

HYVÄÄ

Patulta

PALVELUTUKKURIEN ASIAKASLEHTI HELMI-MAALISKUU 2025

PATU LOUNAS- KLUBIN

Uudet talvikauden
reseptit Kokkimaa-
joukkueelta

Rapea
lohi-
wallenberg!

RAVINTOLA KETTU JA KANA

uudistui uuden
omistajan myötä

MAUSTE- SALLINEN

Kotimaisen
perheyriksen
64. toimintavuosi



PATU-LÄHITUKKURI AINA LÄHELTÄ.

Uuteen vuoteen ja uusiin haasteisiin

Vuoden loppu oli Palvelutukkureiden yhteisössä yllätyksellinen ja surullinen, kun Satakunnassa toimivan Immosen tukun pitkäaikainen toimitusjohtaja Antti Immonen menehtyi. Antin sairastuminen oli meillä tiedossa, mutta hänen äkillinen poismenonsa tuli kuitenkin yllätyksenä.

Immosen tukun tarina alkoi vuonna 1982, kun Antin isä Matti Immonen aloitti perunatuotteiden myynnin. Kysynnän kasvaessa valikoimaa laajennettiin nopeasti kotimaisiin vihanneksiin ja pakastetuotteisiin. Antti tuli mukaan perheyrittäjien toimintaan 40 vuotta sitten ja hänen nuorempi veljensä Anssi 12 vuotta myöhemmin.

Antti Immosesta tuli yrityksen toimitusjohtaja vuonna 1998 isänsä Matin jälkeen. Antin johdolla siirryttiin uudelle vuosituonnelle ja piirrettiin suuntaviivat tulevaisuuteen. Immosen tukusta tuli myös osa Palvelutukkureita. 2010-luvulla yritys käynnisti oman maahantuonnin osaksi kaikkien Palvelutukkuriin tarjontaa.

Antti Immoselle tärkeitä asioita olivat hänen perheensä, yritys sekä yrityksen henkilökunta. Puolisonsa kuoleman jälkeen Antti Immosen fokuksessa oli hänen kolmen poikansa hyvinvoinnista ja koulutuksesta huolehtiminen. Henkilökunnan keskuudessa Antti muistetaan kuuntelevana, ymmärtäväisenä ja tasapuolisena työnantajana. Tärkeätä oli työyhteisön hyvinvointi ja kunnossa olevat työvälineet. Sairastumisensa jälkeen Antti Immonen osoitti suurta luottamusta henkilökuntaansa ja iloitsi henkilöstön osoittamasta vastuuntunnosta.

Asiakassuhteissa Immoselle oli tärkeintä luottamus ja palvelu. Hän arvosti tukun asiakkaita suuresti ja korosti aina luottamuksen säilyttämisen merkitystä. Kaiken keskiöön hän nosti joustavan ja nopean palvelun.

Immosen hallitus nimesi uudeksi toimitusjohtajaksi Antin pojan, Ville Immosen, joka jatkaa isänsä jalanjäljissä tämän aloittamaa työtä yhdessä setänsä Anssin kanssa yrityksen arvoja vaalien.

Palvelutukkureissa ja Immosen tukussa lähdetään nyt suru-uutisesta huolimatta yhdessä ja luottavaisin mielin vuoteen 2025.

Jouni Sade



Sisältö 1/2025

- 3** AJANKOHTAISTA
Trendejä, makuja ja ilmiöitä
- 4** RAVINTOLA KETTU JA KANAUUDISTUI
Haastattelussa uusi omistaja, yrittäjä Mia Lumpus
- 6** KOTIMAINEN PERHEYRITYS MAUSTE-SALLINEN
Haastattelussa myyntipäällikkö Janne Suominen
- 8** PATU LOUNASKLUBIN TALVIKAUDEN RESEPTIT
Suomen Kokkimaajoukkue inspiroitui talven makumaailmaan.
- 12** TUOTEUUTISIA
Uudet Hot Dog sämpylät ja parhaat hodoritäytteet Patu-tuotteista.
- 13** PALVELUTUKKURIEN PARHAAT TARJOUKSET
Alkupalveleen suunniteltu, kattava valikoima tunnettujen tuotteiden tarjousia.

PÄÄTOIMITTAJA

Toimitusjohtaja Jouni Sade
jouni.sade@palvelutukkurit.fi

JULKAISIJA

Suomen Palvelutukkurit Oy, Äyritie 8 E, 01510 Vantaa
puh. 010 338 7820, www.palvelutukkurit.fi

ULKOASU JA TEKSTIT

Mainostoimisto Pro Image

PAINOPAikka

PunaMusta Oy

Lehden värilliset hinnat ovat alv 0 % ja mustat hinnat sisältävät alv:n. Hinnat ovat voimassa täysin myyntierin. Pidätämme oikeuden hinnanmuutoksiin painovirheiden ja tavaratoimituksen muutosten varalta.

AJANKOHTAISTA.

TRENDEJÄ · MAKUJA · ILMIÖITÄ

FFCR-messuilla mukana Kokkimaajoukkueen kanssa



"Tule kanssamme inspiroitumaan, maistelemaan ja löytämään uusia ideoita kesäkauden ruokalistallesi."

FFCR
MESSUT
2025
osasto 3g 11

FFCR
FASTFOOD & CAFÉ
& RESTAURANT EXPO

Palvelutukkurit ovat jälleen mukana FFCR-messuilla Helsingin Messukeskuksessa 19.-20.3.2025.

Tervetuloa **3 g 11** osastollemme maistamaan Suomen Kokkimaajoukkueen kehittämiä street food -herkkuja Patun uutuuksista ja takuvarmoista kastikkeistamme.

Messut vievät ammattilaiset makumatkalle eri puolille maailmaa. Kilpailukeitissä kisataan Fastfood Champion 2025 -tittelistä ja otetaan mittaa herkulisten voileipien valmistuksessa Sandwich-teemalla.



NIMITYSUUTINEN

Restonomi **Marko Liimatta** on tullut vahvistamaan KHTT:n puhelinmyyntitiimiä.

Markolla on kokemusta keittiöpäällikön tehtävistä mm. Rumpuravintoloista sekä keittiövastuista Scandicilla ja ISS:llä.

Marko auttaa mielellään asiakkaitamme päivittäisissä valinnoissa ja tarpeissa. Hänet tavoittaa sähköpostilla marko.liimatta@tuoretuote.com tai puhelimitse numerosta 03 6561 036.

Kanta-Hämeen
TUORETUOTE

23.4.
2025



KIMMON KESÄNAVAUS- MESSUT HANGOSSA

Kimmon Vihannes järjestää kesänavausmessut 23.4.2025 idyllisessä ja keväisessä Hangossa. Näytteilleasettajia on mukana noin 40.

Nähdään siis Hangon Länsisatamassa, Ravintola Beurressa, vanhan voimakasiinin tiloissa klo 16.00-19.00 ja tutustutaan yhdessä kesän uusiin ideoihin.

 **KIMMON VIHANNES OY**



Kettu ja Kana uudistui

Heinolalainen Ravintola Kettu ja Kana sai uuden omistajan kesällä 2024, kun pitkän linjan ravintolayrittäjä Mia Lumpus osti suosittu ravintolan ja konditorialeipomon.

Ravintolayrittäjä Mia Lumpus aloitti yrittäjänä jo 1990-luvulla ja nykyisen yrityksensä hän perusti 15 vuotta sitten. – Koronan aikana luovuin kahdesta ravintolasta, mutta jatkoin Stora Enson Heinolan tehtaan henkilöstöravintolan pyörittämistä. Tämän lisäksi kaipaasin vielä jotain uutta. Lopulta soitin rohkeasti Kettu ja Kana -ravintolan omistajille ja kerroin, että olisin kiinnostunut ostamaan ravintolan. Olin ollut tässä ravintolassa aikaisemmin töissä ja tunsin omistajat. Kaupat syntyivät ja nyt minulla on taas kädet täynnä töitä ja pää täynnä uusia ideoita, Mia Lumpus naurahtaa.

Uudistunut liiketila ja kahvila-konsepti

Kettu ja Kana on tunnettu ja suosittu ravintola Heinolan keskustassa. Syytä suuriin

muutoksiin ei ollut. Innovatiivinen Mia halusi kuitenkin oman kätensä jäljen ravintolatoiminnan kehittämiseen.

– Aloitimme kahvilapuolen pintaremontilla ja ravintolan ehostus on vielä kesken. Halusin uudistaa varovaisesti myös ruokalistaa, mutta kaikki klassikot löytyvät siitä edelleen.

– Suurin muutos liittyy ravintolan keittiöön. Hankimme kaikkiaan neljä eri liiketilaa ja keittiön laajentaminen oli mahdollista ottamalla sille lisää tilaa naapurihuoneistosta. Tammikuun aikana saadaan uusittu keittiö käyttöön. Muutokseen kuului myös kahvilakonseptin päivitys. Kahvila-konditoria Cappuccino liitettiin nyt myös Kettu ja Kana -brändin alle.

Oma konditorialeipomo

– Leivomme itse omassa leipomossamme



"Konditorialeipomossamme leivotaan kaikki itse. Lämpimäiset tuoksuvat kuutena päivänä viikossa."



kaikki ravintolan leivät, pizzapohjat ja hampurilaissämpylät. Lisäksi leivomme tietysti kaikki kahvilan konditoriatuotteet.

– Meillä tuoksuvat lämpimäiset kuutena päivänä viikossa. Perunarieskoja teemme tiistaisin ja torstaisin, puolukkakukkoja torstaisin ja briosseja lauantaisin. Perunarieskojamme tullaan hakemaan kaukaa. Myös briossejamme odotetaan innolla ovella jo aamuvarhain. Uskallan myös sanoa, että meillä on kaupungin upein kakkuvitriini.

Lounasta ja à la carte -annoksia

– Lounaalla tarjoamme mutkattomia, maittavia arkilounaita. Teemme kaiken itse. Torstai on lohikeittopäivä ja viikon pihvi on saatavana kaikkina päivinä, Mia luetlee.

– À la carte -annoksissa meidän juttumme on se, että annokset valmistetaan ja tarjoillaan pöytiin valurautapannuissa. Ne tirisevät kutsuvasti pöytään tullessaan, Mia toteaa.

Luottotukkuna Palvelutukku Kolmio

– Aloitin yhteistyön Palvelutukku Kolmion kanssa 15 vuotta sitten. Stora Enson henkilöstöravintolaan tilaamme joka päivä ja parhaimmillaan siellä valmistetaan ateriat 400 henkilölle. Laatu ja toimitusvarmuus ovat ensiarvoisen tärkeitä.

Myös Kettu ja Kana aloitti viime kesänä yhteistyön Palvelutukku Kolmion kanssa.

– Se, mistä tässä yhteistyössä pidän ihan erityisesti, on hyvä palvelu. Saan vastaukset nopeasti ja toimituksissa ei ole koskaan mitään epäselvää. Ravintolaan tulee kuormat kolme kertaa viikossa ja tarvittaessa vaikka joka arkipäivä, Mia Lumpus toteaa.



KETTU JA KANA RAVINTOLASSA ON LÄMMIN TUNNELMA. SE TUNNETAAN KANAHERKUISTAAN JA À LA CARTEN SUOSIKKEJA OVATKIN HUNAJAKANA JA SINIHOMEKANA.

“Ruokalistan klassikot ovat ja pysyvät listalla. Ne saavat kiitosta asiakkailta.”



YRITTÄJÄ MIA LUMPUS

Kotimainen perheyritys Mauste-Sallinen

Naantalissa toimiva Mauste-Sallinen tuo maahan, valmistaa ja pakkaa elintarvikkeita vähittäiskauppaan ja teollisuuteen. Tänä vuonna käynnistyi yrityksen 64. toimintavuosi.

Salliselta-tuotemerkki tunnetaan mm. mausteista, pähkinöistä, manteleista, siemenistä, rouheista ja jauheista, kuivatuista hedelmistä ja marjoista, kookostuotteista, mantelimassoista ja marsipaanituotteista. – Me olemme suomalainen perheyritys ja toimintamme on keskittynyt Naantaliin. Pähkinät ovat suurin yksittäinen tuoteryhmämme. Mantelit, siemenet ja kuivahelelmät ovat myös merkittäviä. Mausteiden osuus liikevaihdostamme on noin viidennes, toteaa vähittäiskaupan ja horecan myynnistä vastaava myyntipäällikkö **Janne Suominen**.

– Haluamme korostaa kotimaisuuttamme. Me myös ostimme kaikki käyttämämme pussit, pahvit, tölkit ja korkit suomalaisilta valmistajilta. Tämä on meille myös huoltovarmuuskysymys. Keskimäärin neljän vuoden välein olemme investoineet tuotannon laajentamiseen tai uusiin tekniikoihin, Suominen toteaa.

– Olemme ylpeitä laadustamme ja osaamisestamme. Käytössämme on omavaltajärjestelmä ja DNV:n sertifioimat ISO 9001 ja ISO 14001 laatu- ja ympäristöjärjestelmät sekä elintarviketurvallisuusjärjestelmä FSSC 22000. Esimerkiksi mausteissamme on aina tuoreus tallella. Tämä on erityisen tärkeää horeca-sektorilla ja se merkitsee mm. pienempää annostelutarvetta, Suominen iloitsee.

6



Tuotekehitys ja kurssitus omassa koekeittiössä

Mauste-Sallinen on täyden palvelun talo. Yrityksen koeleipomossa kehitetään ja testataan raaka-aineita ja reseptejä kahden kondiittorin voimin. Koekeittiössä toimii myös tuotekehityskokki, joka suunnittelee ja testaa maustesekoituksia.

– Järjestämme myös paljon erilaisia koulutuksia ja kursseja esimerkiksi oppilaitoksille, leipomoille sekä horeca-sektorilla ja vähittäiskaupoissa toimiville asiakkaillemme.

Alkupalvella korostuu terveellinen ruokavalio

Joulu ja kevään juhla-kausi ovat Salliselle suurimmat sesongit.

– Alkupalvella monet haluavat syödä kevyemmin ja miettivät terveellisempiä vaihtoehtoja. Pähkinät, siemenet ja kvinoa ovat suosittuja. Myös keittoja syödään



MYNTIPÄÄLLIKKÖ JANNE SUOMINEN VETÄÄ MAUSTE-SALLISEN VÄHITTÄISKAUPAN JA HORECAN MYNTIÄ.



*Kvinoa maistuu
kalan kaverina,
mutta toimii
loistavasti myös
kvinoapihveissä.*



"Luontaista energiaa
sisältävillä superpaloilla jaksaa
pomppia pidempääkin.
Ne ovat herkullinen välipala
arjen keskellä."



SALLISEN SALAATTIMIX TAIPUU MYÖS LEIVÄN TEKOOON.
SIEMENIÄ SISÄLTÄVÄ LEIPÄ ON OIVA TAPA SAADA
MONIPUOLISUUTTA RUOKAVALIOON.

enemmän, mikä näkyy pippureiden ja
yrttimausteiden myynnissä.

Laskiainen on Sallisen mantelimassalle sel-
vä alkutalven sesonki. – Olemme tässä
segmentissä ainoa kotimainen toimittaja
ja brändimme tunnetaan hyvin.

Luontevaa yhteistyötä Palvelutuk- kurien kanssa

– Patu-tukut ovat lähellä sydäntäni, sillä
aloitin yhteistyön Kimmon Vihanneksen
kanssa jo 15 vuotta sitten. Vuosien myötä
yhteistyö on laajentunut kattamaan koko
Patu-keijun.

Meitä yhdistää joustava ja asiakasläh-
töinen tapa toimia. Olemme pystyneet
tukemaan toisiamme ja yhteistyöstä on
muodostunut helppoa ja luontevaa. Siinä
on mukana paljon inhimillisyyttä, Janne
Suominen kiittää.

Talven parhaita makuja

Suomen Kokkimaajoukkueen Teemu Tuovinen loihti Patu Lounasklubiin herkullisia talvikauden reseptejä – täyteläisiä makuja ja lämmintä tunnelmaa.

Valmiista lohimurekemassasta saa leivittämällä ja maustamalla täydelliset lohiwallenbergit.

"Kauniin värinen, lämmin ja täyteläinen rapukastike viimeistelee talven kala-annoksen."

Lohiwallenberg, perunamuusi ja pikkelöity kasvikset rapukastikkeella

4-6 annosta

400 g Hätälän lohimurekemassaa
3 dl vehnä jauhoja
3 kpl kananmunia
3 dl pankojauhoja
400 g puikulaa tai muuta jauhoista perunaa
80 g maitoa
80 g voita
2 rkl suolaa
1 kpl fenkoli
1 kpl kyssäkaali
3 dl Rajamäen Pikkelöintilientä
Koristeluun: tilliä

LOHIWALLENBERG

Leikkaa Hätälän lohimurekemassasta samankokoisia pihvejä 1 kpl ruokailijaa kohden. Leivitä kananmunassa, vehnä jauhoissa ja vielä pankojauhoissa. Tee tuplaleivitys. Paista öljyssä tai fritissä kauniin kullanuskeiksi ja rapeiksi pihveiksi. Mausta suolalla.

PERUNAMUUSI

Pese ja kuori perunat. Pilko perunat samankokoisiksi paloiksi ja keitä kypsiksi (noin 15 min., perunoiden koosta riippuen). Laita voi ja maito kattilaan ja lämmitä kuumaksi. Survo kypsät perunat kuumina siivilän läpi toiseen kulhoon. Lisää lämmin voi-maitoseos ja sekoita muusi oikean kuohkeaksi pallovispilällä. Mausta suolalla.

PIKKELÖITY FENKOLI JA KYSSÄKAALI

Leikkaa fenkoli ja kyssäkaali mahdollisimman ohuiksi suikaleiksi. Kaada/jaa Rajamäen valmis pikkeliliemi kahteen eri astiaan ja laita fenkoli toiseen ja kyssäkaali toiseen. Anna marinoitua vähintään 1h.

RAPUKASTIKE

200 g kuorellisia katkarapuja + 50 g kuorittuina
1 kpl valkosipuli
2 kpl salottisipulia
3 kpl keltasipulia
2 kpl porkkanaa
2 rkl rypsiöljyä
1 rkl voita tai Eleplant- kasvirasvasekoitetta

3 rkl tomaattipyrettä
3 dl valkoviiniä
3 dl kuohukermaa
1 tl maissitärkkelystä + tilkka vettä suolaa ja valkopippuria

1. Ota katkaravut sulamaan hyvissä ajoin ennen valmistusta (noin 30 min). Kuori 50 g katkarapuja.
2. Kuori ja viipaloi sipulit. Paista sipuleita, kuorellisia katkarapuja ja ravunkuoria rypsiöljyssä ja voissa isossa kattilassa, kunnes sipulit saavat väriä.
3. Lisää pilkotut porkkanat, tomaattipyree ja sekoita kunnolla. Lisää myös valkoviini.
4. Anna seoksen kiehua hiljaa noin 1 h.
5. Siivilöi kastikepohja toiseen pienempään kattilaan ja lisää kerma sekä maissitärkkelys kylmässä vedessä. Keitä vielä 5 minuuttia. Mausta suolalla ja valkopippurilla. Lisää joukkoon kuoritut katkaravut.

VINKIT!

- 1 Voit tehdä lohiwallenbergin paistoa vaille valmiiksi edellisenä päivänä eli leikkaat haluamasi kokoisiksi pihveiksi ja leivität valmiiksi.
- 2 Pikkelivihannekset voit myös leikata ja laittaa pikkeliliemeen maustamaan yön yli. Ne säilyvät hyvin.
- 3 Voit kuoria ravut etukäteen ja käyttää kastikkeeseen pelkät kuoret. Kuorista saat kauniin värin kastikkeeseen.

Rapea
lohi-
wallenberg!



VINKKI!

Voit tehdä kasvislasagnen täytteen edellisenä päivänä ja hauduttaa pitkään tomaattikastikkeeseen kanssa.



TEEMU TUOVINEN SUOMEN KOKKIMAAJOUKKUEESTA



Juustoinen kasvis-lasagne

GN-vuoka / 6-10 annosta

2-3 pkt lasagnelevyjä
300 g / 2 pss mozzarellajuustoa viipaloituna
100 g juustoraastetta

TÄYTE

2 kpl valkosipulinkynttä
3 kpl keltasipulia
6 kpl porkkanaa
2 kpl palsternakkaa
1 kpl paprika tai Baman valmiiksi suikaloituja paprikoita
1 kpl kesäkurpitsaa
2 rkl rypsiöljyä
10 kpl kirsikkatomaatteja
2 pkt Mifu-suikaletta Paprika-Chili
2 tkl tomaattimurskaa (800 g)
2 rkl suolaa
2 rkl pippuria
1 rkl sokeria

1. Kuori ja pilko sipulit, raasta porkkanat ja palsternakat.
2. Pilko paprikat ja kesäkurpitsat pieniksi kuutioiksi. Paista öljyssä pannulla. Anna pehmetä hiukan.
3. Lisää kirsikkatomaatit, mifu sekä tomaattimurska.
4. Anna hautua vähintään 20 min.
5. Mausta suolalla, pippurilla sekä sokerilla.

BECHAMELKASTIKE

200 g voita (laktoositon)
3 dl vehnäjäuhoja
2 l maitoa (laktoositon)
2 tl suolaa
1 tl valkopippuria

1. Sulata voi kattilassa ja lisää vehnäjäuhot koko ajan sekoittaen.
2. Kaada joukkoon maitoa vähän kerrallaan. Kun kaikki maito on lisätty, anna kastikkeen hautua vielä hetki, jotta vehnäjäuhot kypsyvät, yhteensä 15 min.
3. Mausta suolalla ja valkopippurilla. Tarkista maku.



KASVISLASAGNEN KOKOAMINEN

1. Laita uuni kuumenemaan 200 asteeseen ja voitele uunivuoka vuokasprayllä.
2. Laita vuoan pohjalle aluksi kastiketta, sitten lasagnelevyjä yksi kerros, sitten täytettä.
3. Laita keskimmäiseksi kerrokseksi viipaloitua mozzarellajuustoa. Sitten taas kastiketta, levyjä ja täytettä, kunnes kaikki täytteet ja kastikkeet on käytetty.
4. Levitä päällimmäiseksi kerrokseksi juustoraastetta. Nosta vuoka uuniin ja paista 40 min. 220 asteessa, kunnes lasagnen pinta on kauniin kullanuskean värinen. Anna lasagnen "vetäytyä" hetki ennen tarjoamista. Rakennne on ihanan pehmeä ja kostea!

VINKIT!

1

Lasagnelevyt tarvitsevat kosteutta, joten levitä reilusti kastiketta niiden päälle.

2

Peitä lasagne uunin jälkeen foliolla ja anna vetäytyä 15 min.



TUOTEUUTISET



UUTUUS!



125822

PATU TOMAATTI-CHILIKASTIKE
970 ML, ME 8 PLO
EAN 6430010711988
L, G, M



125823

PATU VALKOSIPULIKASTIKE
970 ML, ME 8 PLO
EAN 6430010711995
L, G, M



133389

PATU BURGERKASTIKE
970 ML, ME 8 PLO
EAN 6410840037557
L, G, M



Hodarisämpylät leivotaan Suomessa

Patun uudet hodarisämpylät ovat kuohkeita ja herkullisia. Ne leivotaan Suomessa, pakastetaan ja pakataan neljän kappaleen pusseihin. Saranahalkaistut sämpylät ovat valmiita paahdettaviksi sulatuksen jälkeen.

138966

PATU HOT DOG SÄMPYLÄ
4 KPL Ä 60 G/PSS
PAKASTE
ME 1 LTK, 13 PSS/52 KPL
MYYDÄÄN LAATIKOITAIN
EAN 6430010712459
L, M, K, VE



131893

PATUN PAREMPI NAKKI
920 G/PKT
ME 10 pkt
EAN 6409080001145
L, G



Kofimaisesta
sianlihasta!



PATUN NAPSAAHTAVAT NAKIT MAUSTELIEMESSÄ

Kypsät nakit tarvitsevat vain kuumennuksen.

KUUMENNUSVINKKI:

Lisää veteen muutama pippuri, sipulia ja vähäsuolainen kasvisliemikuutio. Keitä vesi. Lisää nakit 3-5 minuutiksi hautumaan kiehuvaan veteen, kannen alle. Älä keitä niitä.



102589

PATU TOMAATTIKETSUPPI 10 KG
ME 1 AST
EAN 6430010716815
L, G, M, S, K



102579

PATU SINAPPI 10 KG
ME 1 AST
EAN 6430010716822
L, G, M, S, K



TARJOUSTUOTTEIDEN MERKIT:

L – LAKTOOSITON VL – VÄHÄLAKTOOSINEN
G – GLUTEENITON M – MAIDOTON
S – SOIJATON K – KANANMUNATON
VE – VEGAANINEN

Bánh mi -patonki

4-6 annosta

4-6 kpl Patu Vehnäpatonkia 260 g
1 pkt pulled porkia valmiiksi
maustettua (400 g)
4 rkl riisiviinietikkaa
2 tl sokeria
100 g porkkanaa
100 g kiinankaalia
50 g retiisiä
50 g kurkkua
50 g punasipulia
3 dl pikkelöintilientä
2 dl Patu Tomaatti-Chilikastiketta

KORISTELUUN HIENOKSI SILPUTTUINA:

1 dl korianteria
1 dl minttua
½ dl punaista chiliä
½ dl seesaminsiemeniä

Laita pulled pork uunivuokaan ja lämmitä kuumaksi. Pese, kuori ja suikaloi porkkanat ja kiinankaali tulitikun kokoisiksi. Sekoita riisiviinietikan ja sokerin kanssa. Anna maustua hetki. Leikkaa retiisi ja kurkku viipaleiksi. Leikkaa punasipuli pieniksi kuutioiksi ja marinoi valmiilla pikkelöintiliemellä.



Sulata Patu patonkeja 1 h huoneenlämmössä tai yön yli jääkaapissa. Paista 230-240 asteessa noin 4-5 minuuttia. Leikkaa patongit puoliksi ja levitä tomaatti-chilikastiketta kanteen ja pohjaan. Kokoa patonki kaikilla täytteillä ja koristele korianterilla, mintulla, chilillä sekä seesaminsiemenillä. Tarjoa heti!

VINKKI: Voit leikata kasvikset valmiiksi edellisenä päivänä ja laittaa ne marinadiin yön yli.

VINKKI: Voit leikata valmiin Bánh mi -patongin neljään osaan ja tarjoilla sen esimerkiksi pikusuolaisena tai alkuruokana.

PATU TARJOUKSET



FAZER MAKEISET OY		ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/ YKSIKKÖ
138881 Fazerina Crunchy patukka 50 g		20 kpl	28,50	1,25 kpl 1,43 kpl
124424 Karl Fazer Crunchy patukka 55 g		20 kpl	28,50	1,25 kpl 1,43 kpl
112531 Pätkis Maxi Crunchy patukka 55 g		20 kpl	28,50	1,25 kpl 1,43 kpl
126873 Geisha Crunchy patukka 50 g		20 kpl	28,50	1,25 kpl 1,43 kpl
133612 Dumle Crunchy Salted Caramel patukka 55 g		20 kpl	28,50	1,25 kpl 1,43 kpl



FAZER CRUNCHY
PATUKAT 50/55 G

1,25 kpl
alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %. Mustat hinnat sisältävät alv:n.

PATU TARJOUKSET



meira

MEIRA VANILJASOKERI
700 G PET

15,15 prk

alv 0 %

MEIRA OY		ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/ YKSIKKÖ
102428 Vaniljasokeri 700 g PET		1 kpl		15,15 prk 17,27 prk
137809 Kaneli jauhettu 350 g PET		1 kpl		5,15 prk 5,87 prk
116073 Kardemumma jauhettu 500 g PET		1 kpl		38,95 prk 44,40 prk
110829 Grillausmauste 690 g PET		1 kpl		6,65 prk 7,58 prk
110835 Mustapippuri rouhitu 420 g PET		1 kpl		8,75 prk 9,98 prk
110825 Aromisuola 900 g PET		1 kpl		8,75 prk 9,98 prk
110837 Curryjauhe 425 g PET		1 kpl		7,45 prk 8,49 prk
138899 Sipulijauhe 440 g PET		1 kpl		7,45 prk 8,49 prk
110834 Paprika jauhettu 410 g PET		1 kpl		6,65 prk 7,58 prk
122154 Valkosipulirouhe 580 g PET		1 kpl		9,45 prk 10,77 prk
122150 Oregano 60 g PET		1 kpl		5,15 prk 5,87 prk
131048 Saludo 450 g VAC SJ RAC		12 kpl	71,82	5,25 pkt 5,99 pkt
137211 Saludo Tumma Paahto 450 g VAC SJ RAC		12 kpl	71,82	5,25 pkt 5,99 pkt
137210 Saludo 450 g VAC PJ UTZ		12 kpl	71,82	5,25 pkt 5,99 pkt

Punaiset hinnat alv 0 %. Mustat hinnat sisältävät alv:n.



Fazer

FAZER LEIPOMOT OY		ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/ YKSIKKÖ
114058 Fazer Berliinimunkki 115 g vain sulatus L, S		12 kpl	13,68	1,00 kpl 1,14 kpl
107425 Fazer Omar munkki 100 g vain sulatus L, S		12 kpl	15,73	1,15 kpl 1,31 kpl
130135 Fazer Dumle munkki 106 g vain sulatus L, S		12 kpl	15,73	1,15 kpl 1,31 kpl
132693 Fazer Omenamunkki 92 g vain sulatus L, S		12 kpl	10,94	0,80 kpl 0,91 kpl
138638 Fazer Mokkapalamunkki 108 g, vain sulatus L, S		12 kpl	15,73	1,15 kpl 1,31 kpl
104454 Fazer Talonpulla 75 g nostatettu raakapakastepulla L, S		48 kpl	27,36	0,50 kpl 0,57 kpl



FAZER BERLIINIMUNKKI
115 G, VAIN SULATUS
L, S

1,00 kpl

alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %. Mustat hinnat sisältävät alv:n.



VALIO OY		ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/ YKSIKKÖ
110461 Valio vispikerma 1 l UHT laktoositon		10 kpl	56,89	4,99 prk 5,69 prk
138038 Valio pehmeä maitorahka 5 kg laktoositon		1 kpl		19,25 ast 21,94 ast
135392 Valio Herkku mousse 100 g sitruuna laktoositon kausimaku		12 kpl	13,54	0,99 kpl 1,13 kpl
107645 Valio Viola® 1,5 kg maustamaton tuorejuusto laktoositon		1 kpl		17,40 ast 19,84 ast
129035 Valio Hyvä suomalainen Arki® juustoraaste e700 g, L		8 kpl	46,97	5,15 pss 5,87 pss
109976 Valio Koskenlaskija® 2,5 kg juustokastike laktoositon		1 kpl		26,45 ast 30,15 ast
135103 Valio lemon curd täyte 2,5 kg laktoositon		1 kpl	20,66	7,25 kg 8,26 kg



VALIO VISPIKERMA 1 L
UHT LAKTOOSITON

4,99 prk
alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %. Mustat hinnat sisältävät alv:n.



LANTMÄNNEN UNIBAKE OY		ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/ YKSIKKÖ
110079 Myllyn Paras Gluteeniton Runebergin Levykakku 2 kg L, G		1 kpl		36,85 kpl 42,01 kpl
104251 Myllyn Paras Runebergin Torttu 90 g L		54 kpl	110,19	1,79 kpl 2,04 kpl
135741 Vaasan Laskiaispulla 100 g L		16 kpl	30,82	1,69 kpl 1,93 kpl
104477 Vaasan Sydänmunkki 70 g L		50 kpl	50,92	0,89 kpl 1,02 kpl



MYLLYN PARAS
GLUTEENITON
RUNEBERGIN LEVYKAKKU
2 KG, L, G

36,85 kpl
alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %. Mustat hinnat sisältävät alv:n.

PATU TARJOUKSET



ARLA OÜ	ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/ YKSIKKÖ
105128 Arla Pro laktoositon cheddar- viipale 1 kg	6 kpl	98,15	14,35 kpl 16,36 kpl
134139 IngMariini Laktoositon 500 g	12 kpl	54,58	3,99 ras 4,55 ras
112323 Arla Laktoositon AB marjajogurtti 5 kg	1 kpl		16,25 ast 18,53 ast
105241 Arla Apetina juustokuutiot 20 % 1 kg vähälaktoosinen	4 kpl	45,10	9,89 kpl 11,28 kpl
107750 Arla Luonto+ luonnon- jogurtti laktoositon 5 kg	1 kpl		14,90 ast 16,99 ast
104692 Arla Cafe maito laktoositon 1 L UHT	12 kpl	23,94	1,75 prk 2,00 prk



ARLA PRO LAKTOOSITON
CHEDDARVIIPALE 1 KG

14,35 kpl
alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %. Mustat hinnat sisältävät alv:n.



HERKKUMAA OÜ	ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/ YKSIKKÖ
133695 Herkkumaa Street Food Mangoraja Mayo 940 g L, G, M, S	8 kpl	53,81	5,90 plo 6,73 plo
133696 Herkkumaa Street Food Garlic Mayo 960 g L, G, M, S	8 kpl	53,81	5,90 plo 6,73 plo
133697 Herkkumaa Street Food Jalapeno Mayo 970 g L, G, M, S	8 kpl	53,81	5,90 plo 6,73 plo
133698 Herkkumaa Street Food Sweet Chili Mayo 940 g L, G, M, S	8 kpl	53,81	5,90 plo 6,73 plo
138880 Herkkumaa Street Food Paprika 990 g L, G, M, S	8 kpl	53,81	5,90 plo 6,73 plo
101783 Herkkumaa Viipalekurkku 8,2/4,5 kg L, G, M, S, K, VE	1 kpl		12,95 prk 14,76 prk



HERKKUMAA
STREET FOOD
MAJONEESISARJA

5,90 plo
alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %. Mustat hinnat sisältävät alv:n.



APETIT OMA	ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/ YKSIKKÖ
128777 Apetit Haukipihvi 4 kg n. 100 x 40 g L, G, M, S, K		1 ltk	43,32 9,50 kg 10,83 kg
103414 Apetit Aurinkokasvikset 1,5 kg (porkkana, keltainen porkkana, vihreä papu)		3 kpl	14,36 4,20 pss 4,79 pss
130435 Apetit Lehtikaali-kasviswok 1,5 kg (keltainen porkkana, palster- nakka, porkkana, lehtikaali 10 %, lanttu)		3 kpl	14,02 4,10 pss 4,67 pss
103395 Apetit Porkkanapyörykkä 4 kg n. 200 x 20 g L, G, K	 	1 ltk	30,78 6,75 kg 7,70 kg



APETIT HAUKIPIHVI 4 KG
N. 100 X 40 G
L, G, M, S, K

9,50 kg
alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %. Mustat hinnat sisältävät alv:n.



ATRIA SUOMI OMA	ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/ YKSIKKÖ
138877 Atria Kanan Filee Lime- Korianteri n. 120 g/3 kg L, G, M, K		1 kpl	32,49 9,50 kg 10,83 kg
133292 Atria Kanan Filee Valkosipuli-Persilja n. 120 g/3 kg L, G, M, K		1 kpl	32,49 9,50 kg 10,83 kg
132931 Atria Kanan Reisileike Thaibasilika-Sitruunaruoho n. 130 g/3 kg, L, G, M, K		1 kpl	28,01 8,19 kg 9,34 kg



ATRIA KANAN FILEE
LIME-KORIANTERI
N. 120 G / 3 KG
L, G, M, K

9,50 kg
alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %. Mustat hinnat sisältävät alv:n.

PATU TARJOUKSET



HKFOODS | FOOD SERVICE

HKSCAN FINLAND OY	ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/ YKSIKKÖ
124118 Kariniemen Kananpojan koipireisi luuton nahalla, miedosti suolattu n. 4 kg, L, G, M, S, K		1 kpl	6,29 kg 7,17 kg
102955 Kariniemen Kananpojan rintafilee maustamaton n. 4,4 kg L, G, M, S, K		1 kpl	8,90 kg 10,15 kg
102937 Kariniemen Kananpojan rintafilee marinoitu n. 4,4 kg L, G, M, S, K		1 kpl	8,60 kg 9,80 kg
121768 Kariniemen Kananpojan reisileike miedosti suolattu n. 2 kg L, G, M, S, K		1 kpl	7,55 kg 8,61 kg
103086 HKFoods pro Italianpizza- suikale 3 kg L, G, M, S, K		1 kpl	12,95 kpl 14,76 kpl
135332 HK Viljaporsaan Kylki kanttaamaton n. 20 kg L, G, M, S, K		1 ltk	4,65 kg 5,30 kg
132858 HK Suomipekoni 1 kg L, G, M, S, K		1 kpl	10,95 kg 12,48 kg
122005 HK Iso Uunimakkara 3,25 kg L, G, M, S, K		1 kpl	17,38 4,69 kg 5,35 kg



KARINIEMEN KANAPOJAN
KOIPIREISI LUUTON NAHALLA,
MIEDOSTI SUOLATTU N. 4 KG

6,29 kg

alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %. Mustat hinnat sisältävät alv:n.



HÄTILÄ
HÄTILÄ • SINCE 1938

HÄTILÄ OY	ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/ YKSIKKÖ
137942 Graavi-lohisiivu n. 500 g pakaste L, G, M, S, K		4 kpl	31,95 kg 36,43 kg
137941 Kylmäsavulohisiivu n. 500 g pakaste L, G, M, S, K		4 kpl	29,95 kg 34,15 kg
138763 Savulohifile n. 750 g vac pakaste L, G, M, S, K		5 kg	21,35 kg 24,34 kg
137653 Lohimurekemassa n. 2,2 kg raakapakaste L, G, M, S, K		3 kpl	9,15 kg 10,43 kg
109354 Lohipyörykkä 5 kg pakaste L, M, S, K		1 ltk	45,32 7,95 kg 9,06 kg
109784 Savulohirouhe 3 kg pakaste L, G, M, S, K		1 ltk	33,34 9,75 kg 11,11 kg
138625 Nyhtälohi 2 x 2,3 kg/ltk kypsä IQF pakaste L, G, M, S, K		1 ltk	64,22 12,25 kg 13,96 kg



HÄTILÄ GRAAVILOHISIIVU
N. 500 G PAKASTE
L, G, M, S, K

31,95 kg

alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %. Mustat hinnat sisältävät alv:n.



UNILEVER FINLAND OY	ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/ YKSIKKÖ
103150 Hellmann's seesami-soija- vinegretti 1 L L, M, K	6 kpl	68,06	9,95 plo 11,34 plo
105376 Maizena Snowflake 4 kg L, G, M, S, K, VE	1 kpl		34,90 pkt 39,79 pkt
131999 Maizena Maissitärkkelys 700 g L, G, M, S, K, VE	12 kpl	46,37	3,39 pkt 3,86 pkt
136693 Hellmann's Real majoneesi 2 L L, G, M, S	1 kpl		12,65 ast 14,42 ast



HELLMANN'S SEESAMI-
SOIJAVINEGRETTI 1 L
L, M, K

9,95 plo
alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %. Mustat hinnat sisältävät alv:n.



NAAPURIN MAALAIKANA OY	ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/ YKSIKKÖ
138889 Naapurin Maalaiskana kypsä kananugetti 2 kg, pakaste L, G, M, S, K	 2 kpl	40,36	8,85 kg 10,09 kg
114664 Naapurin Maalaiskana luuton koipireisi, miedosti suolattu n. 2 kg, L, G, M, S, K	 1 kpl		6,99 kg 7,97 kg
113281 Naapurin Maalaiskana paistileike, yrttiöljy n. 2 kg L, G, M, S, K	 1 kpl		7,99 kg 9,11 kg
127957 Naapurin Maalaiskana paisti, maustamaton n. 3 kg L, G, M, S, K	 1 kpl		5,29 kg 6,03 kg



NAAPURIN MAALAIKANA
KYPŠÄ KANANUGETTI
2 KG, PAKASTE
L, G, M, S, K

8,85 kg
alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %. Mustat hinnat sisältävät alv:n.

PATU TARJOUKSET

LAGERBLAD FOODS



LAGERBLAD FOODS OY	ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/ YKSIKKÖ
103787 Lagerblad Valkosipuli-yrttivoilla täytetty lammaspihvi 130 g/5,2 kg L, S	1 ltk	81,51	13,75 kg 15,68 kg
100613 Lagerblad Lammaspyörykkä 30 g/5 kg L, M	1 ltk	74,04	12,99 kg 14,81 kg
110285 Lagerblad Lammaspyörykkä 16 g/6 kg L, G, M, S	1 ltk	79,00	11,55 kg 13,17 kg
103786 Lagerblad Lammaspulla 30 g/6 kg L, M	1 ltk	79,69	11,65 kg 13,28 kg



LAGERBLAD
VALKOSIPULI-YRTTIVOILLA
TÄYTETTY LAMMASPIHVI
130 G/5,2 KG
L, S

13,75 kg
alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %. Mustat hinnat sisältävät alv:n.



VELJEKSET RÖNKÄ OY	ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/ YKSIKKÖ
114912 Rönkä Poron sisäfile 2 kpl/vac, n. 350 g pakaste L, G, M, S, K	 10 kpl		59,95 kg 68,34 kg
138833 Rönkä Savupororouhe 1 kg pakaste L, G, M, S, K	 2 kpl	45,49	19,95 kg 22,75 kg
109383 Rönkä Lapinukon Poron-käristys 5 kg pakaste L, G, M, S, K	 1 ltk	136,52	23,95 kg 27,30 kg



RÖNKÄ PORON SISÄFILE
2 KPL/VAC, N. 350 G
PAKASTE
L, G, M, S, K

59,95 kg
alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %. Mustat hinnat sisältävät alv:n.



SAARIOINEN OÜ		ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/ YKSIKKÖ
138776 Saarioinen Porsaaleike esipaistettu gluteeniton 26 x 150 g/3,9 kg, L, G, M, K		1 ltk	50,90	11,45 kg 13,05 kg
138777 Saarioinen Broilerleike esipaistettu gluteeniton 30 x 135 g/4 kg, L, G, M, K		1 ltk	56,75	12,45 kg 14,19 kg
138895 Saarioinen Bolognese- kastike 2 kg L, G, M		1 ltk	17,22	7,55 kg 8,61 kg



SAARIOINEN PORSAAN-
LEIKE ESIPAISTETTU
GLUTEENITON
26 X 150 G/ 3,9 KG
L, G, M, K

11,45 kg

alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %. Mustat hinnat sisältävät alv:n.



CONAXESS TRADE FINLAND OÜ		ME	HINTA/ME (SIS. ALV)	HINTA/ YKSIKKÖ
137730 Barilla Linguine 5 kg L, M, K, VE		3 kpl	45,32	13,25 pss 15,11 pss
137732 Barilla Mezze Maniche Rigate 5 kg L, M, K, VE		3 kpl	55,92	16,35 pss 18,64 pss
137731 Barilla Maccheroni 5 kg L, M, K, VE		3 kpl	55,92	16,35 pss 18,64 pss



BARILLA LINGUINE 5 KG
L, M, K, VE

13,25 pss

alv 0 %

Punaiset hinnat alv 0 %. Mustat hinnat sisältävät alv:n.



MENOPALUU MAAILMAN VAATIVIMMILLE KAHVINJUOJILLE

Café Napoli on vahva, mutta harmoninen tummapaaho. Se on italialaiseen tyyliin paahdettu tumma, mutta pehmeä caffè, jonka mausta löydät rotevaa paahteisuutta ja tumman sokerin vivahteita. Café Napoli sopii erityisen hyvin nautittavaksi maidon kanssa. Paahtoaste 4/5.

TUOTE

Café Napoli 475 g jauhettu
Café Napoli 450 g papu
Café Napoli 250 g espressojauhatus
Café Napoli 125 g annospussi
Café Napoli 300 g annospussi

EAN

6411301182380
6411301182519
6411301182533
6411301182366
6411301182328



UUTUUS



Atria®

PERHETILOILTA VUODESTA 1903

MAUKASTA JA KEVYEMPÄÄ

Valmiiksi maustetuilla tuotteilla aina tasalaatuinen lopputulos.

HELPOTA
JA TEHOSTA
KEITTIÖSI ARKEA

UUTUUS



Atria Kanan Filee
Lime-Korianteri 3kg/n120g

6407800023576



Atria Kanan Filee
Valkosipuli-Persilja 3kg/n120g

6407800018299



Atria Kanan Reisileike
Thaibasilika-Sitruunaruoho 3kg/n130g

6407800018305

YHTEINEN MENESTYS, PAREMPI MIELI



Santa Maria

한국 음식 맛의 핵심

KEYS TO KOREAN TASTE



Ota haltuun maailman kuumin keittiö.

Nyt saatavilla uusi korealaisten makujen työkalupakki, jonka avulla voit hyötyä maailman kuumimmasta keittötrendistä. Täydennä ruokalistaa rennoilla korealaisilla suosikeilla tai lisää korealaista makua nykyiseen valikoimaan.

Lue lisää:

www.pauligpro.com/fi/avaimet-korean-makuihin

UUTUUS



Herkullista makua joka murussa – Castello Sinihomejuustomuru



Uutuu!

CASTELLO SINIHOMEJUUSTOMURU 800 G
GTIN 5711953181078, PATU 137374

Laktoositon Castello Sinihomejuustomuru sopii niin pizzaan, uuniruokiin, salaatteihin, kastikkeisiin, keittoihin kuin leivontaan.

arlapro.fi

ARLA PRO.

PARTNERS
AT HEART



MESTARI RANSKANPERUNA 2,5 KG

ME 4 x 2,5 kg
EAN: 6430028239030
PATU-tuotenumero:103441

HINTATIEDOT
4,99 eur / pss (alv 0 %)
5,69 eur / pss (alv 14 %)
22,75 eur / ME (alv 14 %)



www.mestariperunat.fi



Mestari



REHELLINEN MAKU PUHTAISTA RAAKA-AINEISTA



Touch of Taste -fondit antavat makua ruokaan helposti. Voitele vihannekset fondilla maustetulla öljyllä ennen paistamista tai grillaamista. Fondit soveltuvat myös täyteläisiin pataruokiin. Fondit on valmistettu luonnollisista raaka-aineista eivätkä ne sisällä lisätyjä arominvahventeita.

meira

FRITTATA BRUNSSILLE TAI LOUNAALLE

Helposti uunissa, mausta tinkimättä



Välimerellisen frittatan eli
uunimunakkaan resepti

meira.fi



HELPOLLA HYVÄÄ

**Käyttövalmiit, paistonkestävät
suolaiset täytteet leivontaan
ja ruoanlaittoon.**

**Suomalaisten rakastama AURA® viettää
juhlavuotta, nyt ihana AURA® myös täytteenä**

Käyttövalmis, laktoositon täyte sisältää runsaasti AURA®
sinihomejuustoa ja antaa herkullisen maun pasteiin, piiraisiin
tai makeisiin luomuksiin. Joillekin iki-inhokki,
toisille ikoninen keustosuosikki!

**Valio AURA® juustotäyte
5 kg laktoositon**



6 408430 873975



**Makumatka Kreikkaan
syntyy Valio salaattijuustotäytteellä**

Valio salaattijuustoa sisältävä paistonkestävä, laktoositon
juustotäyte paistettaviin tai sellaisenaan tarjottaviin
herkkuihin. Valmista täytettä on
helppo annostella.

**Valio salaattijuusto-
täyte 5 kg laktoositon**



6 408430 873982



MAIZENA®



**Onnistu oikealla
tärkkelysvalinnalla!**

**Maizena Snowflake ja Maizena maissitärkkelykset ovat
modernin keittiön luotettavat kumppanit.**

Sopii myös laktoosittomiin, vegaanisiin ja gluteenittomiin resepteihin.

Haluatko lisätietoa?

Vieraile sivullamme ja lataa maksuton oppaamme:



**Unilever
Food
Solutions**





LAGERBLAD FOODS

RATKAISUJA PÄÄSIÄISPÖYTÄÄN

Vinkki:

Tarjoa lammasyörykät rosmariini perunoiden, paprikakastikkeen sekä fetajuustomurun kanssa. Couscous, bulgur ja perunamuusi sopivat myös hyvin lammasyöryköiden ja pihvien kanssa. Lisukkeena toimivat lisäksi värikäs salaatti tai grillatut kasvikset, kuten kesäkurpitsa ja munakoiso, jotka tuovat mukavaa savun makua. Kruunaa annos raikkaalla ja kauniin värisellä Tzatzikilla.



LAMMASPULLA 30 G

Kypsä. Pakaste.
n. 200 kpl x 30 g = 6,0 kg
MAIDOTON. LAKTOOSITON.
Lampaanliha 50 %,
Naudanliha 33 %

Patu 103786
EAN: 6405263080136

LAMMASPYÖRYKKÄ 16 G GLUTEENITON

Kypsä. Pakaste.
n. 375 kpl x 16 g = 6,0 kg
GLUTEENITON. MAIDOTON.
LAKTOOSITON.
Lampaanliha 61 %

Patu 110285
EAN: 6405263080143

VALKOSIPULI-YRTTIVOILLA TÄYTETTY LAMMASPIHVI 130 G

Kypsä. Pakaste.
n. 40 kpl x 130 g = 5,2 kg
LAKTOOSITON.
Lampaanliha 45 %,
Naudanliha 30 %

Patu 103787
EAN: 6405263080105

LAMMASPYÖRYKKÄ 30 G

Kypsä. Pakaste.
n. 167 kpl x 30 g = 5,0 kg
MAIDOTON. LAKTOOSITON.
Lampaanliha 85 %

Patu 100613
EAN: 6405263080280

LÖYDÄ OMA HYVINVOINNIN LÄHTEESI.



*Elämän
janoon*



CIAO DOLCE!

Meiran Vallillan paahtimossa paahdettu, tummapaahtoinen Segafredo Dolce sopii vaativimmallekin kahvin ystävälle. Kahvin täyteläisessä makuprofiilissa on italialaisen kahvin särmikkäitä, paahteisia ja vahvoja ominaispiirteitä ja siitä löytyy myös hivenen raakakaakaon aromeita.

Prego!



An *italian* Experience



PAAHTOASTE 



meira.fi

Lounasasiakkaan palveleva kumppani

Meitä kuvataan tukuksi, joka auttaa asiakasta onnistumaan ja tarjoaa räätälöityjä ratkaisuja. Juuri tätä me haluammekin olla – palveleva kumppani.

Ota meihin reilusti yhteyttä ja kerro, miten me voimme palvella sinua ja yritystäsi vieläkin paremmin.



Olemme
Kokkimaajoukkueen
kumppani.

