

Helmiikuun

TARJOUKSET

Hinnat voimassa vko 5-9

Jerk-kana

Valmista marinadi: Ruskista voi kattilassa kauniin ruskeaksi, lisää voin joukkoon sipuli, valkosipuli, inkivääri ja chili. Kypsennä viisi minuuttia ja lisää jerk-mausteseos ja crème fraîche. Kypsennä vielä viisi minuuttia ja lisää limen mehu ja kuoriraaste. Aja marinadi tasaiseksi tehosekoittimella ja jäähdytä viileäksi. Lisää viileä marinadi paistileikkeiden joukkoon ja anna marinoitua vähintään 24 h ennen käyttöä. Paahda marinoituja paistileikkeitä 210-asteissa uunissa n. 25 minuuttia kunnes liha on saanut kunnolla väriä ja on kypsää.

Dirty rice

Sulata voi kattilassa, kuullota sipulia ja valkosipulia voissa muutaman minuutin ajan. Lisää mausteet ja kuullota vielä minuutti. Lisää riisit ja suola, pyöritä mausteet huolellisesti riisin joukkoon ja lisää vesi. Kiehauta riisit ja anna hautua hiljalleen noin 10-12 minuuttia kunnes riisi on kypsää.

Korianterikastike

Silppua korianteri hienoksi ja sekoita tsatsiki jogurttikastikkeen kanssa, aseta tarjolle.



Jerk-kanaa ja dirty rice

Arlan keittiömestari Markus Hurskainen kehitti nipun herkullisia lounasruokareseptejä pakkimitalla helpottamaan lounasravintoloiden ruokalistasuunnittelua. Ota tästä Markuksen ohje käyttöön listallesi! Jerk-maustettu kana tarjotaan dirty ricen ja korianterilla höystetyn Arla Pro Tsatsikin kera. Arla Pro -vinkki: Käytä jerk-kanaa tortillan täytteenä ja tarjoa kylmänä kastikkeena Arla Pro valkosipuli-yrtit crème fraîchea!

Ainekset

25 annosta

Jerk-kana

Broilerin paistileikettä 5 kg
Arla meijerivoi vähemmän suolaa laktoositon 500 g
Arla Pro Crème Fraîche Tomaatti-basilika laktoositon 1,8 kg 300 g
Sipulia kuullotettuna 300 g
Valkosipulin kynttä viipaloituna 100 g
Tuoretta inkivääriä siivutettuna 80 g
Punaista chiliä viipaloituna 80 g
Jerk-mausteseosta (Santa Maria) 100 g
Limeä (kuori ja mehu) 5
Suolaa 50 g

Dirty rice

Patu pitkäjyväinen riisi 2,1 kg
Vettä 4 kg
Arla Meijerivoi vähemmän suolaa laktoositon 300 g
Sipulia kuutioituna 300 g
Valkosipulin kynttä viipaleina 50 g
Curryjauhetta 50 g
Juustokuminaa 30 g
Jauhettua korianteria 20 g
Jauhettua kanelia 20 g
Suolaa 35 g

Korianterikastike

Arla Pro Tsatsiki Jogurttikastike laktoositon 1,8kg 1 4/5 kg
Tuoretta korianteria 100 g



€5,83
kg

Arla Pro crème fraîche tomaatti-basilika 1ton

Tuore, Suomi, 1,8kg/kpl
6,65€/kg sis.alv
135374



€6,90
kg

Atria kanan reisileike miedosti suolattu

Tuore, Suomi, n.3kg/dyno
7,87€/kg sis.alv
130345

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 myyntierän vajaapakkauslisä 0,20€.

Pidätämme oikeudet muutoksiin.



puh. 03-871 370



myynti@palvelutukkukolmio.fi

Helmiikuun

TARJOUKSET

Hinnat voimassa vko 5-9

Stroganoff

Ruskista lihat huolellisesti voi-rypsiöljyseoksessa, mausta suolalla, sekoita vehnäjauhot huolella lihojen joukkoon ja siirrä sivuun. (Jos paistat lihat useammassa erässä, huuhtaise pannu välissä vedellä ja siivilöi lihanesteet talteen kastiketta varten.

Ruskista sipulit ja valkosipulit isossa kattilassa voim kanssa. Lisää tomaattipyree ja kuullota vielä pari minuuttia. Lisää lihaliemi ja kiehauta. Lisää lihat ja pippurit kuuman kastikepohjan joukkoon ja hauduttele hiljalleen n. 1,5 h kunnes lihat ovat kypsiä. Lisää suolakurkkujen neste, makea sinappi, crème fraîche ja suolakurkkukuutiot. Kiehauta, tarkista maku ja aseta tarjolle.

Perunasose

Keitä tai höyrytä perunat kypsiksi. Anna perunoiden höyrystyä muutama minuutti ennen käyttöä. Lämmitä kattilassa maito yhdessä voim kanssa kuumaksi. Paina perunat kuumana lumiraudan läpi tai muussaa muutoin hienoksi. Lisää kuuma neste perunoiden joukkoon voimakkaasti vatkatun ja mausta lopuksi suolalla.



Valkosipuli-yrttistroganoff ja perunasose

Arlan keittiömestari Markus Hurskainen kehitti nipun herkullisia lounasruokareseptejä pakkimitalla helpottamaan lounasravintoloiden ruokalistasuunnittelua. Ota tästä Markuksen ohje käyttöön listallesi! Tarjoa tämä liharuokien täyteläinen klassikko Arla Pro Smetanan tai Crème fraîche valkosipuli-yrtit -nokareen kera!

Ainekset

30 annosta

Naudan sisäpaistia 5 kg
Suolaa 40 g
Vehnäjauhoja 200 g
Voi-rypsiöljyseosta lihojen ruskistamiseen
Valmista lihalientä 4 kg
Sipulia kuutioituna 600 g
Valkosipulin kynttä viipaloituna 60 g
Tomaattipyreetä 300 g
Suolakurkkujen nestettä 200 g
Arla Meijerivoi vähemmän suolaa laktoositon 200 g
Makeaa sinappia 100 g
Kokonaisia mustapippureita 8 g
Arla Pro crème fraîche valkosipuli-yrtit laktoositon 1,8kg 1 kg
Suolakurkkuja kuutioina 600 g

Perunasose

Ojamäen tilan kuorittu muusiperuna 5kg
Arla Täysmaitojuoma laktoositon Suomi 1 1/5 kg
Arla Meijerivoi vähemmän suolaa laktoositon 500 g
Suolaa 60 g



€5,83
kg

Arla Pro crème fraîche valkosipuli-yrtit Iton

Tuore, Suomi, 1,8kg/kpl
6,65€/kg sis.alv
133653



€12,90
kg

Snellman Naudan sisäpaisti n.5kg

Tuore, Suomi, n.2,6kg
14,71€/kg sis.alv
118833

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 myyntierän vajaapakkauslisä 0,20€.

Pidätämme oikeudet muutoksiin.



puh. 03-871 370



myynti@palvelutukkukolmio.fi

Kuukauden Valinnat



€5,30
kg

Kivikylän porsaan ulkofile

Tuore, Suomi, n.3kg/kpl

6,04€/kg sis.alv

TNRO : 135942



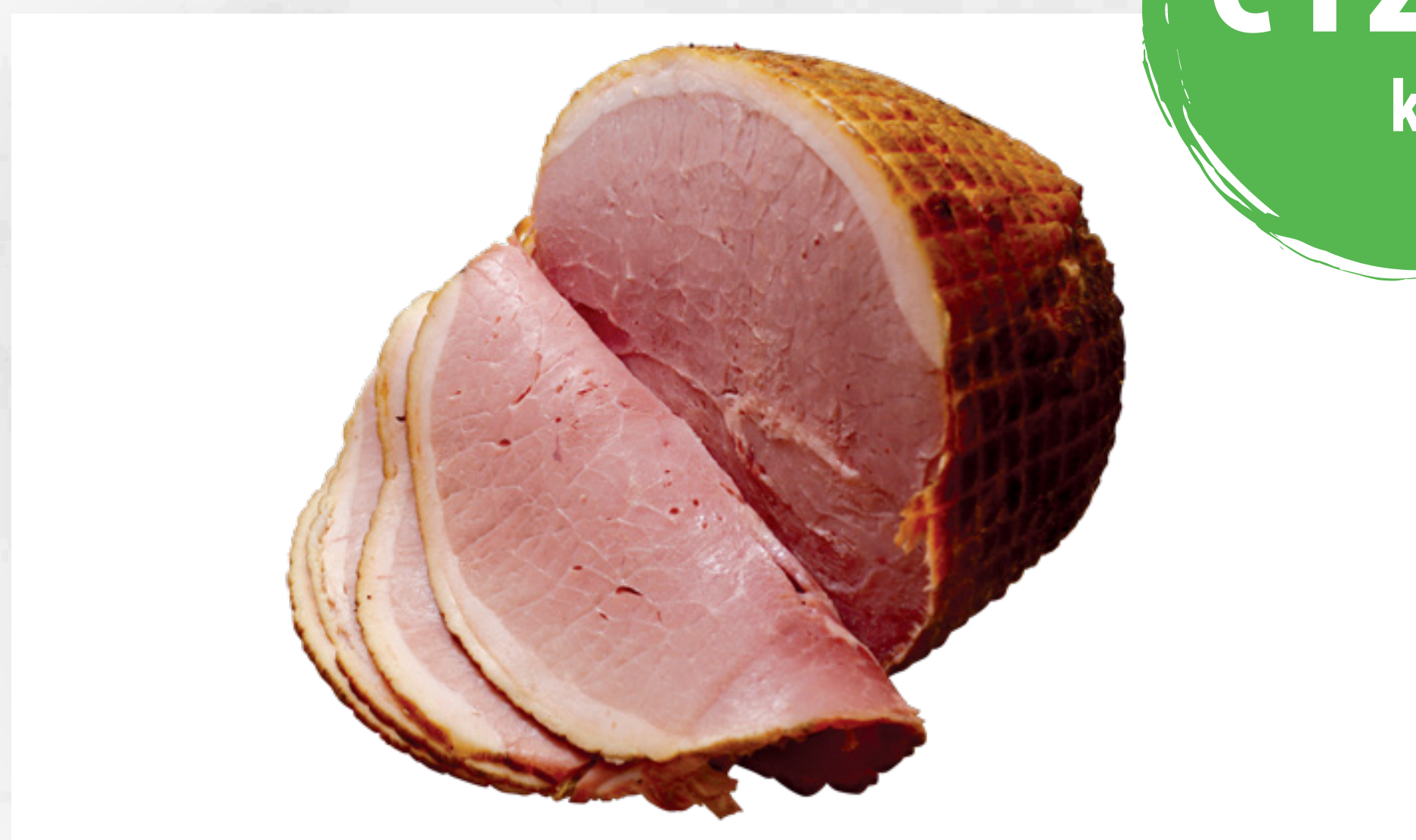
€9,78
kg

Kivikylän Ylikypsä Uunikylki

Tuore, Suomi, n.3,5kg/kpl

11,15€/kg sis.alv

TNRO : 121717



€12,50
kg

Kivikylän Maalaispalvisiivu Makurasvalla

Tuore, Suomi, n.1,5kg/dyno

14,25€/kg sis.alv

TNRO : 103087



€2,55
kpl

Kivikylän Palvarin Ryynimakkara

Tuore, Suomi, 400g/pkt

2,91€/kpl sis.alv

TNRO : 116134



€2,99
kpl

Kivikylän Huiluntuhti -täyslihagrillimakkara

Tuore, Suomi, 400g/pkt

3,41€/kpl sis.alv

TNRO : 116131



€9,50
kg

Kivikylän Pitkä Nakki

Tuore, Suomi, n.2,5kg/dyno

10,83€/kg sis.alv

TNRO : 128368

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 myyntierän vajaapakkauksissa 0,20€.

Pidätämme oikeudet muutoksiin.



puh. 03-871 370



myynti@palvelutukkukolmio.fi