

Toukokuun

TARJOUKSET

Hinnat voimassa vko 19-22

VÄLIMEREN KANAA

RAAKA-AINEET

- 0,500 KG Sipuli, kuutio, pakaste
- 3,100 L Öljy, oliivi
- 3,500 L Vesi
- 6,000 KG Tomaatti, murska
- 0,052 KG Liemijauhe, kana, vähäsuolainen
- 0,600 KG Pesto, vihreä
- 2,500 KG Tomaatti, kirsikkatomaatti
- 1,850 KG Oliivi vihreä kivetön
- 3,200 KG Atria Murea Kana 3kg
- 0,040 KG Suola
- 0,007 KG Oregano kuivattu

TYÖOHJE

Mittaa keittopataan oliiviöljy ja sipuli. Freesaa seosta hetki.

Lisää joukkoon vesi, tomaattimurska ja kanaliemijauhe. Anna seoksen kiehahtaa ja soseuta se. Seoksen ei tarvitse olla tasaista.

Lisää keittopataan pähkinätön pesto, kirsikkatomaatit ja oliivit. Keitä, kunnes kirsikkatomaatit ovat pehmeitä.

Lisää kastikkeeseen Atria Murea Kana ja mausteet. Kuumenna, tarkista maku ja tarjoile. Tarjoa kastike riisin kera.



€8,90
kg

Atria Murea kana

Tuore, Suomi, 3kg/kpl
10,15€/kg sis.alv
123401



€14,90
kg

Cajom Yrttipesto basilika & valkosipuli, pähkinätön

Pakaste, Ruotsi, 4x500g/me
16,99€/kg sis.alv
139740

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 vajaapakkauksia 0,20€.
Pidätämme oikeudet muutoksiin.



puh. 03-871 370



myynti@palvelutukkukolmio.fi



Hinnat voimassa vko 19-22

BRITAKAKKU

6-8 annosta

1 levy (370 g)
Kymppi Rahkavoitaikinaa sulatettuna

MARENKI

3 valkuaista
1 ½ dl sokeria

TÄYTE

300 g maustamatonta tuorejuustoa
1 dl lemon curdia
1 rkl vaniljasokeria
1 ½ dl tomusokeria
2 ½ dl kuohukermää kevyesti vaahdotettuna
2 ½ dl raparperihilloa
400 g mansikoita lohkottuna
1 sitruunan kuori raastettuna
kuivattua mansikkaa murustettuna

OHJE

1. Leikkaa rahkavoitaikina puoliksi. Nosta puolikkaat leivinpaperilla vuoratulle uunipellille.
2. Valmista marenki vaahdottamalla valkuaiset paksuksi vaahdoksi. Lisää sokeri kolmessa osassa valkuaisvaahdon joukkoon. Levitä valmis marenki rahkavoitaikinoiden päälle. Paista 185-asteisessä uunissa noin 20-25 minuutin ajan, kunnes marengin pinta on kullanuskea. Ota pois uunista ja anna jäähtyä noin 30 minuuttia.
3. Valmista täyte sekoittamalla tuorejuusto, lemon curd ja sokerit käsivatkaimella sekaisin. Nosta lopuksi joukkoon vaahdotettu kerma.
4. Levitä ensimmäisen kakkupohjan päälle puolet raparperihillosta ja hillon päälle puolet täytteestä. Ripottele päälle puolet mansikoista ja raasta vielä päälle puolet sitruunan kuoresta. Laita päälle toinen kakkupohja ja täytä samalla tavalla.

VINKIT

Viimeistele valmis britakakku kuivatulla mansikkamurulla.



Kymppi Rahkavoitaikina
½ gn mitoitettu

Pakaste, Suomi, 14x370g/me
8,79€/kg sis.alv
139101



Valio Lemon curd
täyte, laktoositon

Tuore, Suomi, 2,5kg/kpl
9,11€/kg sis.alv
135103

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 vajaapakkauksia 0,20€.
Pidätämme oikeudet muutoksiin.



puh. 03-871 370



myynti@palvelutukkukolmio.fi

WOTKIN'S
Laatua lautaselle

Wotkin'sin uusi Aamiaissarja AAMIAIS- TAI BUFFETPÖYTÄÄN



Wotkin's
Aamiaissnakki

ME n. 1,7 kg
Tuotenumero 139889

787
kg
(0% alv)

8,97 kg (sis. alv 14%)



Wotkin's
Aamiaiskinkku
siivu

ME n. 1,7 kg
Tuotenumero 141182

818
kg
(0% alv)

9,32 kg (sis. alv 14%)



Wotkin's
Aamiaisswursti
siivu

ME n. 1,7 kg
Tuotenumero 141181

818
kg
(0% alv)

9,32 kg (sis. alv 14%)



Wotkin's
Aamiaisspekoni
siivu

ME n. 1,7 kg
Tuotenumero 136910

1200
kg
(0% alv)

13,68 kg (sis. alv 14%)



Wotkin's
Savufile
siivu

ME n. 1,7 kg
Tuotenumero 141183

1014
kg
(0% alv)

11,56 kg (sis. alv 14%)



Wotkin's
Savukassler
siivu

ME n. 1,7 kg
Tuotenumero 141184

1087
kg
(0% alv)

12,39 kg (sis. alv 14%)

Wotkin's Laatua Lautaselle vuodesta 1978