

Helmikuun

TARJOUKSET

15 annosta

Maatiaispossun uunifetapasta

600 g	Fetajuusto
1600 g	Tomaattimurska
400 g	Icecool puolikuivattu tomaatti
1000 g	Snellman Maatiaispossun poskiliha, ylikypsä
15 g	Oliiviöljy
1200 g	Spagetti

1. Sulata maatiaispossun poskilihat. Laita GN-vuokaan tomaattimurska ja puolikuivatut tomaatit, päälle fetajuusto. Lisää päälle oliiviöljyä.
2. Pilko maatiaispossun poskilihat paloiksi ja lisää palat vuokaan.
3. Paista uunissa 200 asteessa 20-30 minuutin ajan, tai kunnes fetajuusto on pehmennyt. Sekoita.
4. Keitä spagetti ja jätä hieman keitinettä pastan joukkoon. Lisää kastike spagettin joukkoon ja tarjoile.

Vinkit

Voit lisätä ruokaan myös tuoretta chiliä. Muista koristella valmis ruoka basilikalla.



€9,90
kg

Snellman maatiaispossun ylikypsä poskiliha

Pakaste, Suomi, n.2kg/kpl
11,29€/kg sis.alv
109979



€7,12
kg

Apetina laktoosittomat salaattijuustokuutiot 20%

Tuore, Tanska, 4kg/kpl
8,12€/kg sis.alv
133379

Paanakatu 8, 15150 Lahti
puh. 03-871 370
myynti@palvelutukkukolmio.fi
www.palvelutukkukolmio.fi

PALVELUTUKKU
KOLMIO



Myyntimme palvelee arkinen klo 6 - 16
Hinnat täysin myyntierin, oranssi hinta sis. alv.
Puretun myyntierin vajaapakkauksia 0,20€.
Pidätämme oikeudet muutoksiin.



puh. 03-871 370



myynti@palvelutukkukolmio.fi

Helmiikuun

TARJOUKSET

GN-vuoka

Lämmittävä appelsiini-kanavuoka

1,5 kg	Broilerin Paistileikettä
2 rkl	Rypsiöljyä
1 rkl	Voita Tai Eleplant Kasvirasvasekoitetta
4	Salottisipulia
4	Keltasipulia
2	Valkosipulia
2	Isoa Bataattia (600 G)
2	Punaista Chiliä
1 tlk (400 g)	Tomaattimurskaa
4 rkl	Tomaattipyreetä
3	Appelsiinia, Kuori & Mehu
2 dl	Hunajaa
5 dl	Kuohukermaa
1 rkl	Suolaa
1 rkl	Pippuria

1. Leikkaa broilerin leikkeet samankokoisiksi paloiksi. Laita paistinpannulle voita tai Eleplant kasvirasvasekoitetta ja ruskista suikaleet. Laita ruskistuneet suikaleet GN-pakkiin.

2. Kuori ja pilko sipulit pieniksi kuutioiksi. Kuori bataatti ja pilko samankokoisiksi kuutioiksi kuin broileri. Viipaloi myös chili, muista pestä kädet chilin viipaloinnin jälkeen!

3. Kuullota sipulit pannulla rypsiöljyssä. Lisää joukkoon tomaattisose sekä pyree. Lisää joukkoon myös bataatti ja chili. Hauduta hetki ja kaada pannun sisältö GN-pakkiin, sekoita.

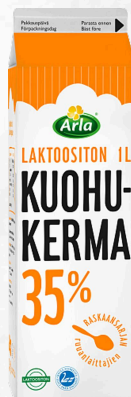
4. Pese ja raasta appelsiini. Lisää appelsiinin kuori joukkoon ja leikkaa appelsiini puoliksi ja purista mehu sekaan.

5. Lisää hunaja ja kerma, mausta suolalla ja pippurilla. Sekoita hyvin.

6. Laita GN-pakki uuniin ja anna hautua 1,5 tuntia 185 °C asteisessa uunissa.

Vinkit

Halutessasi voit fileoida appelsiinin "lihat" mukaan, jolloin saat vieläkin intensiivisemmän appelsiinin maun.



€3,49
kg

Arla 1l laktoositon kuohukerma

Tuore, Suomi, 5x1l/me
3,98€/kg sis.alv
115569

€7,20
kg



Naapurin maalaiskanahanahaton ja luuton paistileike

Tuore, Suomi, n.3kg/kpl
8,21€/kg sis.alv
114665

Paanakatu 8, 15150 Lahti
puh. 03-871 370
myynti@palvelutukkukolmio.fi
www.palvelutukkukolmio.fi

**PALVELUTUKKU
KOLMIO**



Myyntimme palvelee arkisin klo 6 – 16
Hinnat täysin myyntierin, oranssi hinta sis. alv.
Puretun myyntierin vajaapakkauslisä 0,20€.
Pidätämme oikeudet muutoksiin.



puh. 03-871 370



myynti@palvelutukkukolmio.fi

Kuukauden Valinnat



€7,20
kg

Kariniemen kananpojan marinoitu rintafileen n.150-180g

Tuore, Suomi, n.4,4kg/kpl
8,21€/kg sis.alv
102937



€13,90
kg

HK Takuumurea naudan sisäpaisti

Tuore, Suomi, n.5kg/kpl
15,85€/kg sis.alv
114357



€6,99
kg

Kariniemen kananpojan hunajamarinoitu fileesuikale

Tuore, Suomi, n.4kg/kpl
7,97€/kg sis.alv
102967



€10,21
kg

HK Viljaporsaan ylikypsä kylki

Tuore, Suomi, n.2,5kg/kpl
11,64€/kg sis.alv
103214



€10,26
kg

Kariniemen kananpojan paneroitu paistileike

Pakaste, Suomi, 2x2kg/me
11,70€/kg sis.alv
130436



€8,20
kg

Kariniemen kananpojan rintafilee maustamaton

Tuore, Suomi, n.4,4kg/kpl
9,35€/kg sis.alv
102955

Paanakatu 8, 15150 Lahti
puh. 03-871 370
myynti@palvelutukkukolmio.fi
www.palvelutukkukolmio.fi

**PALVELUTUKKU
KOLMIO**



Myyntimme palvelee arkisin klo 6 - 16
Hinnat täysin myyntierin, oranssi hinta sis. alv.
Purretun myyntierän vajaapakkauksia 0,20€.
Pidätämme oikeudet muutoksiin.



puh. 03-871 370



myynti@palvelutukkukolmio.fi