



Luonnollisesti hyvää  
– suomalaiseseen makuun –

# VIHANNESTEN KUUMENNUS

– maut, värit ja ravintoaineet talteen!



# VIHANNESTEN KUUMENNUS

**1.**

Mittaa GN 1/1  
65 -vuokaan 0,5 dl  
rypsiöljyä, 4 g yrtejä  
ja noin 3 kg jäisiä  
vihanneksia.

**2.**

Esikuumenna  
uuni yhdistelmä-  
paistolla 150 °C,  
kosteus n. 45 %.

**3.**




















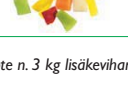
Kuumenna  
vihanneksia  
ohjeen mukainen  
aika.

**4.**

Ota vuoka  
uunista, vuoaassa  
oleva neste imeytyy  
lämpösäily-  
tyksessä.

**5.**

Kuumennusaika riippuu  
tuotteen lähtölämpötilas-  
ta, uunin täyttöasteesta ja  
halutusta kuumennetun  
tuotteen sisälämpötilasta.  
Vihannesten sisälämpötila  
tulee olla 75–85 °C.

	<b>ACAPULCO SUN</b> Paprika, sipuli, kidneypapu, vihreä papu, maissi	8–10		<b>PUUTARHURIN SEKOITUS</b> Parsakaali, porkkana, keltainen porkkana, maissi	10–12
	<b>AMERIKAN SEKOITUS</b> Porkkana, parsakaali, romanopapu, paprika, pikkumaissi	12–14		<b>RATATOUILLE</b> Kesäkurpitsa, tomaatti, paprika (punainen, keltainen, vihreä), sipuli	8–10
	<b>AURINKOKASVIKSET</b> Porkkana, keltainen porkkana, vihreä papu	11–13		<b>UUNIJUUREKSET</b> Porkkana, lanttu, palsternakka, pikku sipuli	12–14
	<b>EXOTIC KASVISSEKOITUS</b> *	12–14		<b>VIHANNESSEKOITUS</b> Porkkana, herne, kukkakaali, vihreä papu	10–12
	<b>HERNE-MAISSI-PAPRIKA</b>	8–10		<b>WOK BROCCOLI</b> *	8–10
	<b>HERNE-MAISSI-PORKKANA</b>	8–10		<b>HERNE</b>	7–8
	<b>ISOT JUURESKUUTIOT</b> Porkkana, lanttu, keltainen porkkana	12–14		<b>KELTAISET PORKKANASUIKALEET</b>	10–12
	<b>KAHDEN KAALIN SEKOITUS</b> *	9–11		<b>KESÄKURPITSASUIKALEET</b>	9–11
	<b>KESÄPORKKANASUIKALEET</b> Oranssi porkkana, keltainen porkkana	10–12		<b>KUKKAKAALI</b>	9–11
	<b>KRUUNUSEKOITUS</b> *	12–14		<b>MAXI PORKKANASUIKALE</b>	12–14
	<b>PAPU CAROTINE</b> Keltainen vahapapu, vihreä papu, pikkuporkkana	12–14		<b>PARSAKAALI</b> *	9–11
	<b>PAPU-PORKKANAMIX</b> Porkkana, keltainen porkkana, vihreä papu, kidneypapu, soijapapu	10–12		<b>PORKKANAVIIPALEET</b>	10–12
	<b>PATAMIX</b> Palsternakka, porkkana, keltainen porkkana, romanopapu, punainen paprika	10–12		<b>VIHREITÄ PAPUJA PALOINA</b>	10–12

Tuote n. 3 kg lisävehanneksia. Minuutit laskettuna yhdistelmäpaistolla.

\* Varovainen sekoitus

Parhaat merkit ja palvelu nyt yhdestä paikasta.

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



**Luonnollisesti hyvää**  
– suomalaiseseen makuun –

## LAATUVILJELYLLÄ LAATUTUOTTEITA

Apetit-tuotteiden raaka-aineet ovat peräisin sopimustiloilta. Sopimusviljelijä on koulutettu, oman alansa asiantuntija. Viljely perustuu IP-viljelyohjeistukseen, jossa oikea-aikaisilla viljelytoimenpiteillä parannetaan tuotteiden laatua ja vähennetään viljelystä aiheutuvia ympäristöhaittoja.

IP-viljelyssä lannoitteita ja kasvinsuojelunaineita käytetään vain tarpeen mukaan. Pellon tuottokyky ja elinvoimaisuus turvataan viljelykierrolla. Myös oikeilla lajikevalinnoilla on merkitystä.

Lännen Tehtaat Oyj noudattaa kestävän kehityksen periaatteita. Apetitilla on sertifioitu laatu- ja ympäristöjärjestelmä ISO 9001/14001.

### Vihanneksia kotimaisilta pelloilta – sadonkorjuutuoreina ympäri vuoden

Kun puhutaan Apetit-tuotteista, voidaan puhua lähiruoasta. Raaka-aineista peräti 87 % viljellään kotimaassa, sopimusviljelytiloilla 100 km:n säteellä tuotantolaitoksesta. Tilat sijaitsevat Varsinais-Suomen ja Etelä-Satakunnan parhailla viljelyalueilla.

Suomen ilmasto on vihanneksille suotuisa: pitkät kesäpäivät ja kasvukauden valoisuus lisäävät vihanneksen aromikkuutta. Tärkeää on myös vihanneksen nopea käsittely, millä taataan tuotteiden tuoreus ja laatu.



**Parhaat merkit ja palvelu nyt yhdestä paikasta.**

Myyntipalvelu (02) 443 7720, fax (02) 443 7722 [www.ateriamestarit.fi](http://www.ateriamestarit.fi)

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