



Luonnollisesti hyvää
– suomalaisen makuun –

Helppoja
kalaruokia!



APETIT KALARUOAT

Apetit kalaruoat

TERVEELLISET KALA-ATERIAT HELPOSTI!

Kalaa suositellaan syötäväksi kaksi kertaa viikossa. Se on kevyttä ja vähärasvaista ruokaa, joka on monille suomalaisille oleellinen monitydyttymättömien rasvahappojen ja D-vitamiinin lähde. Apetit-tuotevalikoiman avulla kala on myös harvinaisen helppoa tarjottavaa – kaksi kertaa viikossa.

JOKAISALLE OMA VAIHTOEHTO

Apetit tarjoilee kalaruokatiskiltään puolivalmisteita ja käyttövalmiita aterian osia. Tuotteet on suunniteltu ammattikeittiöiden tarpeisiin ja erilaisten asiakasryhmien makuun. Valitse omasi! Esimerkiksi Silakkarullat ja Kirjolohimureke ovat GN-mitoitettuja ja kustannustehokkaita valmistettavia jopa juhlapöytään. Lounaalla maistuvat erilaiset kalapihvit ja -pyörökät herkullisten kastikkeiden kera. Lapsetkin pitävät kalasta, kun tarjoilet juuri sopivankokoisia Sitruunaisia kalaleikkeitä tai paneroimattomia Siikanuggetteja, joita on mukava vaikka dippailla.



GRATINOITU KIRJOLOHIMUREKE

(30 annosta, à 200 g)

5,000 kg Apetit Kirjolohimurekettä
1,500 kg Apetit Salsatäytettä
0,150 kg juustoraastetta

Ota murekepötköt pakkauksessaan kylmiöön sulamaan 2 vuorokautta ennen kypsennystä. Poista murekkeista muovisuoli ja aseta ne voideltuun GN 1/1 65 mm vuokaan valmistusta edeltävänä päivänä. Vie kylmään.

Litistä murekkeet tasaisesti vuokaan. Levitä salsatäyte massan päälle tasaisesti. Ripota pinnalle juustoraastetta.

Kiertoilmapaista 140 asteessa n. 1 tunnin ajan, kunnes sisälämpötila on +75– +80 astetta. Tarkkaile paistoa. Paistoaika riippuu lähtölämpötiloista. Tarjoa perunaseeseen ja raikkaan salaatin kera. Apetit Juurestäyte sopii myös mainiosti murekkeen gratinointiin.



Luonnollisesti hyvää
– suomalaiseseen makuun –

**Apetit
uutuus!**

Kalamestarin pihvi

Apetit-kalavalikoima laajenee mainiolla lounasvaihtoehdolla. Kalamestarin pihvi on saanut trendikästä makua Red Thai Curry -mausteseoksesta. Jännää makua on juuri sopivasti, ja uutuus onkin erityisesti koululaisten mieleen. Kätevän kokoisessa 60 g:n pihvissä on peräti 89 % kalaa!



Apetit Kalamestarin pihvi

LT 3966561
KE 6430103966561
MN 1026316
T 031377



6 4301 03 966561

Laktoositon
Maidoton
Ei sisällä kananmunaa

AINEKSET:

Kirjolohi (59 %), seiti (30 %), korppujauho (vehnäjauho, vesi, suola, hiiva), sitruunamehu, suola, soijaöljy, valkosipuli, cayennepippuri, salottisipuli, sitruunaruoho, sokeri, mausteet: katkarapu kalakastike (katkarapuaromi, anjovisuute), galangaljuuri, ananasmehu, kafferi-limetin kuori, kumina, korianteri. Suolapitoisuus 0,9 %. Kalapitoisuus 89 %.

VALMISTUSOHJE:

Kuumenna jäisinä kiertoilmauunissa (175 °C) n. 15 min tai pannulla/parilalla n. 5 min molemmin puolin.

SÄILYTYS:

- pakastelämpötilassa (-18 °C tai kylmemmässä) katso parasta ennen -päiväysmerkintä
- säilytystä jääkaapissa tai huoneenlämmössä ei suositella

Sulanutta tuotetta ei saa jäädyttää uudelleen.

MYyntierä: 4,0 g (n. 67 kpl, à 60 g)

PAKKAUS: laatikko

RAVINTOSISÄLTÖ per 100 g:

Energia	784 kJ/187 kcal
Proteiini	17,7 g
Hiilihydraatti	8,0 g
<i>josta sokereita</i>	0,0 g
<i>josta laktoosia</i>	0,0 g
Rasva	8,6 g
<i>tydyttyneet</i>	1,6 g
<i>monoeenit</i>	3,2 g
<i>monitydyttymättömät</i>	1,9 g
Ravintokuitu	0,0 g
Natrium	0,319 g





3965410

KALASTAJANPYÖRYKKÄK 6430103965410
MN 102608
T 244681

6 430103 965410

ESIKYSENNETTY

Viljelty suomalainen/ruotsalainen kirjolohi 49 %, peruna, vesi, parsakaali, rypsiöljy, perunarae (peruna, kasvirasva), soijaproteiini, sipuli, sitruunatiiviste, munanvalkuaisjauhe, tilli, suola, sakeuttamisaineet (E407, E461), valkosipuli, valkopippuri ja chili. Kalapitoisuus 49 %, kasviksia 22 %, suolapitoisuus 1,0 %.

myyntierä: 4 kg
n. 200 kpl, à 20 g

3966509

LOHIMUREKEPIHVIK 6430103966509
MN 102637
T 865188

6 430103 966509

ESIKYSENNETTY

Viljelty norjalainen lohi 55%, pyydetty norjalainen seiti, korppujauho (vehnä jauho, hiiva), perunarae (peruna, kasvirasva), sipuli, sitruunatiiviste, tilli, suola, valkopippuri
Kalapitoisuus 85 %, suolapitoisuus 1,0 %.

myyntierä: 4 kg
n. 58 kpl, à 70 g

3965267

SIIKANUGGETK 6430103965267
MN 1026314
T 897736

6 430103 965267

ESIKYSENNETTY

Pyydetty kanadalainen ja viljelty suomalainen siika 56 %, sipuli, rypsiöljy, vesi, korppujauho (vehnä, hiiva), soijaproteiini, stabilointiaineet (E407, E461), tilli, suola, sitruunamehu
Kalapitoisuus 56 %, suolapitoisuus 0,8 %.

myyntierä: 5 kg
n. 260 kpl, à
18–20 g

3965274

SIIKAPIHVIK 6430103965274
MN 105577
T 378703

6 430103 965274

ESIKYSENNETTY

Pyydetty kanadalainen ja suomalainen siika 55 %, vesi, sipuli, korppujauho (vehnä jauho, hiiva), porkkana, soijaproteiini, kasviöljy, tilli, stabilointiaineet (E407, E461), suola
Kalapitoisuus 55 %, suolapitoisuus 1,0 %.

myyntierä: 3,5 kg
n. 57 kpl, à
60–62 g

3965250

SILAKKAFILEEPIHVIK 6430103965250
MN 102609
T 340943

6 430103 965250

ESIKYSENNETTY

Pyydetty Itämeren silakkafilee 81 %, paneerausjauhe (täysjyvä-vehnä jauho, ruiskorppujauho), rypsiöljy, suola 1,0 %, mausteet (mustapippuri, sipuli, sitruuna)
Kalapitoisuus 81 %, suolapitoisuus 1,0 %

myyntierä: 4 kg
n. 60–80 kpl, à
50–70 g

3967711

SITRUUNAINEN KALALEIKEK 6430103967711
MN 1026315
T 440925

6 430103 967711

Pyydetty turska 62 %, paneeraus 38 % [vehnä jauho, kasviöljy ja -rasva (osittain kovetettu), modifioitu maissitärkkelys, suola, dekstroosi, korianteri, emulgointiaine (E464), nostatusaineet (E450, E500)], sitruuna- ja limearomi
Suolapitoisuus 1,0 %.

myyntierä: 5 kg
n. 100 kpl, à 50 g

3965403

SEAFOOD PAELLA (ENNAKOTILAUSTUOTE)K 6430103965403
MN 105959
T 767491

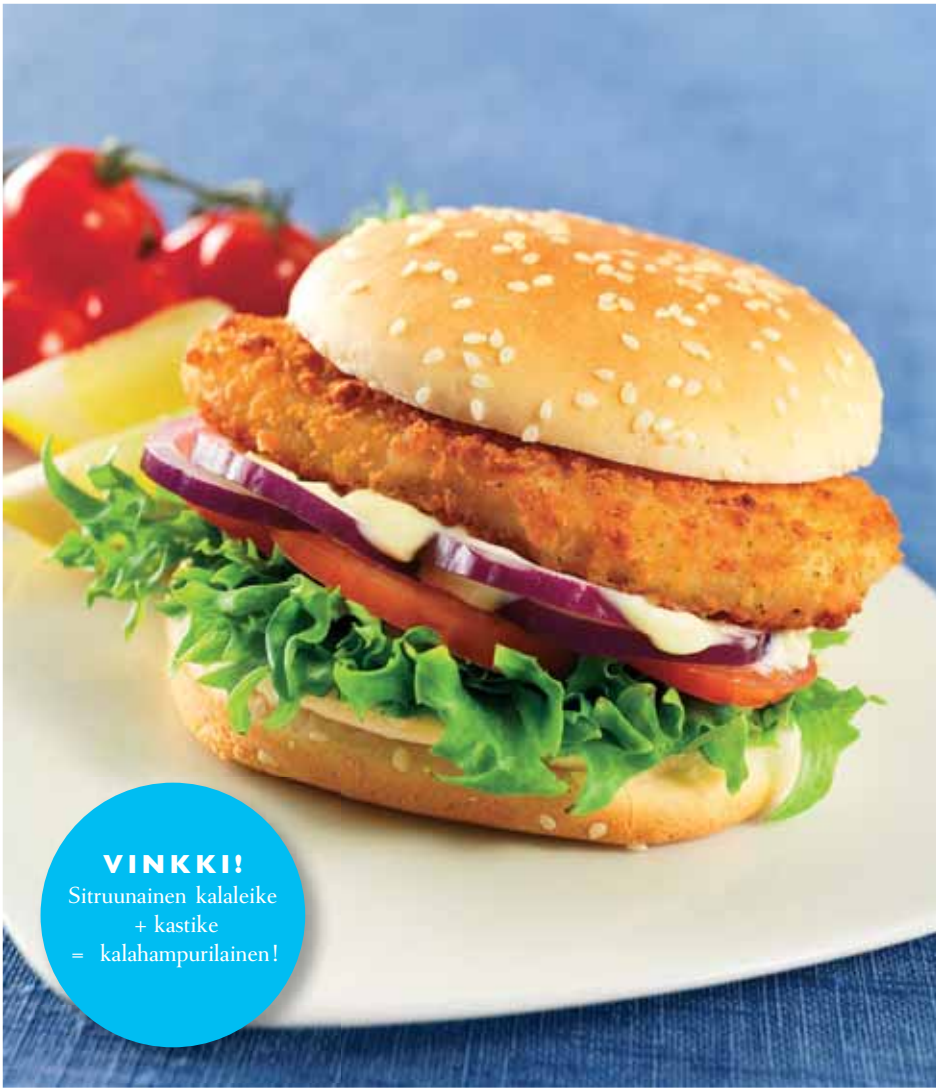
6 430103 965403

Riisi, vesi, katkarapu, kala (turska tai seiti), herne, paprika, sini-simpukka, herkkusieni, sipuli, tomaatti, oliivi, kanaliemivalmiste [dekstroosi, aromit, hiivauute, arominvahventeet (E627, E631)], suola, valkosipuli, rypsiöljy, stabilointi- ja emulgointiaineet (E415, E412), mausteet (paprika, laakerinlehti, kurkuma, mustapippuri), aromi, väri (betakaroteeni) Seafood 25 % (katkarapu, kala, sini-simpukka), suolapitoisuus 1,0 %.

myyntierä: 3 x 2 kg

	<p>3973453 SILAKKARULLAT GN-MITOITETTU</p> <p>K 6430103973453 Pyydetty suomalainen silakka myyntierä: 3 x 2 kg MN 1026313 T 308254</p> <p>6 430103 973453</p>
	<p>3976607 SEITIFILEE N. 200 G</p> <p>K 6430103976607 Pyydetty seiți Koillis-Atlanti (irtopakastettu, nahaton ja ruodoton) myyntierä: 5,0 kg, MN 102501 n. 25 kpl T 863399</p> <p>6 430103 976607</p>
	<p>3976560 SEITI ANNOSPALA 150 G</p> <p>MN 102502 Pyydetty seiți Koillis-Atlanti (irtopakastettu, nahaton ja ruodoton) myyntierä: 5,0 kg, T 863373 n. 33 kpl</p> <p>6 430103 976560</p>
	<p>3976584 SEITIKUUTIO</p> <p>MN 102503 Pyydetty seiți Koillis-Atlanti (15 mm, irtopakastettu, nahaton ja ruodoton) myyntierä: 5,0 kg T 864694</p> <p>6 430103 976584</p>
	<p>3972753 KIRJOLOHIMUREKE ● ★</p> <p>K 6430103972753 Viljelty suomalainen/ruotsalainen kirjolohi (50 %), pyydetty turska myyntierä: 2 x MN 1026312 Koillis-Atlanti, korppujauho (vehnä jauho, hiiva, suola), tilli, suola, 2,5 kg T 315283 arominvahvenne (E 621) Suolapitoisuus 0,8 %.</p> <p>6 430103 972753</p>

KUUMENNUS JA SULATUS	
KALASTAJANPYÖRYKKÄ	Kuumenna jäisenä kiertoilmaunissa (175 °C) n. 25 min ilman kosteutta.
LOHIMUREKEPIHVI, SIIKAPIHVI KALAMESTARIN PIHVI	Kuumenna jäisenä kiertoilmaunissa (175 °C) n. 15 min tai pannulla/parilalla n. 5 min molemmin puolin.
SILAKKAFILEEPIHVI	Kuumenna jäisinä kiertoilmaunissa (175 °C) n. 20 min ilman kosteutta tai paistinpannulla nopeasti reilulla lämmöllä molemmin puolin.
SEAFOOD PAELLA	Kuumenna jäisenä kiertoilmaunissa (175 °C) n. 30–40 min ilman kosteutta. Sekoita muutaman kerran kuumennuksen aikana.
KIRJOLOHIMUREKE	Kypsennä sulanut tuote yhdistelmäpaistolla (150 °C) n. 1 h tai kunnes sisälämpötila on 75 °C.
SIIKANUGGET	Paista jäiset nuggetit kiertoilmaunissa (150 °C) n. 20–25 min tai pannulla/parilalla n. 5 min molemmin puolin.
SILAKKARULLAT	Kypsennä sulatetut silakkarullat GN-vuoassa kastikkeen tai mausteiden kera kiertoilmaunissa 170 °C n. 25 min.
SITRUUNAINEN KALALEIKE	Kuumenna jäisenä kiertoilmaunissa (180 °C) 15–20 min ilman kosteutta tai oppopaista 180 °C n. 3 min.



VINKKI!

Sitruunainen kalaleike
+ kastike
= kalahampurilainen!

TUOREJUUSTOKASTIKE

(20 annosta, à 50 g)

0,400 kg	Keiju Ruohosipuli kevytlevitettä
0,240 kg	Kultasula Kevytmajoneesia
0,120 l	Keiju Kasvirasvasekoitetta
0,240 kg	kurkkusalaattia
0,020 kg	tilliä

Sekoita ruohosipulituorejuusto, majoneesi, kasvirasvasekoite ja kurkkusalaatti keskenään. Lisää hienonnettu tilli.

JUUSTO-YRTTIKASTIKE

(20 annosta, à 80 g)

1,400 l	vettä
0,185 kg	Kultasula Vaaleaa Kastiketiivistettä
0,200 kg	Keiju Deli Yrtti tuorejuustoa
0,010 kg	tilliä
0,011 kg	tuoretta persiljaa
0,005 kg	valkosipulimurskaa
0,010 l	sitruunamehua

Valmista kastike lisäämällä tiiviste kiehuvaan veteen. Hauduta kastike kypsäksi. Lisää joukkoon tuorejuusto ja mausta yrteillä, valkosipulilla ja sitruunamehulla.

YRTTI-KAPRIS-KASTIKE

(20 annosta, à 50 g)

0,040 kg	tilliä
0,020 kg	tuoretta ruohosipulia
0,200 kg	Kultasula Kevytmajoneesia
0,300 kg	Keiju Ruohosipuli Kevytlevitettä
0,300 l	Keiju Kasvirasvasekoitetta
0,100 kg	kapriksia
0,030 l	punaviinietikkaa
0,016 kg	sokeria
0,005 kg	suolaa

Hienonna tilli ja ruohosipuli. Sekoita kaikki kastikkeen ainekset keskenään. Tarkista maku. Ruohosipulin asemesta voit käyttää myös tuoretta kevätsipulia tai purjoa. Tarjoa kuumentettujen kasvispihvien kanssa.



Parhaat merkit ja palvelu nyt yhdestä paikasta.

Myyntipalvelu (02) 443 7720, fax (02) 443 7722 www.ateriamestarit.fi

ateriamestarit
PL 150, Raisonkaari 55, 21201 Raisio. Puh. (02) 443 7700