



PAISTIKASTIKETIIVISTE JA
BROILERIKASTIKETIIVISTE
Herkulliset kastikepohjat uusissa pakkauksissa

RAISIO

SALSABROILERI

22 annosta à 250 g

1,500 kg Apetit Salsasekoitusta
0,020 l Kultasula Rypsiöljyä
1,200 l vettä
0,300 kg Kultasula Broilerikastiketiivistettä
0,050 kg vähäsuolaista kasvisliemijauhetta
0,800 l Keiju Kasvirasvasekoitetta
2,000 kg kypsiä, marinoituja broileri-
suikaleita

Hauduta salsasekoitusta hetki padassa.
Lisää vesi, broilerikastiketiiviste, liemijauhe
ja kasvirasvasekoite. Kiehauta ja tarkista
maku.

Laita kypsät broilerisuikaleet Kultasula Vuo-
kaspraylla voideltuun GN 1/1-65 -vuokaan
ja kaada päälle kuuma kastike. Sekoita
varoen. Kuumenna uunissa yhdistelmäpais-
tolla 150 asteessa 15–20 minuuttia.

Vaihtoehtoisesti voit myös lisätä broilerin
kastikkeen joukkoon ja kuumentaa padassa
tai kuumentaa pelkät broilerisuikaleet uu-
nissa ja kaataa kuuman kastikkeen padasta
vuokaan vasta tarjoiluvaiheessa.

Valmista ruokaa yhteensä 5,500 kg



BROILERIKASTIKETIIVISTE JA PAISTIKASTIKETIIVISTE – maukasta ruokapöytään

- Kastikkeisiin, vuokaruokiin, keittoihin, höystöihin.
- 2,5 kg:n pakkaukset, joista helppo leikata tarvittava tiivistemäärä.
- Pakkauksesta saadaan n. 230 annosta.
- Lisätään kylmään tai kuumaan nesteeseen.
- Kasvirasvapohjaisia.
- Laktoosittomia ja maidottomia.
- Eivät sisällä natriumglutamaattia eivätkä säilöntäaineita.
- Suomessa valmistettuja.
- Säilyvät viileässä 12 kk.
- Broilerikastike on omiaan erilaisissa linturuoissa.

Muista myös muut Kultasula-kastiketiivisteet: Ruskea kastiketiiviste ja Vaalea kastiketiiviste!

Tuoteno/Tuote	Ainesosat	Pakkaukoko	KL-numerot	Käyttö	Huom!	EAN-koodi
5152 Kultasula Paisti- kastike- tiiviste	Kasviöljyä ja kasvirasvoja (osa kovetettu), mausteseosta [mm. selleriä, sipulia, valkopip- puria, luontaisia aromiaineita, soijakastikejau- hetta, aromivahvennetta (hiiva-autolysoattia), elintarvikeväriä (E150c)], muunnettua mais- sitärkkelystä, vehnäjäuhhoa, suolaa (5,8 %), emulgointiainetta (E322).	2,5 kg laatikko: 2 x 2,5 kg lavalla: 120 x 5 kg	K = EAN MN 1117006 T 0186494	Lisää kastiketiiviste kuu- maan tai kylmään neste- eseen. Anna kiehahtaa. Mausta mieleiseksi. Hauduta n. 15 minuuttia. Tarkista maku. Annostus 150 g/l.	Laktoositon, maido- ton, kasvirasvapoh- jainen. Ei sisällä natriumglutamaat- tia. Valmiin kastik- keen suolapitoisuus < 0,8 %.	6 41 1200 05 1527 1
5153 Kultasula Broileri- kastike- tiiviste	Kasviöljyä ja kasvirasvoja (osa kovetettu), broilerimausteseosta [mm. porkkanaa, purjoa, currya, kurkumaa, paprikaa, mustapippuria, valkosipulia, sipulia, broileria, hiivauutetta, maltodekstriiniä (maissi), soijakastikejauhetta, muunnettua maissitärkkelystä, vehnäjäuhhoa, suolaa (6,4 %), emulgointiainetta (E322).	2,5 kg laatikko: 2 x 2,5 kg lavalla: 120 x 5 kg	K = EAN MN 1117007 T 0186528	Lisää kastiketiiviste kuu- maan tai kylmään neste- eseen. Anna kiehahtaa. Mausta mieleiseksi. Hauduta n. 15 minuuttia. Tarkista maku. Annostus 150 g/l.	Laktoositon, maido- ton, kasvirasvapoh- jainen. Ei sisällä natriumglutamaat- tia. Valmiin kastik- keen suolapitoisuus n. 0,8 %.	6 41 1200 05 1534 1

Säilytys viileässä + 5 – + 10 °C

K = Kespro, MN = Meira Nova, T = Tuko

Ravintosisältö keskimäärin 100 g:ssa tiivistettä

	Energiaa kJ/kcal	Proteiinia g	Hiili- hydraatteja g	josta sokereita g	josta laktoosia g	Rasvaa g	josta tydyttyneitä rasvahappoja g	josta kerta- tydytty- mätöntä g	josta moni- tydytty- mätöntä g	Ravinto- kuitua g	Natriumia g
Kultasula Paisti- kastike- tiiviste	2440/580	3,5	36,0	0,1	0,0	46,5	2,5	15,3	25,7	1,0	2,4
Kultasula Broileri- kastike- tiiviste	2438/582	3,5	36,0	0,1	0,0	46,0	2,6	15,3	25,7	1,0	2,4

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