



15  
"Porkkanakakku"  
panna cotta



16  
Unilever Food Solutions  
tuotteet



17  
HK Scan  
Sydänmerkkituotteet

**HKSCAN**



# Kukkakaali-tabouleh

10 hengelle  
Maidoton

## Raaka-aineet

### Kastike

0,125 kg	Hellmann's Sitruunavinegretti
0,02 kg	Sitruunamehu
0,005 kg	Knorr Valkosipuli
	Puré Professional
0,01 kg	Sokeri
0,005 kg	Suola
0,0005 kg	Kurkuma
0,5 g	Sahrami

### Salaattipohja

0,45 kg	Kukkakaalirouhe
0,25 kg	Bulgur, keitetty
0,075 kg	Tomaattikuutio
0,035 kg	Lehtikaali

### Lisäksi

0,3 kg Kariniemen Kananpojan  
sisäfileepala kypsä pakaste (7748)

## 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.





# Paahdettua selleriä ja omenaa

10 hengelle  
Maidoton, gluteeniton

## Raaka-aineet

### Kastike

0,1 kg Hellmann's Vadelmavinegretti  
0,005 kg Knorr Tahnamauste Timjami

### Salaatti

0,5 kg Sellerikuutio, paahdettu  
0,2 kg Omenakuutio, pakaste (sulatettu)  
0,125 kg Neidon salaattia  
0,045 g Mantelilastu tai -rouhe, paahdettu  
0,3 kg Kariniemen Kananpojan sisäfileepala  
kypsä pakaste (7748)

## Valmistus

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





# Mallasleipä-juuressalaatti

10 hengelle  
Maidoton

## Raaka-aineet

2kg Porkkana, erivärisiä  
0,8kg Mallasleipä  
0,2kg Pinaatti, tuore  
0,4kg Kariniemen kananpojan sisäfilepala,  
kypsä (7748)

## Kastike

0,15l Hellmann's Sitruunavinegretti  
0,02kg Maille kokojyvädijonsinappi

## Valmistus

1. Leikkaa porkkanat lohkoiksi ja paahda kuumassa uunissa 180°C 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.





# Kukkakaali-papukeitto

10 hengelle  
Laktoositon, gluteeniton

## Raaka-aineet

0,01 kg Rypsiöljy  
0,075 kg Sipulikuutio  
1 kg Kukkakaali, pakaste  
1,5 kg Vesi  
0,25 kg Ruokakerma  
0,35 kg Voipapu, säilyke  
0,01 kg Suola  
0,01 kg Sokeri  
0,015 kg Knorr Kasvisliemi, vähäsuolainen

## Paahdetut siemenet

0,15 kg Siemensekoitus  
0,01 kg Knorr Tahnamauste Timjami

## Lisäksi

0,2 kg Kariniemen Kananpojan sisäfileepala  
kypsä pakaste (7748)

## Valmistus

1. Freesaa rypsiöljyssä sipulit, kukkakaali ja pavut.
2. Lisää vesi, suola, sokeri ja kasvisliemijauhe.
3. Kiehuta kukkakaalit kypsiksi.
4. Lisää lopuksi ruokakerma ja soseuta keitto.
5. Paahda siemenet pannulla tai uunissa. Lisää paah tuneiden siemenien joukkoon tahnamauste, jäähdytä.
6. Ripottele valmiin keiton päälle paahdettuja siemeniä.





# Kolmen pavun jauhelihakeitto

10 hengelle  
Maidoton, gluteeniton

## Raaka-aineet

0,05l	Rypsiöljy
0,5kg	Sipulikuutio
1,2kg	Perunakuutio
0,005kg	Maustepippuri
2kpl	Laakerinlehti
0,2kg	Knorr Tomatino
0,02kg	Knorr Valkosipuli Puré Professional
2l	Vesi
0,02kg	Knorr Lihaliemi, vähäsuolainen
1kg	HK Ruskistettu nauta-sika jauheliha kypsä (8474)
0,15kg	Kidneypapu, keitetty
0,15kg	Valkopapu, keitetty
0,2kg	Neulapapu

## Valmistus

1. Kuullota sipulit, perunat ja mausteet rypsiöljyssä.
2. Lisää vesi ja lihaliemi, anna hautua kunnes perunat ovat kypsiä.
3. Lisää joukkoon jauheliha sekä pavut ja kuumenna tarjolle.





# Siskonmakkaraminestrone

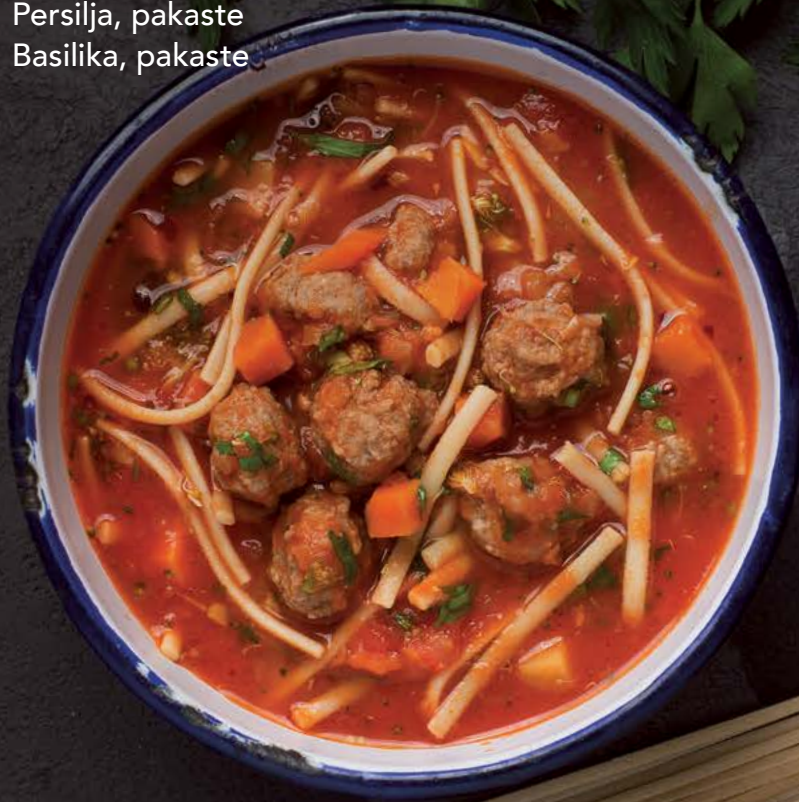
10 hengelle  
Maidoton

## Raaka-aineet

0,03kg Rypsiöljy  
0,5kg Sipulikuutio  
0,02kg Knorr Valkosipuli Puré Professional  
0,4kg Porkkanakuutio  
0,4kg Sellerikuutio  
2kpl Laakerinlehti  
0,3kg Knorr Tomatino  
2l Vesi  
0,02kg Knorr Lihaliemi, vähäsuolainen  
0,3kg Knorr Asian nuudeli, pätkittynä  
0,6kg HK Sydämellinen  
siskonmakkarapallero (6767)  
Persilja, pakaste  
Basilika, pakaste

## Valmistus

1. Kuullota sipulit ja juurekset rypsiöljyssä.
2. Lisää tomaattikastike, vesi ja lihaliemiaines. Kuumenna kiehuvaksi ja lisää nuudeli. Keitä nuudeli kypsäksi.
3. Viimeistele lisäämällä joukkoon siskonmakkarat ja yrtit.





# Lihapullacurry

10 hengelle  
Maidoton

## Raaka-aineet

### Curry

0,02 kg Rypsiöljy  
0,1 kg Sipulikuutio, pakaste  
0,5 kg Isot juureskuutiot, pakaste  
0,6 kg Vesi  
0,05 kg Knorr Vaalea peruskastike  
0,3 kg Knorr Tomatino  
0,08 kg Knorr Curry Puré Professional  
0,6 kg HK Sydämellinen lihapyörykkä  
n. 15 g kypsä (7515)  
Korianteria

### Kauralisuke

0,5 kg Rouhittu kaura  
0,02 kg Rypsiöljy  
0,005 kg Kardemumma

## Valmistus

1. Freesaa sipulit sekä juureskuutiot rypsiöljyssä.
2. Lisää joukkoon Vaalea peruskastike ja vesi.
3. Lisää joukkoon Knorr Tomatino ja currypyre.
4. Lisää lihapullat ja hauduta kypsäksi.
5. Tarjoa kauralisukkeen kanssa: Kiehauta kattilassa reilusti vettä. Lisää kaura kiehuvaan veteen. Keitä noin 5 minuuttia tai kunnes kypsää. Valuta ja sekoita joukkoon kardemumma ja rypsiöljy.





# Broileri-lehtikaali carbonara

10 hengelle  
Laktoositon

## Raaka-aineet

0,02 kg Rypsiöljy  
0,1 kg Sipulikuutio  
0,03 kg Knorr Valkosipuli Puré Professional  
0,005 kg mustapippurirouhe  
0,7 kg Kariniemen Kananpojan paistisuikale  
miedosti suolattu kypsä (7477)  
0,2 kg Lehtikaali, pakaste  
0,1 kg Knorr Vaalea peruskastike  
1 l Vesi  
0,2 kg Ruokakerma 15%  
0,1 kg Tuorejuusto

## Valmistus

1. Kuumenna padassa rypsiöljy, lisää joukkoon sipulikuutiot, pyre ja pippuri ja freesaa hetki.
2. Lisää joukkoon broileri, lehtikaali, Vaalea peruskastike, vesi, ruokakerma ja tuorejuusto.
3. Kiehauta ja tarjoa keitetyn pastan kanssa.





# Donburi – Seesami-inkiväärihärkää ja makeaa soijakastiketta

10 hengelle  
Maidoton

## Raaka-aineet

0,05 l	Rypsiöljy
0,1 l	Paahdettu seesamiöljy
0,1 kg	Seesaminsiemien kuorimaton
0,75 kg	Sipulisuikale
0,025 kg	Knorr Inkivääri Puré Professional
0,025 kg	Knorr Valkosipuli Puré Professional
0,1 l	Ketjap Manis -kastiketta
0,05 kg	Sokeri
0,01 kg	Chililastu, mieto
1,5 kg	HK Naudan paistilastu (7481)

## Lisäksi

0,12 kg	Kaura-härkäpapuruhe
0,12 l	Vesi
0,02 kg	Knorr Lihaliemi, vähäsuolainen
0,5 kg	Kurkkuviipale
	Kevätsipulia hienonnettuna
	Paahdettuja seesaminsiemeniä

## Valmistus

1. Ruskista sipulisuikaleet ja seesaminsiemenet rypsiöljy-seesamiöljyssä. Lisää joukkoon mausteet ja soijakastike. Kuumenna ja lisää joukkoon härkälastut liemineen ja kuumenna kiehuvaksi.
2. Annostele kaura-härkäpapuruhe ja lihaliemi uunivuokiin ja lisää vesi. Kypsennä höyrypaistolla 15–20 minuuttia.
3. Yhdistä kurkkuviipaleet ja kevätsipuli, viimeistele paahdetuilla seesaminsiemeneillä.





# Linssejä ja uunimakkaraa

10 hengelle  
Laktoositon, gluteeniton

## Raaka-aineet

0,25 kg	Belugalinssi (kuiva)
0,25 kg	Pienet juureskuutiot, pakaste
0,3 kg	Knorr Tomatino
0,5 kg	Vesi
0,02 kg	Knorr Kylmäliukoinen tärkkelys/ suuruste
0,025 kg	Knorr Papriganokastike
0,05 kg	Knorr Tahnamauste Timjami
0,01 kg	Knorr Valkosipuli Puré Professional
0,02 kg	Knorr Tumma punasipulikastike
0,01 kg	Sokeri
0,8 kg	HK Sydämellinen Uunimakkarat 80 g (6345)

## Jogurttikastike

0,3 kg	Maustamaton laktoositon jogurtti
0,0 kg	Sokeri
0,005 kg	Knorr Savuchili Puré Professional

## Valmistus

1. Linssibolognese: Laita linssit likoamaan edellisenä päivänä.
2. Sekoita liotetut linssit muiden aineiden kanssa sekaisin.
3. Levitä linsseos vuolan pohjalle ja levitä makkarapalat päälle. Kypsennä uunissa 130°C 30 minuuttia. Anna vetäytyä 10 minuuttia ja tarjoile.
4. Valmista jogurttikastike sekoittamalla kaikki aineet yhteen.





# Kalkkunauniohratto

10 hengelle  
Vähälaktoosinen

## Raaka-aineet

### Kastike

1 kg Vesi  
0,2 kg Ruokakerma 15%  
0,1 kg Tuorejuusto  
0,06 kg Knorr Metsäsienikastike  
0,025 kg Sitruunamehu  
0,02 kg Knorr Kylmäliukoinen  
tärkkelys/suuruste  
0,05 kg Knorr Tahnamauste Timjami  
0,01 kg Knorr Kasvisliemi, vähäsuolainen

### Lisäksi

0,35 kg Ohrahelmi  
0,2 kg Pienet juureskuutiot, pakaste  
0,4 kg Kariniemen Kalkkuna jauheliha  
kypsä (7445)  
0,1 kg Sipulikuutio  
0,150 kg Sienikuutio

## Valmistus

1. Sekoita kastikeaineet keskenään.
2. Lisää joukkoon ohrahelmet, pienet juureskuutiot, kalkkunajauheliha, sipulikuutiot sekä sienikuutiot.
3. Kypsennä GN-vuoassa 140°C (höyry 50 %) 50 minuuttia.





# Okonomiyaki – kaalipannukakku ja kalkkunanjauhelihaa

10 hengelle  
Maidoton

## Raaka-aineet

0,02 kg	Sokeri
0,01 kg	Suola
0,005 kg	Leivinjauhe
0,6 l	Vesi
0,24 kg	Kananmuna
0,6 kg	Sämpyläjauho
1 kg	Varhaiskaali, suikaloitu
0,4 kg	Kariniemen Kalkkuna jauheliha kypsä (7445)
0,05 l	Seesamiöljy, paahdettu

## Lisäksi

0,1 kg	Hellmann's Majoneesi
0,05 kg	HP kastike
	Kevätsipulia hienonnettuna
	Paahdettua merilevää hienonnettuna (nori)

## Valmistus

1. Yhdistä sokeri, suola, leivinjauhe ja sämpyläjauhot keskenään. Lisää joukkoon kylmä vesi sekä kananmunat. Sekoita tasaiseksi taikinaksi.
2. Lisää kaalisuikaleet sekä jauheliha taikinan joukkoon, sekoita ja anna tekeytyä puoli tuntia. Sivele uunivuoka seesamiöljyllä ja levitä taikina vuokaan tasaiseksi kerrokseksi.
3. Paista yhdistelmäunissa 180°C noin 30 minuuttia kunnes pinta on tasaisen ruskistunut ja massa on hyytynyt kypsäksi. Jäähdytä tarvittaessa ja leikkaa annospaloiksi. Viimeistele lisäämällä pinnalle HP-kastiketta, majoneesia, kevätsipulia ja norilevähiutaleita.





# ”Porkkanakakku” panna cotta

10 hengelle  
Laktoositon, gluteeniton

## Raaka-aineet

### Panna cotta

0,4 kg	Porkkanamehu
0,6 kg	Ruokakerma 15%
0,02 kg	Knorr Inkivääri Puré Professional
0,04 kg	Sokeri
0,1 kg	Carte d’Or Panna Cotta

### Mysli

0,1 kg	Gluteenittomat isot kaurahiutaleet
0,05 kg	Erilaisia siemeniä
0,02 kg	Flora Aromiöljy
0,02 kg	Sokeri
0,01 kg	Vaniljasokeri
0,003 kg	Kaneli, jauhettu

## Valmistus

1. Kiehauta porkkanamehu ja ruokakerma.
2. Lisää joukkoon inkivääripyre, sokeri ja Panna Cotta -aines.
3. Kaada tarjoiluastiaan ja anna hyytyä kylmässä vähintään 3 tuntia.
4. Valmista tällä välin mysli sekoittamalla kaurahiutaleet, siemenet, sokeri, Aromiöljy ja mausteet sekaisin.
5. Paahda uunissa 160°C 10 minuuttia.
6. Kaada valmiin panna cotan päälle mysliä ja tarjoile.





# Unilever Food Solutions tuotteet

Tuote	EAN Myyntierä	EAN Kuluttajakaus
<b>LIEMET</b>		
Knorr Kasvisliemi, vähäsuolainen 1 kg/125 L	8720182059420	8720182059437
Knorr Kasvisliemi, vähäsuolainen 5 kg/625 L	8720182071347	8720182071347
Knorr Lihaliemi, vähäsuolainen 1 kg/125 L	8720182059291	8720182059284
Knorr Lihaliemi, vähäsuolainen 5 kg/625 L	8720182056115	8720182056115
Knorr Lihaliemi, vähäsuolainen 12,5 kg/1562 L	8720182071231	8720182071231
<b>KASTIKKEET</b>		
Knorr Vaalea peruskastike 4,25 kg/50 L	8711200347964	8711200347964
Knorr Tumma Punasipulikastike 3,5 kg/25 L	8710522692356	8710522692356
Knorr Papriganokastike 3 kg/25 L	8711200347889	8711200347889
Knorr Metsäsienikastike 3 kg/20 L	8712566620395	8712566620395
<b>MAUSTEET JA MAUNANTAJAT</b>		
Knorr Inkivääri Puré Professional 750 g	8718114974316	8722700482130
Knorr Savuchili Puré Professional 750 g	8712566618279	8712566164790
Knorr Valkosipuli Puré Professional 750 g	8722700670438	8722700483236
Knorr Curry Puré Professional 750 g	8718114974361	8722700481263
Knorr Tahnamauste Timjami 340 g	5704066306186	5719642306184
<b>MAJONEESIT JA SINAPIT</b>		
Hellmann's Real Majoneesi 2 L	8720182249913	8720182249913
Hellmann's Real Majoneesi 10 kg	8722700360889	8722700360889
Hellmann's Täysmajoneesi 5 kg	8722700573982	8722700573982
Hellmann's Vegaanimajoneesi 2,5 kg	8717163854228	8717163854228
<b>VINEGRETIT</b>		
Hellmann's Sitruunavinegretti 1 L	8722700557302	8722700232193
Hellmann's Vadelmavinegretti 1 L	8722700557319	8722700232315
<b>NUUDELIT</b>		
Knorr Nuudelit 3 kg	8712100927058	8712100927058
<b>TÄRKKELYKSET JA SUURUSTEET</b>		
Knorr Kylmäliukoinen tärkkelys/suuruste 4 kg	8714100851524	8714100851524
<b>TOMAATTITUOTTEET</b>		
Knorr Tomatino 3 kg	5411100448213	5411100209210
<b>JÄLKIRUOAT</b>		
Carte d'Or Panna Cotta 0,520 kg/4 L	8712566415588	8712566415588



# HKSCAN Sydänmerkkituotteet

Nro	Tuote	Myyntierä
<b>NAUDANLIHA</b>		
3490	HK Takuumurea naudan sisäfilee	yli 1,8 kg
3473	HK Takuumurea naudan ulkofilee	n. 4,5 kg
3491	HK Takuumurea Naudan ulkofilee	yli 5 kg
3494	HK Naudan fileesuikale pakaste	3 x n. 1,7 kg
1979	HK Naudan paistisuikale (NE)	n. 2 kg
3656	HK Naudan paistikuutio (NE)	n. 2 kg
1971	HK Naudan lihakuutio (N0)	n. 2 kg
1974	HK Naudan sisäfileepihvi n. 150 g	n. 0,75 kg
1975	HK Naudan sisäfileepihvi n. 180 g	n. 0,8 kg
3230	HK Naudan ulkofileepihvi n. 150 g	n. 1,5 kg
3513	HK Naudan ulkofileepihvi n. 200 g	n. 1 kg
3437	HK Naudan sisäfilee	n. 1,5 kg
1951	HK Naudan ulkofilee kalvoton	n. 4,5 kg
3438	HK Takuumurea Naudan sisäpaisti	n. 5 kg
3435	HK Takuumurea Naudan paahtopaisti	n. 2,6 kg
1850	HK Naudan lapa luuton	n. 4 kg
<b>PORSAANLIHA</b>		
1295	HK Rypsiporsas® Ulkofilee extra	3,2 kg
3464	HK Viljaporsaan kinkkusuikale (SE)	n. 2 kg
1955	HK Viljaporsaan paistikuutio (SE)	n. 2 kg
1962	HK Viljaporsaan ulkofileeleike nuijittu n. 120 g	n. 1,2 kg
2781	HK Viljaporsaan ulkofileeleike nuijittu n. 140 g	n. 1,4 kg
3202	HK Viljaporsaan ulkofileeleike nuijittu n. 150 g	n. 1,5 kg
1963	HK Viljaporsaan ulkofileeleike nuijittu n. 180 g	n. 1,8 kg
1727	HK Viljaporsaan sisäfilee 6 x n. 550 g	n. 3,6 kg
1721	HK Viljaporsaan sisäfilee n. 550 g	2 x 0,55 kg
3620	HK Viljaporsaan ulkofilee puhdistettu	n. 3,2 kg
3381	HK Viljaporsaan kinkku luuton rasvaton	n. 6,5 kg



# HKSCAN Sydänmerkkituotteet

Nro	Tuote	Myyntierä
<b>LIHAVALMISTEET</b>		
6345	HK Sydämellinen Uunimakkara 80 g	4 kg
6768	HK Sydämellinen Nakkipala	3 kg
6767	HK Sydämellinen Siskonmakkarapallero kypsä pakaste	2 x 3 kg
5254	HK Sydämellinen Broilerilenkkikuutio pakaste	2 x 2,5 kg
4582	HK Palvikinkku viipaloitu	1,5 kg
4660	HK Saunapalvi viipaloitu	6 x 300 g
4664	HK Saunapalvi viipaloitu	1 kg
6146	HK Ohuen ohut Ylikypsä saunapalvikinkku	6 x 300 g
5678	HK Porsaanpaisti viipaloitu	1,8 kg
4575	HK Aito Keittokinkku viipaloitu	1 kg
5261	HK Aito Keittokinkku viipaloitu	6 x 300 g
6145	HK Ohuen ohut Keittokinkku	6 x 300 g
5448	HK Ohuen ohut Mainio palvikinkku	4 x 150 g
6103	Kariniemen Kananpojan hunajapaahdettu filee	4 x 180 g
4516	HK Ohuen ohut Broilerinfilee	6 x 300 g
5447	HK Ohuen ohut Mainio broilerinfilee	4 x 150 g
6440	HK Broilerin paahtofilee	4 x 180 g
4512	HK Kalkkunaleike	6 x 300 g
4515	HK Kalkkunaleike	1 kg
5256	HK Kultapaahdettu Murea broileri	1 kg
5207	HK Kultapaahdettu Murea broileri	4 x 180 g
5208	HK Kultapaahdettu Murea kinkku	4 x 180 g
5210	HK Kultapaahdettu Murea viherpippurikinkku	4 x 180 g
5209	HK Kultapaahdettu Murea härkä	4 x 180 g
<b>SIIPIKARJA</b>		
2774	Kariniemen Kananpojan sisäfilee	n. 2 kg
2545	Kariniemen Kananpojan ohutfilee miedosti suolattu n. 150 g	n. 2 kg
2529	Kariniemen Kananpojan fileepihvi maustamaton 120-140 g	n. 2,5 kg
2794	Kariniemen Kananpojan fileepihvi miedosti suolattu 110-130 g	n. 2 kg
2541	Kariniemen Kananpojan fileeperhonen miedosti suolattu n. 150 g	n. 2 kg
2668	Kariniemen Kananpojan minuuttipihvi® miedosti suolattu 100-130 g	2 x 0,76 kg
2374	Kariniemen Kananpojan rintafilee maustamaton 150-180 g	n. 4 kg
2210	Kariniemen Kananpojan paistileike miedosti suolattu n. 75 g	n. 2 kg
2261	Kariniemen Kananpojan rintaleike miedosti suolattu 220-290 g	n. 4 kg
2257	Kariniemen Kananpojan fileesuikale maustamaton	n. 2 kg
2250	Kariniemen Kananpojan paistisuikale miedosti suolattu	n. 2 kg
2820	Kariniemen Kananpojan koipipala maustamaton	3 x n. 1 kg
2967	Kariniemen Kalkkunan liha jauhettu pakaste	4 x 3 kg
2272	Kariniemen Kalkkunan fileepihvi miedosti suolattu n. 140 g	n. 2,1 kg
2642	Kariniemen Kalkkunan lehtipihvi miedosti suolattu 70-90 g	n. 2,1 kg
2174	Kariniemen Kalkkunan rintafilee pakaste	10 x n. 1 kg
2620	Kariniemen Kalkkunan sisäfilee miedosti suolattu	n. 2 kg
2853	Kariniemen Kalkkunan paistileike miedosti suolattu	n. 2 kg



# HKSCAN Sydänmerkkituotteet

Nro	Tuote	Myyntierä
<b>VALMISRUOKA JA KYPSÄT LIHAT</b>		
7732	HK Karjalanpaisti kypsä	3 kg
7959	HK Viljaporsaan lihakuutio kypsä	3 kg
7469	HK Viljaporsaan lihasuikale kypsä	3 kg
7480	HK Naudan patapihviviipale (NE) kypsä	3 kg
7290	HK Naudan paistikuutio (NE) kypsä	3 kg
7296	HKScan Pro Naudan paistikuutio (NE) kypsä	3 kg
7958	HK Naudan lihakuutio (N0) kypsä	3 kg
7957	HKScan Pro Naudan lihakuutio (N0) kypsä	3 kg
7961	HK Naudan maksakuutio kypsä	3 kg
7481	HK Naudan paistilastu (NE) kypsä	3 kg
7482	HKScan Pro Naudan paistilastu (NE) kypsä	3 kg
7486	HK Naudan paistisuikale (NE) kypsä	3 kg
7487	HKScan Pro Naudan paistisuikale (NE) kypsä	3 kg
7616	HK Naudan lihasuikale (N0) kypsä	3 kg
7488	HK Viljaporsaan paistikuutio (SE) kypsä	3 kg
7489	HK Viljaporsaan paistisuikale (SE) kypsä	3 kg
7515	HK Sydämellinen lihapyörykkä n. 15 g kypsä	2 kg
7516	HK Sydämellinen jauhelihapihvi n. 55 g kypsä	2 kg
7914	HKScan Pro Broilerin minimurekepihvi kypsä pakaste	4 kg
7359	HK Sydämellinen Lindströminpihvi n. 53 g kypsä pakaste	2 x 2 kg
2639	Kariniemen Kananpojan pihvi n. 50 g kypsä pakaste	2 x 2 kg
7746	Kariniemen Kananpojan fileepihvi kypsä pakaste	2 x 2,5 kg
7748	Kariniemen Kananpojan sisäfileepala kypsä pakaste	2 x 2,5 kg
7636	Kariniemen Kananpojan paistileike miedosti suolattu kypsä	n. 2 kg
7430	Kariniemen Kananpojan fileesuikale miedosti suolattu kypsä	3 kg
7494	HKScan Pro Broilerin fileesuikale miedosti suolattu kypsä	3 kg
7617	Kariniemen Kananpojan paistipala miedosti suolattu kypsä	3 kg
7477	Kariniemen Kananpojan paistisuikale miedosti suolattu kypsä	3 kg
7341	Kariniemen Kalkkunan fileesuikale miedosti suolattu kypsä	3 kg
8475	HKScan Pro Ruskistettu naudan jauheliha kypsä	3 kg
8474	HK Ruskistettu nauta-sika jauheliha kypsä	3 kg
8476	Kariniemen Kananpojan jauheliha kypsä	3 kg
7445	Kariniemen Kalkkuna jauheliha kypsä	3 kg
7553	HK Aurinkosalaatti	3 kg





Unilever  
Food  
Solutions

# HKSCAN

