



Luonnollisesti hyvää
– suomalaiseen makuun –

JOULUHERKUT PALA PALALTA



APETIT-KASVISSOSET PALOINA



Luonnollisesti hyvää
– suomalaiseseen makuun –

Väriä joulupöytään, joulurauhaa keittiöön

Apetit-kasvissoseet ovat keittiön jouluapulaisia parhaasta päästä. Porkkana-, Lanttu- ja Pinaattisoseista valmistat perinteiset laatikot ja uudemmat jouluherkut vaivattomasti. Paloina pakastettuja pellettejä voit ottaa pakkasesta aina juuri tarvitsemasi määrän. Apetit kasvissosepalat säästävät ammattikeittiössä kallisarvoista aikaa ja vaivaa. Rauhallista joulua!

VÄRIKÄS KASVISTIMBAALI

(15 annosta, à 120 g)

Porkkanamassa:

- 0,400 kg Apetit Porkkanasosetta paloina
- 0,150 kg kananmunia
- 0,015 kg perunajauhoja
- 0,020 kg tuoretta inkivääriä raastettuna
- 0,006 kg suolaa
- 0,001 kg mustapippuria, rouhe
- 0,001 kg muskottipähkinää, jauhe
- 0,005 kg sokeria

Peruna-pinaattimassa:

- 0,250 kg Mestari Perunasoseainesta, pakaste
- 0,150 kg Bel Ami Yrttituorejuustoa
- 0,150 kg Apetit Hienonnettua pinaattia paloina
- 0,100 kg Apetit Sipulikuutioita
- 0,020 kg Kultasula Juokseva -rypsiöljyvalmistetta
- 0,100 kg kananmunia
- 0,020 kg tuoretta minttua silputtuna
- 0,006 kg suolaa
- 0,001 kg mustapippuria, rouhe

Lanttumassa:

- 0,400 kg Apetit Lanttusosetta paloina
- 0,150 kg kananmunia
- 0,015 kg hunajaa
- 0,025 l appelsiinin mehua, puristettu
- 0,010 kg appelsiininkuoriiraastetta
- 0,015 kg perunajauhoja
- 0,006 kg suolaa
- 0,001 kg valkopippuria, rouhittu
- ripaus kanelia, jauhetta

Kaada sosepelletit erillisiin kulhoihin sulamaan. Pehmitä peruna-pinaattiseokseen tulevat sipulikuutiot rasvassa. Mittaa loput massojen aineet kulhoihin. Sekoita massat ja laita ne voideltuun vuokaan tai voideltuuihin timbaalivuokiin kerroksittain. Kypsennä monitoimiuunissa noin 130 asteessa 35–55 minuuttia. Jäähdytä hetki ennen tarjoiluvadille kumoamista. Koristele mintulla. Tarjoa timbaalit lämpiminä tai kylminä esimerkiksi jogurttipohjaisen kastikkeen kanssa.

LANTTULAATIKKO

(30 annosta, à 100 g)

- 2,500 kg Apetit Lanttusosetta paloina
- 0,750 l Keiju Kasvirasvasekoitetta
- 0,120 kg kananmunia
- 0,025 kg Kultasula Juokseva Rypsiöljyvalmistetta
- 0,100 kg siirappia
- 0,050 kg korppujauhoa
- 0,020 kg suolaa
- 0,002 kg valkopippuria
- 0,003 kg muskottipähkinää, jauhe

Sulata lanttusose. Sekoita ainekset keskenään ja kaada voideltuun GN 1/2-100 -vuokaan. Paista kiertoilmauunissa 170 asteessa n. 1 tunti.

PORKKANALAATIKKO

(35 annosta, à 115 g)

- 2,500 kg Apetit Porkkanasosetta paloina
- 1,250 l vettä
- 1,250 l kulutusmaitoa
- 0,275 kg ohrasuurimoita
- 0,200 kg kananmunia
- 0,100-0,200 kg siirappia
- 0,025 kg suolaa
- 0,002 kg valkopippuria
- 0,002 kg muskottipähkinää, jauhe

Keitä ohrasuurimot vedessä kypsäksi. Sulata porkkanasose. Yhdistä kaikki ainekset ja kaada seos voideltuun GN 1/1-65 -vuokaan. Kypsennä kiertoilmauunissa 170 asteessa noin 50–60 minuuttia.



3951642 **PORKKANASOSE PALOINA**

T 366427
MN 103541



Myyntierä:
3 x 1,5 kg

Pakkaus: muovipussi/pahvilaatikko



3951666 **LANTTUSOSE PALOINA**

T 366278
MN 103542



Myyntierä:
3 x 1,5 kg

Pakkaus: muovipussi/pahvilaatikko



3950249 **HIENONNETTU PINAATTI PALOINA**

T 883686
MN 103958



Myyntierä:
3 x 1,5 kg

Pakkaus: muovipussi/pahvilaatikko

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