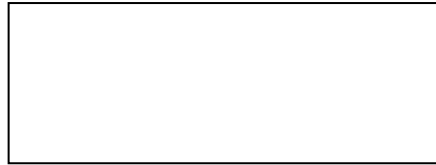


TUOTEOPAS

YLEISTIETOA KOTIGASTRONOMI -TUOTTEISTA

Valmistusaineet ja käyttökohteet 19.9.2022

LISÄTIETOA



KUIVATUOTTEET

AURINKOKUIVATTU TOMAATTI

Aurinkokuivatut tomaatit sopivat erinomaisesti alkupalaksi sellaisenaan, pääruuan lisukkeeksi, salaatteihin, pastoihin, patoihin, munakkaisiin sekä leivontaan.

Käyttö: Ennen käyttöä kosteuta tomaatit kuumassa vedessä kymmenisen minuuttia; ota 4 kertaa enemmän kuumaa vettä kuin on tomaatteja. Liotusvettä voit käyttää vaikka liemeen. Upota tomaatit viinietikkaan, ravista pois ylimääräinen viinietikka ja upota oliiviöljyyn. Varmista että tomaatit ovat kokonaan öljyn peitossa. Laita tiivis kansi, kun purkki on täynnä, ja säilytä viileässä huoneenlämmössä ainakin kuukausi ennen käyttöä. Jääkaapissa öljy jähmettyy, mutta siitä tulee taas nestemäinen, jos otat huoneenlämpöön. Kun otat purkista tomaatteja, peitä aina jäljellä olevat tomaatit lisäämällä öljyä. Näin tomaatit kestävät ainakin vuoden. Dippaus viinietikkaan muuttaa hyvän kuivatun tomaatin erinomaiseksi kuivatuksi tomaatiksi, ja estää homeen ja bakteerien kasvua.

PATA-JA KEITTOVIHANNES -MIX

Ainekset: Porkkana, selleri, purjo, sipuli, palsternakka.

Käyttö: Keittoihin, pataruokiin ja lihamurekkeisiin, pizzatäytteisiin, muhennoksiin, kastikkeisiin, liemiin. Voidaan liottaa tai keittää puolikypsiksi esim. kasvisliemessä. Hienonnettuna sopii leivontaan.

Annostelu: n. 2 rkl / 1 litra lientä.

PERSILJA

Liha- ja kasviskeittoihin, pataruokiin, kastikkeisiin, salaatteihin. Vasikanpaistiin, kantarellimuhennokseen, keitettyyn kukkakaaliin, rosoliin, paistettuihin sipulirenkaisiin.

RUOHOSIPULI, pakastekuivattu

Mausteeksi ja koristeeksi. Erityisesti kalaruokiin, keittoihin ja salaatteihin.

SIPULIJAUHE

Tuoreen sipulin asemesta ruoanlaitossa. Keittoihin, kastikkeisiin, patoihin, laatikoihin, kasvispihveihin ja -paistoksiin, piiraisiin.

SIPULI JA PUNASIPULI, KUIVATTU

Keittoihin, patoihin, kastikkeisiin, lihapulla-, mureke- ja kasvispihvitaikinoihin, salaatteihin, piiraisiin, munakkaisiin.

TILLI

Liha-, kala- ja kasvisruokiin. Peruna- ja kaaliruokiin, kastikkeisiin.

VALKOSIPULIJAUHE

Tuoreen valkosipulin asemesta ruoanlaitossa.

VALKOSIPULILASTU

Tuoreen valkosipulin asemesta ruoanlaitossa.

KUIVAROUHEET

CHILIROUHE

Eri chililaatuja rouhittuna. Tuoreen chilin asemesta ruoan valmistuksessa. Voimakas.

JALAPENOROUHE

Tulinen maku, säilyy kuivana pitkään aromeja menettämättä. Liotetaan ensin 10 min - tunti (ei pata- ja nestemäiset haudutusruoat). Turpoaa n. 3-kertaiseksi. Pata yms. ruuissa n. ½ tl kuivatuetta riittää maustamaan n. 5 dl nestettä.

Käyttö: Pizzat, kebabit, tortillat ja tacot, tex-mex-ruoat, piiraat, voimakkaat pataruoat, kastikkeet, salaatit.

PALSTERNAKKAROUHE

Tuoreen palsternakan asemesta. Maultaan miedosti pähkinäinen palsternakka sopii erilaisiin keittoihin, patoihin, gratiineihin, kasvispihveihin, leivonnaisiin ja munakkaisiin. Liemijuureksena aromikas palsternakka on yksi hienoimmista.

Käyttö: Liota 1 osa palsternakkaa ja 3 osaa vettä.

PAPRIKAROUHE JA PAPRIKAMIX

Tuoreen paprikan asemesta. Kasvis-, kana-, kala- ja liharuokiin sekä kastikkeisiin. Patoihin, keittoihin, laatikoihin, piiraisiin, kasvispihveihin ja -paistoksiin.

Käyttö: 1 rkl = n. 1 paprika. Liota 1 osa paprikaa ja 3 osaa vettä, lihalientä tai kasvislientä n.10-15 minuuttia. Jos ruoassa on paljon nestettä, ei tarvitse liottaa.

PINAATTIROUHE

Tuoreesta pinaatista valmistettu kuivattu pinaatti. Sopii monenlaiseen ruoanlaittoon mm. lettuihin, keittoihin, munakkaisiin, piiraisiin, leipiin. Hyvää myös smoothien joukossa.

PORKKANARAE

Tuoreen porkkanan asemesta. Keittoihin, patoihin, laatikoihin, kasvispihveihin ja -paistoksiin, piiraisiin.

Käyttö: 1 rkl = n. 1 pieni porkkana. Liota 1 osa porkkanaa ja 3 osaa vettä, lihalientä tai kasvislientä n.10-15 minuuttia. Jos ruoassa on paljon nestettä, ei tarvitse liottaa.

PUNAJUURIROUHE

Kuivattu punajuuri helpokäyttöisessä muodossa rouheena. Sopii hyvin patoihin, keittoihin, erilaisiin paistoksiin, jälkiruokiin esim. muffineihin tai lihapullataikinan sekaan, jolloin saat helposti Lindströmin pihvit, n. 20 g rouhetta / 400 g jauhelihaa.

Punajuurirouheesta on helppo valmistaa myös maukas borsikkeitto. Rouhetta voi käyttää myös salaattien joukossa makua ja väriä antamaan. **Käyttö:** Liota 1 osa punajuurirouhetta ja 3 osaa vettä

SIPULIROUHE, PAAHDETTU SIPULIROUHE JA PURJOROUHE

Tuoreen sipulin asemesta ruoanlaitossa. Keittoihin, kastikkeisiin, patoihin, laatikoihin, kasvispihveihin ja -paistoksiin, piiraisiin.

Käyttö: 1 rkl = n. 1 sipuli. Liota 1 osa sipulia ja 3 osaa vettä tai lihalientä tai kasvislientä n.10 minuuttia, liotettuna voi myös ruskistaa. Ruokiin, joissa on paljon nestettä, voidaan käyttää sellaisenaan. Piiraisissa, pihveissä yms. voit liottaa.

TOMAATTIROUHE

50 g kuivattua tomaattia vastaa noin 3-4 kiloa tuoretta tomaattia. Kuivatulla tomaatilla on erittäin tiivis tomaatin maku, joka parantaa melkein mitä ruokaa tahansa. Liotetaan ennen käyttöä 10 min - tunti; laita 4 kertaa enemmän vettä kuin on tomaatteja. Liotusvettä voit käyttää vaikka liemeen. Voidaan laittaa liottamatta keittoihin, patoihin tai salaatteihin.

Käyttö: Salaatit, kasvisruoat, munakkaat, piiraat, padat, kala- ja kanaruokien lisänä, sellaisenaan suoraan purkista tai öljyyn säilötynä.

VALKOSIPULIROUHE

Tuoreen valkosipulin asemesta ruoanlaitossa.

Helpokäyttöinen valkosipulirouhe sisältää vain kuivattua valkosipulia. Ei valkosipulin kuorimista, eikä valkosipulilta tuoksuvia käsiä!

Käyttö: 1 tl vastaa n. 2-3 valkosipulin kynttä.

MAUSTESEKOITUKSET

AROMIMAUSTE

Ainekset: Jodioitu suola (38 %), dekstroosi (maissi), maltodekstriini (maissi), mausteet (valkopippuri, sipuli, valkosipuli, curry, chili), aromit (kurkuma).

Käyttö: Suolana asemesta kaikessa ruoanlaitossa, erityisesti keitot, kastikkeet, padat, kasvisruoat, paistettu liha. Pöytämausteena.

BROILERIMAUSTE

Ainekset: Jodioitu suola (37 %), mausteet (paprika, sipuli, sarviapila, sinapinsiemen, kurkuma, chili, musta- ja valkopippuri), maltodekstriini (maissi), dekstroosi (maissi), aromit, kurkuma- ja paprikauute.

Käyttö: Kana-, kalkkuna- ja broileri- sekä sianliharuokiin.

BROILERIMAUSTE, SUOLATON

Ainekset: Mausteet (paprika, sipuli, sarviapila, kurkuma, chili, mustapippuri, valkopippuri), maltodekstriini (maissi), dekstroosi (maissi), uutteet (kurkuma, paprika), aromi.

Käyttö: Kana-, kalkkuna- ja broileri- sekä sianliharuokiin.

CITRUS SPECIAL

Ainekset: Mausteet ja yrtit (valkosipuli, kurkuma, korianteri, mustapippuri, paprika, sarviapila, persilja, chili, juustokumina), suola (29 %), sokeri, happamuudensäätöaine (sitruunahappo), perunatärkkelys, väri (riboflaviini).

Käyttö: Liha- ja grilliruokien mausteeksi.

CURRY, SUOLATON

Ainekset: Mausteet (kurkuma, korianteri, sarviapila, chili, valkosipuli, juustokumina, mustapippuri), dekstroosi (maissi), perunatärkkelys, maltodekstriini (maissi).

Käyttö: Kanaruoat, rasvaiset linnut, rasvainen liha, riisiruoat, voimakkaat keitot.

GRILL FISH, kalamauste

Ainekset: Merisuola 48 %, mausteet (sipuli, paprika, valkosipuli, pippuri, kurkuma, korianteri, kumina), persilja, tilli, sitruuna, perunatärkkelys.

Käyttö: Kalaruokien mausteena.

GRILLIMAUSTE

Ainekset: Jodioitu suola 38 %, mausteet (paprika, sipuli, valkosipuli, mustapippuri, sinapinsiemen, valkopippuri, kumina, korianteri), maltodekstriini (maissi), sokeri, paprikauute.

Käyttö: Grillaukseen, paistamiseen, kastikkeisiin, pataruokiin, pöytämausteena.

GRILLIMAUSTE, suolaton

Ainekset: Mausteet (paprika, sipuli, valkosipuli, mustapippuri, valkopippuri, kumina ja korianteri), dekstroosi (maissi).

Käyttö: Kaikki liharuoat. Grillaukseen, paistamiseen, kastikkeisiin, pataruokiin.

HERBS DE PROVENCE

Ainekset: Basilika, oregano, meirami, rosmariini, salvia, timjami, kirveli, persilja, rakuuna.

Käyttö: Salaatit, kastikkeet, liha-, kala- ja kasvisruoat.

JAUHELIHAMAUSTE

Ainekset: Jodioitu suola (36 %), mausteet (sipuli, maustepippuri, sinapinsiemen, kurkuma, chili, mustapippuri, kirveli), maltodekstriini (maissi), dekstroosi (maissi), aromit, kurkumauute.

Käyttö: Jauheliharuokiin ja mureketaikinoihin, kastikkeisiin.

JAUHELIHAMAUSTE, SUOLATON

Ainekset: Mausteet (sipuli, maustepippuri, kurkuma, chili, mustapippuri, kirveli), maltodekstriini (maissi), dekstroosi (maissi), kurkumauute, aromi. **Käyttö:** Jauheliharuokiin ja mureketaikinoihin, kastikkeisiin.

KALAMAUSTE

Ainekset: Suola (34 %), dekstroosi (maissi), tärkkelyssiirappi, hiivauute, mausteet (mm. pippuri, valkosipuli, kurkuma), sitruuna, happamuudensäätöaine (sitruunahappo) **Käyttö:** Grillatulle ja paistetulle kalalle, kastikkeisiin ja marinadeihin.

KALAMAUSTE, SUOLATON

Ainekset: Maltodekstriini (maissi), mausteet (valkopippuri, valkosipuli, kurkuma), dekstroosi (maissi), aromit, happamuudensäätöaine (sitruunahappo). **Käyttö:** Grillatulle ja paistetulle kalalle, kastikkeisiin ja marinadeihin.

NELIPIPPURI (rose, viher, musta, valko)

Ainekset: Kokonaisia musta-, valko-, rose- ja viherpippureita. **Käyttö:** Kuten yksittäiset vastaavat pippurit. Kokonaisena tai pippurimyllyllä rouhittuna.

LAMMASYRTIT

Ainekset: Minttu, rosmariini, basilika, timjami, oregano.

Käyttö: Lampaanlihan marinointiin ja maustamiseen.

PASTAMAUSTE POMODORO

Ainekset: Valkosipuli, sipuli, tomaatti, suola, basilika, kasvisöljy, persilja, mustapippuri, perunatärkkelys, aromi, paprika, viherpippuri, chili, sokeri, happamuudensäätöaine (sitruunahappo), luontaiset aromit.

Käyttö: Pastaruokiin ja -kastikkeisiin. Dippikastikkeisiin (kermaviiliin sekoitettuna).

PERUNAMAUSTE

Ainekset: Jodioitu suola (37 %), mausteet (paprika, sipuli, valkosipuli, curry, chili, mustapippuri, inkivääri, kurkuma), dekstroosi (maissi), glukoosisiirappi (maissi), maltodekstriini (maissi), paprikauute.

Käyttö: Ranskanperunoiden, perunaruokien ja vihannesten maustamiseen. Grillausmausteena.

PIHVIMAUSTE, SUOLATON

Ainekset: Mausteet (valkosipuli, paprika, maustepippuri, mustapippuri, sipuli, paprika), maltodekstriini (maissi), dekstroosi (maissi), aromit. **Käyttö:** Grillaukseen, paistamiseen, kastikkeisiin, pataruokiin, pöytämausteena. Erityisesti nautan lihalle.

PIPPURISEOS HIENO

Ainekset: Pippurit (musta- ja valkopippuri), sipuli, paprika, valkosipuli.

Käyttö: Pihvit, keitot, kastikkeet, liha- ja kasvispadat, grillimausteena.

PIPPURISEOS PIKANTTI

Ainekset: Paprika, mustapippuri, viherpippuri, valkopippuri, valkosipuli, korianteri, sinapinsiemen.

Käyttö: Pippuripihvit ja – kastikkeet, liha- ja kasvispadat, piiraat, kiusaukset, erilaiset perunalisäkkeet, keitot ja grillimausteena.

PIPPURISEOS RUBINO

Ainekset: Mustapippuri, sipuli, paprika, valkosipuli.

Käyttö: Pippuripihvit ja -kastikkeet, liha- ja kasvispadat, piiraat, kiusaukset, erilaiset perunalisäkkeet, keitot ja grillimausteena.

PIZZAMAUSTE

Ainekset: Oregano, timjami, basilika, meirami, sipuli, muut mausteet.

Käyttö: Pizzan, tomaatti- ja makaroniruokien mausteeksi

RIISTAMAUSTE, SUOLATON

Ainekset: Valkosipuli, rosmariini, paprika, sipuli, korianteri, mustapippuri, timjami, salvia, katajanmarja, laakerinlehti.

Käyttö: Valkosipulin, katajanmarjan ja rosmariinin rydyttämä mausteseos erilaisille riistaruuille. Suolan määrän ja laadun voit määrittää itse!

RUB ALLROUND

Ainekset: Mausteet (paprika, sipuli, mustapippuri, chili, valkosipuli, basilika), jodioitu suola (30 %), maltodekstriini (maissi), sokeri.

Käyttö: Kaikille paistetuille ja grillatuille lihoille, kanalle ja kalalle sopiva maustesekoitus. Muita käyttökohteita: Kastikkeet ja maustevoit. Voidaan käyttää pintamausteena tai hieroa lihan pintaan (kuivamarinadina). Annostus n. 15 g / 600 g lihaa.

RUB CHILI

Ainekset: Mausteet (chili, paprika, kumina, oregano, valkosipuli), suola (24 %), sokeri, aromit.

Käyttö: Kuivamarinadi tulisempaankin makuun. Sopii loistavasti kalalle, kanalle ja porsaanlihalle sekä antamaan potkua kasvisruokiin, pizzaan ja pastaan. Sillä voit maustaa myös kastikkeet ja keitot. Annostus n. 15 g / 600 g lihaa.

RUB COCONUT-GINGER

Ainekset: Kookos, sokeri, suola (19 %), mausteet (mm. kurkuma, paprika, korianteri, sarviapila, valkosipuli, chili, kumina, mustapippuri, inkivääri, sipuli), perunatärkkelys, luontaiset aromit.

Käyttö: Mm. paistetulle ja grillatulle kanalle ja kalalle. Voidaan käyttää pintamausteena tai hieroa lihan pintaan (kuivamarinadina). Annostus n. 20 g / 500 g lihaa.

RUB HOT LEMON

Ainekset: Maltodekstriini (maissi), suola (25 %), sokeri, mausteet (mustapippuri, timjami, basilika, oregano, tilli, persilja, kurkuma, cayenne), sitruunauute, happamuudensäätöaine (sitruunahappo).

Käyttö: Paistetuille ja grillatuille kanalle, possulle ja kalalle sopiva maustesekoitus. Voidaan käyttää pintamausteena tai hieroa lihan pintaan (kuivamarinadina). Annostus n. 15 g / 600 g lihaa.

RUB SMOKY BBQ

Ainekset: Mausteet (paprika, savustettu paprika, sipuli, mustapippuri, rosmariini, juustokumina, cayenne, chili, kaneli, laakerinlehti), suola (36 %).

Käyttö: Paistetulle ja grillatulle lihalle, possulle ja kanalle sopiva maustesekoitus. Erityisesti grilliruokien mausteena. Voidaan käyttää pintamausteena tai hieroa lihan pintaan (kuivamarinadina). Annostus n. 15 g / 600 g lihaa.

RUB ROASTED CHICKEN

Ainekset: Ainesosat: Mausteet (paprika, valkosipuli, sipuli, mustapippuri, chili, timjami, rakuuna), suola (16,9%), dekstroosi, maltodekstriini, ruokosokeri.

Käyttö: Täydellinen RUB broilerille ja kalkkunalle! Pehmeä sekoitus mm. paprikaa, valkosipulia ja yrttejä. Kokeile myös tortillatäytteisiin, joissa broileria tai kasviksia.

RUB SWEET PORK

Ainekset: Ainesosat: Ruokosokeri, mausteet (paprika, jeera, chili, sipuli, valkosipuli, mustapippuri, merisuola (17,2%).

Käyttö: Todellinen täsmämauste olitpa sitten grillaamassa, tekemässä ribsejä tai jotain muuta maistuvaa possua.

RUB GRILLED STEAK

Ainekset: Mausteet (paprika, mustapippuri, viherpippuri, sipuli, valkosipuli, maustepippuri), suola (25 %), sokeri, luontainen aromi.

Käyttö: Erinomainen mausteseos kaikenlaisten lihojen pintamaustamiseen. Sopii myös kastikkeisiin ym. ja voi kokeilla myös kalalle. Maustettava liha voidaan maustaa 0 - 24 h ennen paistoa/grillausta.

SAVUSUOLA

Ainekset: Suola (98 %), savuaroimi (hikkoripuu).

Käyttö: Kylmät ja lämpimät kalaruuat, savustettaessa savun makua vahventamaan, pariloitu kala, kana, kalkkuna, keitot, padat grilliruuat, sianliharuuat.

SIPULI-YRTTI MIX

Ainekset: Mausteet (sipuli, valkosipuli, ruohosipuli, purjosipuli, persilja, paprika, chili, basilika), suola 30 %, sokeri, aromit.

Käyttö: Maustesekoitus kasvisruokiin, grillilihoille tai vaikkapa lihapullataikinaan makua antamaan. Kokeile myös maustevoissa tai salaattinkastikkeessa sekä lämpimissä kastikkeissa.

SITRUUNAPIPPURI

Ainekset: Suola (45 %), sitruuna, mustapippuri. **Käyttö:** Kalan, lihan ja vihannesten maustamiseen sekä pöytämausteeksi.

SITRUUNAPIPPURI, SUOLATON

Ainekset: Maltodekstriini (maissi), mausteet (mustapippuri, valkopippuri, kurkuma), dekstroosi (maissi), sitruunahappo, aromit.

VALKOSIPULISUOLA

Ainekset: Valkosipuli, suola (75 %).

Käyttö: Liha-, kala- ja kasvisruokiin, salaatikastikkeisiin sekä pöytämausteena.

VEGETARIAN AROMIMAUSTE

Ainekset: Jodioitu suola 48 %, mausteet (sipuli, porkkana, sellerinjuuri, persilja, oregano), dekstroosi maissi), maltodekstriini (maissi), aromit, kurkumauute.

Käyttö: Keittoihin, muhennoksiin, kastikkeisiin, riisi- ja kasvisruokiin, salaatteihin ja salaatikastikkeisiin.

VÄLIMEREN YRTTIMAUSTE

Ainekset: Yrtit (korianteri, basilika, oregano, timjami, kynteli), mausteet (paprika, valkosipuli, maustepippuri, sipuli).

Käyttö: Sopii niin lihalle, kalalle kuin kasviksillekin. Erinomaista pizzoihin, pastaruokiin. Suolaton.

YRTTI-AROMIMAUSTE

Ainekset: Jodioitu suola 42 %, dekstroosi (maissi), mausteet (sipuli, purjo, oregano, tomaatti, meirami, persilja, tilli), maltodekstriini (maissi), aromi.

Käyttö: Salaatikastikkeisiin, kasvisruokiin, keittoihin, kalaruokiin, leipä- ja sämpylätaikinoihin ja pöytämausteena.

MARINADISEOKSET

MARINADISEOS RIISTA

Ainekset: Suola (3,8 % valmis marinadi), katajanmarja, paprika, sipuli, valko- ja mustapippuri, sakeuttamisaineet (E412, E415), maltodekstriini (maissi), proteiinihydrolysaatti, aromit

Valmistusohje: 1 kg lihaa, ½ dl vettä 1/3 dl öljyä, 3 rkl marinadiseosta, sekoitetaan keskenään. Sivellään tasaisesti lihan pinnalle. Annetaan olla 1-3 vrk kylmiössä.

SHASHLIK, marinointimauste

Annostus: 4 rkl (40 g) marinointimaustetta / 1 kg lihaa, käytä kuivamarinadina tai öljyyn sekoitettuna, anna marinoitua 1-3 vrk jääkaapissa.

Ainekset: Mausteet ja yrtit (sipuli, paprika, pippuri, valkosipuli, kumina, korianteri, basilika), suola (32 %), happamuudensäätöaineet (sitruuna- ja askorbiinihappo), hiivauute, dekstroosi maissi).

Käyttö: Erilaisten lihojen ja kasvien marinointiin, myös sellaisenaan ruokien maustamiseen.

MAKUJA MAAILMALTA

ADJIKA

Ainekset: Paprika, tomaatti, curry, chili, korianteri, valkosipuli, yrtit (mm. basilika), lipstikka, merisuola. Käyttö: 1 tl jauhetta / 25 g smetanaa / 2 rkl ketsuppia tai valmista sweet chili -kastiketta. Paistettujen lihojen kylmänä kastikkeena.

CAJUN SPECIAL

Ainekset: Suola (42 %), valkosipuli, sipuli, paprika, mustapippuri, kumina, cayenepippuri, timjami, oregano, valkopippuri.

Käyttö: Voimakas mauste. Sopii liha-, kala-, kana- ja munaruokiin, äyriäissalaatteihin, salaatti- ja grillauskastikkeisiin sekä tex-mex -ruokiin.

CHILI CON CARNE

Ainekset: Mausteet (paprika, valkosipuli, mustapippuri, cayenne, juustokumina, kaakao), maltodekstriini (maissi), dekstroosi (maissi).

Käyttö: Vahvat liharuuat, vahvat papupadat, vahvat kasvis- tai lihakeitot, tuliset broileriruuat ja murekkeet, voimakkaat grillikastikkeet, voimakkaat kylmät tomaatti- ja majoneesikastikkeet.

CHIMICHURRI

Ainekset: Persilja, valkosipuli, merisuola (20 %, valmis kastike n.3 %), oregano, paprika, mustapippuri.

Käyttö: Liharuokien (esim. pihvien, ja broilerin) kylmänä kastikkeena ja marinadina.

Valmistus: Sekoita 3 rkl mausteseosta, 3 rkl valkoviinietikkaa, 3 rkl oliiviöljyä ja 3 rkl vettä. Anna vetäytyä hetki viileässä.

EL PASO

Ainekset: Mausteet (chili, valkosipuli, paprika, mustapippuri, kumina, korianteri, sipuli, sinapinsiemen, basilika, meirami), suola (27 %), kaakaojauhe, maltodekstriini (maissi), hiivauute, aromit (chili).

Käyttö: Pizzoihin, kebabeihin, tortilloihin, tacoihin, tex-mex-ruokiin, voimakkaisiin patoihin ja kastikkeisiin sekä jauheliharuokiin.

FAJITA

Ainekset: Mausteet (sipuli, paprika, cayenne, valkosipuli, oregano, timjami, basilika, rosmariini, curry, fenkoli), suola 30 %, ruokosokeri, aromit mm. paprika ja sitruuna, öljy (rypsi).

Käyttö: Kana, broileri, kasvikset. Tortillojen ja tacotäytteiden maustamiseen.

SALSA HARISSA

Ainekset: Juustokumina (Jeera), paprika, korianteri, sokeri, valkosipuli, merisuola, chipotle, chili, mustapippuri, aromi.

Ohje: Sekoita 40 g jauhetta, 1 prk (400 g) hienonnettua tomaattimurskaa tai paseerattua tomaattia, (3 rkl ketsuppia, 3 rkl oliiviöljyä).

Käyttö: Lihojen kastikkeena ja dippikastikkeena. Leivän päällä.

JAMAICAN JERK

Ainekset: Mausteet (valkosipuli, chili, muskottipähkinä, mauste- ja mustapippuri, sipuli, ruohosipuli, inkivääri, kaneli, paprika, neilikka), merisuola (19 %), sokeri, yrtit (timjami).

Käyttö: Pintamausteena tai marinadina erilaisille liharuuille, erityisesti kana ja porsas. Keittoihin patoihin, kastikkeisiin.

KIINALAINEN Wok-mauste

Ainekset: Mausteet (tähtianis, fenkoli, inkivääri, kaneli, neilikka), suola (7 %).

Käyttö: Kiinalaisiin wok-pannalla valmistettaviin liha-, kala-, broileri-, äyriäis- ja kasvisruokiin.

LEMON CURRY

Ainekset: Kurkuma, korianteri, glukoosi, perunatärkkelys, sarviapila, suola (4 %), valkosipuli, chili, aromi, jeera, mustapippuri.

Käyttö: Curryn tapaan kala-, broileri- ja sianliharuokiin.

PIRI PIRI

Ainekset: Chili, merisuola (27 %, valmis marinadi n. 3 %), valkosipuli, paprika, oregano.

Marinadin / Piri Piri-öljyn valmistus: Sekoita 4 tl (10 g) maustetta ja 1 dl kasvisöljyä.

Käyttö: Paistetun broilerin maustamiseen. Sopii myös grillatun / paistetun kalan, äyriäisten ja lihan kanssa.

RAITA MAUSTE

Ainekset: Sipuli, suola (18 %), sokeri, valkosipuli, paprika, minttu, kurkuma, korianteri, happamuudensäätöaine (sitruunahappo), perunatärkkelys, sarviapila, chili, kumina ja mustapippuri.

Käyttö: 2 rkl (8 g) jauhetta ja 2 dl maustamaton jogurttia. Sekoita mausteseos jogurttiin ja anna maustua noin 15 min. Sopii erinomaisesti voimakkaiden lämpimien ruokien kanssa.

TACO

Ainekset: Mausteet (paprika, juustokumina, sipuli, chili, valkosipuli), dekstroosi (maissi), perunatärkkelys, suola (15 %).

Käyttö: Dippikastikkeissa (kermaviili, smetana, majoneesi), jauhelihakastikkeet, murekkeet, jauheliha-kasviskastikkeet, paistetut ja ranskanperunat, erilaiset leivät, crepit tai kuoret, vahvana pöytämausteena.

THAI RED CURRY

Ainekset: Kurkuma, korianteri, sinappi, perunatärkkelys, sarviapila, suola (4,3 %), valkosipuli, chili, paprika, kumina ja mustapippuri.

Käyttö: Kana-, riisi ja munaruokiin sekä kalan ja sianlihan mausteeksi.

LIEMIJAUHEET

KALALIEMIJAUHE

Ainekset: Maltodekstriini (maissi), suola (0,4 % valmis liemi), maissitärkkelys, aromit (kala, äyriäiset, tilli), sipuli, rypsiöljy, kasvisproteiinihydrolysaatti (maissi), hiivauute, kalajauhe, happamuudensäätöaine (sitruunahappo), porkkana, purjo, rosmariini, lipstikka, laakerinlehti, mustapippuri.

Valmistus: 5-6 tl (12 g) / litra nestettä

KANALIEMIJAUHE

Ainekset: Proteiinihydrolysaatti (rapsi), dekstroosi (maissi), suola (0,3 % valmis liemi), muunnettu perunatärkkelys, kanajauhe, aromi, sipuli, hiivauute.

Valmistus: 3-5 tl jauhetta 1 litraan kieuvaa vettä.

KASVISLIEMIJAUHE

Ainekset: Mausteet (porkkana, purjo, mustapippuri, sipuli ja lipstikka), suola (0,8 % valmis liemi), maltodekstriini (maissi), soijakastike (jauhe), sokeri ja aromit (mm. savu, paprika, persilja, kasvis).

Valmistusohje: 4-5 tl (n. 10 g) jauhetta ja 5 dl kieuvaa nestettä.

LIHALIEMIJAUHE

Ainekset: Maltodekstriini, suola (0,8 % valmis liemi), soijakastike (jauhe), sokeri, aromit (mm. liha, kasvis), lipstikka, sipuli ja mustapippuri.

Valmistusohje: 4-5 tl (n. 10 g) jauhetta ja 5 dl kieuvaa vettä.

PEKONILIEMIJAUHE

Ainekset: Suola (0,8 % valmis liemi), maltodekstriini, sokeri, soijakastike (jauhe) ja aromit (mm. liha, kasvis, pekoni ja savu).

Valmistusohje: 4-5 tl (n. 10 g) jauhetta ja 5 dl kiehuvaa vettä.

DIPPIKASTIKKEET

Kotigastronomin Dip-mix perusohje

Sekoita ohjeessa oleva jauhemäärä ja 2 dl kermaviiliä, anna vetäytyä n. 20 minuuttia. Kermaviilin sijasta voit käyttää luonnonjogurttia tai bulgarian jogurttia.

Käyttökohteet mm: dippikastikkeena, salaatinkastikkeena, kalan ja lihan kastikkeena, aromivoissa (jauheena), majoneesiin tai smetanaan sekoitettuna; voileivät tai voileipäkakat, uuniperunoiden täyteenä.

DIP-MIX AURINKOTOMAATTI

Ainekset: Sokeri, mausteet (tomaatti, sipuli, mustapippuri, chili, sinapinsiemen, neilikka, kaneli, cayenne), muunnettu maissitärkkelys, jodioitu suola (0,5 % valmis kastike), maitojauhe, happamuudensäätöaine (sitruunahappo), aromi.

DIP-MIX CHEDDAR

Ainekset: Dekstroosi (maissi), aromit (mm. juusto, kurkuma), muunnettu maissitärkkelys, maltodekstriini (maissi), jodioitu suola (0,7 % valmis kastike), paprika, chili, jalapeno.

DIP-MIX CHIPOTLE

Ainekset: Mausteet (chipotle chili, sipuli, paprika, valkosipuli, juustokumina, mustapippuri, oregano, jalapeno, cayenne), juurikas/ruokosokeri, jodioitu suola (0,4 % valmis kastike), muunnettu maissitärkkelys, karamellisoitu sokeri (sokerijuurikas), aromit mm. paprikauute.

DIP-MIX CURRY

Ainekset: Dekstroosi (maissi), mausteet (curry, kurkuma), muunnettu maissitärkkelys, jodioitu suola (0,5 % valmis kastike), aromit (mm. kurkuma).

DIPMIX KERMA-MUSTAPIPPURI

Ainekset: Maltodekstriini (maissi), kermajauhe, jodioitu suola (0,7 % valmis kastike), muunnettu maissitärkkelys, mausteet (sipuli, mustapippuri), rasvajauhe (palmu), aromit (mm. kerma), sokeri, happamuudensäätöaine (sitruunahappo).

DIP-MIX RANCH

Ainekset: Mausteet (sipuli, tomaatti, valkosipuli, persilja, chili mausteseos), dekstroosi (maissi), muunnettu tärkkelys (maissi), sokeri, jodioitu suola (0,8 % valmis kastike), juustojauhe (gouda), aromit mm. juusto- ja paprikauute, happamuudensäätöaine (sitruunahappo).

DIP-MIX RANSKANKERMA-SIPULI

Ainekset: Mausteet (sipuli, persilja), jodioitu suola (0,7 % valmis kastike), muunnettu maissitärkkelys, sokeri, rasvajauhe, maltodekstriini (maissi), aromit (mm. ranskankerma/sipuli, ranskankerma, kerma), happamuudensäätöaine (sitruunahappo).

DIP-MIX SITRUUNA-TILLI

Ainekset: Dekstroosi (maissi), muunnettu maissitärkkelys, sokeri, mausteet (sipuli, tilli), jodioitu suola (0,5 % valmis kastike), aromit (mm. sitruuna), happamuudensäätöaine (sitruunahappo), väri (betakaroteeni).

DIP-MIX SWEET CHILI

Ainekset: Juurikas- ja ruokosokeri, mausteet (valkosipuli, paprika, mustapippuri, sipuli, cayenne, tomaatti), jodioitu suola (0,8 % valmis dippi), muunnettu maissitärkkelys, aromit (mm. paprika-, chili- ja kurkumauute), maltodekstriini (maissi), sitruunahappo.

DIP-MIX TACO

Ainekset: Mausteet (sipuli, juustokumina, valkosipuli, paprika, oregano, chili), sokeri, muunnettu maissitärkkelys, jodioitu suola (0,5 % valmis kastike), aromit (mm. savu, chili).

DIP-MIX VALKOSIPULI

Ainekset: Dekstroosi (maissi), mausteet (valkosipuli, persilja), muunnettu maissitärkkelys, jodioitu suola (0,4 % valmis kastike), maltodekstriini (maissi), aromi.

DIP-MIX VOI-TILLI

Ainekset: Mausteet (sipuli, valkosipuli, tilli, mustapippuri), juurikas/ruokosokeri, maltodekstriini (maissi), muunnettu maissitärkkelys, aromit (mm. voi, kerma, tilli), jodioitu suola (0,5 % valmis kastike).

TZATZIKI

Ainekset: Jodioitu suola (0,7 % kastike), dekstroosi (maissi), mausteet (sipuli, valkopippuri, valkosipuli, oregano), maltodekstriini (maissi), aromit (mm. kurkku, tilli, sitruuna), happamuudensäätöaine (sitruunahappo).

KASTIKKEET

BBQ-KASTIKE

Ainekset: Sokeri, mausteet (mustapippuri, sinapinsiemen, cayenne, valkosipuli, sipuli), muunnettu maissitärkkelys, savuaromi, soijakastikejauhe, väri (sokerikulööri), happamuudensäätöaine (sitruunahappo). Valmiin kastikkeen suolapitoisuus 1,5 %.

Valmistusohje: Sekoita ½ dl jauhetta (40 g) ja 0,8-1 dl vettä ja 2 rkl ketsuppia ja kiehauta. Jäähdytä.

Käyttö: Grilliruokien viimeistelyssä loppugrillauksen vaiheessa (ei korvaa suolaa). Dippi yms. kastikkeena esim. paistetulle tai grillatulle broilerille ja possulle sekä nautanlihalle. Pizzakastikkeena esim. broileripizza tai kebapizza. Tortillojen ja tacojen kanssa.

BEARNAISE-KASTIKE

Ainekset: Muunnettu peruna- ja maissitärkkelys, mausteet (mustapippuri, sipuli, rakuuna, kirveli, kurkuma), kananmunajauhe, sokeri, voijauhe, jodioitu suola (0,5 % valmis kastike), maitoproteiini, tärkkelyssiirappi (maissi), happamuudensäätöaine (sitruunahappo), aromit (voi, kerma).

Valmistusohje: Sekoita ½ dl (25 g) jauhetta, 0,8 dl vettä ja 1 dl kermaa, kiehauta koko ajan sekoittaen. Lisää lopuksi 50 g voita tai margariinia.

CURRYKASTIKE

Ainekset: Muunnettu maissitärkkelys, mausteet (sipuli, curry, paprika, kurkuma, mustapippuri), juurikas-/ruokosokeri, omenajauhe, jodioitu suola (0,8 % valmis kastike), rasvajauhe (auringonkukka), proteiinihydrolysaatti (maissi), aromit (mm. kana), paprikauute.

Valmistusohje: ½ dl jauhetta (n. 25 g) sekoitetaan 2 dl vettä ja 1 dl kermaa. Kiehauta koko ajan sekoittaen, kunnes saostuu.

HOLLANDAISE-KASTIKE

Ainekset: Muunnettu peruna- ja maissitärkkelys, kananmunajauhe, tärkkelyssiirappi (maissi), sokeri, maitoproteiini, voijauhe, jodioitu suola (0,5 % valmis kastike), happamuudensäätöaine (sitruunahappo), aromit (sitruuna, voi, kerma) mausteet (mustapippuri, kurkuma).

Valmistusohje: Sekoita ½ dl (25 g) jauhetta 1 dl vettä ja 1 dl kermaa. Kiehauta koko ajan sekoittaen. Lisää lopuksi 50 g voita.

JUUSTOKASTIKE

Ainekset: Muunnettu maissitärkkelys, maitojauhe, aromit (juusto, kerma, voi), juustojauhe (gouda), suola (0,9 % valmis kastike), rasvajauhe (auringonkukka), dekstroosi (maissi), mausteet (paprika, sipuli, kurkuma, viherpippuri).

Valmistusohje: Sekoita ½ dl jauhetta (=25 g), 1½ dl kylmää vettä ja 1 dl ruokakermaa. Anna kiehua hiljaa 2-3 min. koko ajan sekoittaen.

Vinkkejä juustokastikkeen käyttöön:

1. Lämpimissä voileivissä; kastike + hiukan juustoa päälle
2. Juusto-yrttikastike; lisää vaikkapa rakuunaa
3. Pekoni-juustokeitto; lisää ruskistettuja pekoninpaloja.

PAISTIKASTIKE

Ainekset: Perunatarkkelys, hiivauute, tärkkelyssiirappi, suola (0,6 % valmis kastike), väri (sokerikulööri).

Valmistusohje: 3-4 rkl (n.0,5 dl) jauhetta sekoitetaan 2½ dl:aan vettä.

Keitetään 10 minuuttia pienellä lämmöllä.

PIPPURIKASTIKE

Ainekset: Muunnettu maissitärkkelys, kasvisrasva (auringonkukka), maltodekstriini (maissi), mausteet (sipuli, valkosipuli, mustapippuri, paprika, korianteri, kumina, valkopippuri), jodioitu suola (0,8 % valmis kastike), aromit (mm. liha, mauste), mustapippuriuute, proteiinihydrolysaatti (maissi), sokerikulööri.

Valmistusohje: ½ dl jauhetta (n.25 g) ja 2½ dl (1½ dl vettä ja 1 dl kermaa) nestettä. Pakkauksesta tulee n. 1 litra valmista kastiketta.

RUSKEAKASTIKE

Ainekset: Muunnettu maissitärkkelys, kasvisrasva (auringonkukka), maltodekstriini (maissi), aromit (mm. liha, ruskeakastike), jodioitu suola (0,8 % valmis kastike), mausteet (sipuli, valkosipuli, mustapippuri, paprika, kumina), proteiinihydrolysaatti (maissi), sokerikulööri. **Valmistusohje:** ½ dl jauhetta (n.25 g) ja 2½ dl nestettä (1½ dl vettä ja 1 dl kermaa). Pakkauksesta tulee n. 1,5 litraa valmista kastiketta.

PUNAVIINIKASTIKE

Ainekset: Sokeri, muunnettu maissitärkkelys, aromit (mm. liha, punaviini), mausteet (mustapippuri, tomaatti, sipuli, rosmariini, timjami), jodioitu suola (0,7 % valmis kastike), väri (sokerikulööri), maltodekstriini (maissi), happamuudensäätöaineet (sitruunahappo), kasvisöljy (rypsi).

Valmistusohje: ½ dl jauhetta sekoitetaan 2 dl:aan vettä. Kiehauta koko ajan sekoittaen, kunnes saostuu.

SIENIKASTIKE

Ainekset: Muunnettu maissitärkkelys, kermajauhe (maito), mausteet (sipuli, mustapippuri, kurkuma), juurikas- ja ruokosokeri, jodioitu suola (0,8 % valmis kastike), kasvisrasvajauhe, maltodekstriini (maissi), aromit (mm. sieni, kerma), sokerikulööri.

SWEET CHILI

Ainekset: Sokeri, muunnettu maissitärkkelys, mausteet (tomaatti, paprika, sipuli, chili, valkosipuli, curry, mustapippuri), jodioitu suola (0,9 % valmis kastike), aromit (mm. paprika- ja chiliuute). happamuudensäätöaine (sitruunahappo),

Valmistusohjeet: Lisää 2 rkl jauhetta 1 dl:n vettä (pussillisesta tulee n. 1 l valmista kastiketta). Keitä välillä sekoittaen, kunnes saostuu. Voidaan käyttää jäädytettynä dippikastikkeena.

SALAAATINKASTIKKEET YMS.

ITALIALAINEN SALAAATINKASTIKEJAUHE

Ainekset: Sokeri, maltodekstriini, suola (19 %), muunnettu perunatarkkelys, paprika, persilja, kurkuma, ruohosipuli, aromi, valkosipuli, dekstroosi, kasvisöljy, valkopippuri.

Käyttö: Ripottele jauheena salaatin päälle tai tee kylmä kastike jauheesta, joka on italialaisittain valkosipulilla ja paprikalla ryyditetty.

KREIKKALAINEN SALAAATINKASTIKEJAUHE

Ainekset: Sokeri, suola (17 %), maltodekstriini, muunnettu perunatarkkelys, sipuli, omenahappo, kirveli, kurkuma, mustapippuri, persilja, aromi, valkosipuli, dekstroosi, kasvisöljy, valkopippuri.

Käyttö: Tästä syntyy erinomainen kylmä kastike, jossa makumaailman antavat sinappi, pippurit ja erilaiset yrtit sekä omenan hapokkuus. Hieno kastike mm. kreikkalaiselle salaatile,

RANSKALAINEN SALAAATINKASTIKEJAUHE

Ainekset: Sokeri, maltodekstriini, suola (20 %), muunnettu perunatarkkelys, persilja, kirveli, kurkuma, ruohosipuli, sipuli, tilli, aromi, dekstroosi, valkopippuri.

Käyttö: Upea makuyhdistelmä erilaisista yrteistä ja sipuleista sekä tillistä. Erinomainen kylmä kastike vaikkapa kala- ja äyriäissalaatteihin, esim. Nizzan salaattiin.

TOSCANAN MIX LEIVÄLLE JA KASVIKSILLE

Ainekset: Mausteet (mm. mustapippuri, paprika), yrtit (oregano, persilja, rosmariini), valkosipuli, sipuli, merisuola (13 %).

Käyttö: Sekoita jauhe ja oliiviöljy sekä balsamietikka. Maistuva leivänpäällinen. Erinomaista myös uunikasviksille (öljy + seos).

KEITOT

HERKKUSIENIKEITTO

Ainekset: Muunnettu maissitärkkelys, kermajauhe (maito), juurikas- ja ruokosokeri, jodioitu suola (0,6 % valmis keitto), sipuli, mustapippuri, kasvisrasvajauhe, maltodekstriini (maissi), sieniaromi, kurkuma, kerma-aromi, sokerikulööri.

Valmistusohje: Sekoita pussin sisältö, 7 dl vettä ja 2 dl kermaa. Kiehauta koko ajan sekoittaen, kunnes saostuu.

Käyttövinkkejä: Lisää keiton joukkoon herkkusieniä, muita sieniä tai kasviksia.

ITÄMAINEN KEITTO

Ainekset: Mausteet (curry, valkosipuli, inkivääri, korianteri, mustapippuri, kurkuma, sipuli, paprika, omena, ananas, tomaatti), muunnettu maissitärkkelys, rasvajauhe, sokeri, jodioitu suola (0,5 % valmis keitto), soijakastikejauhe, aromit (mm. curry), kurkumauute.

Valmistusohje: Sekoita pussin sisältö, 7 dl vettä ja 2 dl kookosmaitoa tai kermaa. Anna kiehua hiljaa 2-3 min. koko ajan sekoittaen. Anna vetäytyä hetki ennen tarjoilua.

JUUSTOKEITTO

Ainekset: Muunnettu maissitärkkelys, maitojauhe, aromit (juusto, kerma, voi), juustojauhe (gouda), jodioitu suola (0,4 % valmis keitto), rasvajauhe (auringonkukka), dekstroosi (maissi), paprika, viherpippuri, sipuli, kurkuma.

Valmistusohje: Sekoita pussin sisältö, 7 dl vettä ja 2 dl kermaa. Anna kiehua hiljaa 2-3 min. koko ajan sekoittaen.

Käyttövinkkejä: Lisää keiton joukkoon muita Kotigastronomi-tuotteita: kuivattuja yrtejä (rakuuna, persilja) tai Aurinkokuivattuja tomaatteja tai kuivarouheita. Kokeile myös kuivattuja sieniä tai ruskistettua pekonia. Kun lisää kuivatuotteita, lisää nestettä enemmän, koska kuivatuotteet imevät nestettä.

KANAKEITTO

Ainekset: Muunnettu maissitärkkelys, mausteet (mustapippuri, curry, sipuli, valkosipuli, rakuuna, persilja, paprika, kurkuma), aromit (mm. kerma, kana), jodioitu suola (0,6 % valmis keitto), rasvajauhe, maltodekstriini (maissi), sokeri.

Valmistusohje: Sekoita pussin sisältö ja 7 dl vettä ja 2 dl ruokakermaa (lopussa) ja kiehauta. Anna vetäytyä hetki ennen tarjoilua.

Voit lisätä halutessasi kana- ja kasvissuikaleita tai katkarapuja (jos laitat katkarapuja, laita ne vasta kiehautuksen lopussa).

PORKKANASOSEKEITTO AINEKSET, VEGAANI

Ainekset: Muunnettu tärkkelys (maissi), mausteet (mustapippuri, valkosipuli, porkkana, sipuli, chili mausteseos, juustokumina, kardemumma, muskottipähkinä) perunahiutale, sokeri, kookosmaitojauhe, rasvajauhe, jodioitu suola (0,6 % valmis keitto), beta-karoteeni, aromit (paprikauute, kookos).

Valmistusohje: 2 annosta keittoa. Sekoita pussin sisältö ja 5 dl vettä (vegaani) tai 4 dl vettä ja 2 dl (kaura)kermaa tai soijamaitoa tms. Anna kiehahtaa koko ajan sekoittaen.

SAVULOHIKEITTO

Ainekset: Muunnettu maissitärkkelys, aromit, (savu, kala, kerma, voi, pekoni), maitojauhe, rasvajauhe (auringonkukka), mausteet (tilli, sipuli, mustapippuri) sokeri, jodioitu suola (0,7 % valmis keitto).

Valmistusohje: Sekoita pussin sisältö 9 dl nestettä, (joka sisältää 1-2 dl kermaa). Lisää kirjolohi suikaleita (maustamattomia). Keitä kunnes keitto saostuu.

TOMAATTI-JUUSTOKEITTO

Ainekset: Mausteet (paprika, tomaatti, sipuli, valkosipuli, basilika, mustapippuri, oregano), muunnettu maissitärkkelys, sokeri, aromit (mm. kerma, tomaatti, voi, juusto), juustojauhe (gouda), rasvajauhe (kasvis), jodioitu suola (0,6 % valmis keitto), maltodekstriini (maissi). **Valmistusohje:** Sekoita pussin sisältö ja 7 dl kylmää vettä + 2 dl ruokakermaa. Voit lisätä halutessasi n. 1 dl tomaattimurskaa tms. Kiehauta kunnes keitto saostuu. Anna seisoa hetki ennen tarjoilua.

ATERIA-, PATA- JA MUUT AINEKSET

BOLOGNESE VEGETARIAN-AINEKSET, VEGAANI

Ainekset: Soijarouhe, mausteet (tomaatti, valkosipuli, oregano, basilika, mustapippuri, sipuli, paprika, porkkana), muunnettu maissitärkkelys, rasvajauhe, jodioitu suola (0,7 % valmis pata), maltodekstriini (maissi), sokeri, aromit.

Valmistusohje: Sekoita hyvin ainekset ja 5 dl vettä. Kiehauta ja anna hauta n. 5 minuuttia.

KASVISPIHVI-AINEKSET, VEGAANI

Ainekset: Soijarouhe, sipuli, paprikarouhe, palsternakka, muut mausteet (valkopippuri, maustepippuri, mustapippuri, sinapinsiemen, valkosipuli, paprikajauhe, korianteri), perunahiutale, jodioitu suola (0,8 % valmis seos), perunajauho, dekstroosi (maissi).

Valmistusohje: Sekoita hyvin pussi aineksia, 2 dl kermaviiliä ja 1 kananmuna. Vegaaniset pihvit: Sekoita hyvin pussi jauhetta ja 2 dl kasvis/kaura fraiche. Anna tekeytyä n. 10 minuuttia. Muotoile pihveiksi ja paista pannulla miedolla lämmöllä varovasti käänellen tai uunissa 225 °C n. 20 minuuttia.

LASAGNE- JA PASTAKASTIKEAINEKSET, GLUTEENITON

6-7 henkilölle

Ainekset: Mausteet (mustapippuri, tomaatti, porkkana, sipuli, valkosipuli, paprika, oregano, basilika), muunnettu maissitärkkelys, aromit (yrtti, juusto, ruskeakastike, paprika), maitojauhe, rasvajauhe (kasvis), jodioitu suola (0,5 % valmis tuote), maltodekstriini (maissi), juurikas/ruokosokeri.

Lasagne: Sekoita ainekset, 2 dl ruokakermaa, 10 dl vettä ja kiehauta, lisää ruskistettu jauheliha (n. 400 g) ja sipuli. Lisää vuokaan kerroksittain kastike ja lasagnelevyt. Laita päällimmäiseksi kastiketta ja juustoraastetta. Paista uunissa 175 °C:ssa n. 45 min.

Pastakastike: Sekoita 1 dl (43 g) aineksia, 2 dl vettä, 2 dl ruokakermaa ja kiehauta.

LASAGNEAINEKSET VEGETARIAN, GLUTEENITON

4 henkilölle

Ainekset: Soijarouhe, mausteet (mustapippuri, tomaatti, porkkana, sipuli, valkosipuli, paprika, oregano, basilika), muunnettu maissitärkkelys, aromit (yrtti, juusto, ruskeakastike, paprika), maitojauhe, rasvajauhe (kasvis), jodioitu suola (0,5 % valmis tuote), maltodekstriini (maissi), juurikas/ruokosokeri.

Lasagne: Sekoita hyvin ainekset, 2 dl ruokakermaa, 7-8 dl vettä, kiehauta ja keitä pienellä lämmöllä n. 5 min. Lisää vuokaan kerroksittain kastike ja lasagnelevyt. Laita päällimmäiseksi kastiketta ja juustoraastetta. Paista uunissa 175 °C:ssa n. 45 min.

INTIAN PATA

Ainekset: Riisi, mausteet (curry, valkosipuli, inkivääri, korianteri, mustapippuri, kurkuma, sipuli, paprika, omena, ananas, tomaatti), muunnettu maissitärkkelys, rasvajauhe, sokeri, jodioitu suola (0,3 % valmis pata), soijakastikejauhe, aromit (mm. curry), kurkumauute.

Valmistusohje: Ruskista 300-400 g broilerinsuikaleita padassa. Lisää 9 dl vettä (voit korvata osan vedestä kookosmaidolla tai kermalla), kiehauta hiljalleen n. 20-25 min silloin tällöin sekoittaen. Anna vetäytyä hetki ennen tarjoilua.

Keitto: Nestettä kaksinkertainen määrä pataan verrattuna. Korvaa osa vedestä kookosmaidolla. Voit lisätä keittoon broilerin lisäksi myös kasviksia makusi mukaan. Tarkista suola.

ITALIAN PATA

Ainekset: Spagetti, mausteet (tomaatti, valkosipuli, oregano, basilika, mustapippuri, sipuli, paprika, porkkana), muunnettu maissitärkkelys, rasvajauhe, jodioitu suola (0,5 % valmis pata), maltodekstriini (maissi), sokeri, aromit (mm. yrtti), paprikauute.

Valmistusohje: Pussillinen aineksia (200 g; spagettia, kasviksia ja mausteita) + 9 dl vettä + n. 300 g ruskistettua ja maustamatonta jauhelihaa, lihaa tai kanaa. Herkullinen pata syntyy nopeasti 15 minuutissa, josta kuluu 10 min hauduttamiseen. hiljalleen noin 25 min. sekoita silloin tällöin.

NAPOLIN PATA

Ainekset: Makaroni (vehnäjauho, durum-vehnäjauho), mausteet (tomaatti, oregano, mustapippuri, sipuli, sinapinsiemen), muunnettu maissitärkkelys, rasvajauhe, jodioitu suola (0,6 % valmis pata), sokeri.

Valmistusohje: Sekoita pussin sisältö, 9 dl vettä ja 300 g ruskistettua maustamatonta jauhelihaa. Anna kiehua, kunnes makaroni on kypsää.

TEX-MEX PATA

Ainekset: Riisi, mausteet (sipuli, valkosipuli, paprika, cayenne, chili, valkopippuri, korianteri, kumina, tomaatti, juustokumina), muunnettu maissitärkkelys, rasvajauhe, sokeri, jodioitu suola (valmis pata 0,5 %), paprika- ja chiliuute kaakaojauhe.

Valmistusohje: Ruskista 300-400 g jauhelihaa, liha-, sianliha- tai broilerisuikaleita padassa. Lisää 9 dl vettä, kiehua ja lisää pussin sisältö koko ajan sekoittaen. Voidaan myös lisätä pakastepapuja. Anna kiehua hiljalleen n. 20-25 min. silloin tällöin sekoittaen. Anna vetäytyä hetki ennen tarjoilua.

THAI PATA

Ainekset: Riisi, muunnettu maissitärkkelys, rasvajauhe, sokeri, mausteet (paprika, valkosipuli, sipuli, inkivääri), jodioitu suola (0,4 % valmis pata), aromit (kala, sitruunaruoho, kaffir-limetinlehti, kookos, curry), happamuudensäätöaine (sitruunahappo), paprikauute.

Valmistusohje: Ruskista 300 g maustamattomia broilerinpaloja. Sekoita kattilassa pata-ainekset ja 9-10 dl vettä, lisää broilerinpalat. Anna kiehua hiljalleen reilu puoli tuntia. Lisäksi pataan sopivat monet kasvikset.

PATA-AINES ITALIA, ILMAN PASTAA

Ainekset: Mausteet (tomaatti, valkosipuli, oregano, basilika, mustapippuri, sipuli, paprika, porkkana), muunnettu maissitärkkelys, rasvajauhe, jodioitu suola (0,5 % valmis pata), maltodextriini (maissi), sokeri, aromit (mm. yrtti), uutteen (paprika).

Lisää pata-aineksen joukkoon oma pasta makusi mukaan. Annosmäärän voit valita 1-6 välillä.

Valmistus: Sekoita pussin sisältö (2 dl) ja 1 litra vettä (jos pasta on gluteeniton, vettä n. 8 dl). Lisää pastaa (4 hengelle) ks. annosteluohje pastapussista ja 400 g ruskistettua jauhelihaa. Anna kiehua, kunnes pasta on kypsää.

PATA-AINES NAPOLI, ILMAN PASTAA

Ainekset: Mausteet (tomaatti, oregano, mustapippuri, sipuli, sinapinsiemen), muunnettu maissitärkkelys, rasvajauhe, jodioitu suola (0,6 % valmis pata), sokeri.

Lisää pata-aineksen joukkoon oma pasta makusi mukaan. Annosmäärän voit valita 1-6 välillä.

Valmistus: Sekoita pussin sisältö (2 dl) ja 1 litra vettä (jos pasta on gluteeniton, vettä n. 8 dl). Lisää pastaa (4 hengelle) ks. annosteluohje pastapussista ja 400 g ruskistettua jauhelihaa. Anna kiehua, kunnes pasta on kypsää.

LIHAPULLA-AINES

Ainekset: Korppujauho, valkuaisjauhe, jodioitu suola (2 % valmis seos), maustepippuri, kurkuma, chili, muskottipähkinä, kardemumma, kumina, sarviapila, sipuli.

Käyttö: Liha-, kala- ja kasvispullien, -pihvien ja -murekkeiden valmistuksessa.

Valmistusohje: Lisää 2 dl kermaa (tai kivennäisvettä) ja ½ dl vettä 1 dl:aan (70 grammaan) Lihapulla-aineisia. Anna turvota 5 minuuttia ja sekoita 400-500 grammaan jauhelihaa ja muotoile lihapulliksi tai pihveiksi.

LIHAPULLA-AINES, gluteeniton

Ainekset: Soijaproteiini, mausteet (sipuli, valkopippuri, maustepippuri, mustapippuri, sinapinsiemen, valkosipuli, paprika, korianteri), perunahiutale, jodioitu suola 9 % (0,8 % valmis seos), perunajauho, dekstroosi (maissi).

Käyttö: Liha-, kala- ja kasvispullien, -pihvien ja -murekkeiden valmistuksessa.

Valmistusohje: 1 dl jauhetta (n. 60g) ja 2 dl nestettä (esim. kerma tai kermaviili) ja 400 g jauhelihaa sekoitetaan keskenään.

KEBAB-AINEKSET

Ainekset: Mausteet (paprika, sipuli, mustapippuri, valkosipuli, basilika, juustokumina, oregano, chili, valkopippuri), jodioitu suola (27 %), muunnettu perunatärkkelys, maltodekstriini (maissi), juurikas/ ruokosokeri.

Käyttö: Tarvitset vain tämän mausteseoksen ja jauhelihan (nauta tai broileri). Pussin mukana on valmistusohje. Yksi pussi / 1 kg lihaa. Valmiista kebabtangosta voit veistellä juustohöylällä lastuja, joita voit halutessasi myös pakastaa.

PANEERAUS-MIX

Valmistusohje: Kasta kala tai liha nesteeseen. Kääntele jauheessa ja paista miedolla lämmöllä.

Ainekset: Peruna, merisuola, kurkuma, mustapippuri, paprika, sipuli, valkosipuli, kasvisöljy, sakeuttamisaineet (ksantaani, quarkumi).

SUURUSTEJAUHE, TUMMA

Ainekset: Ainesosat: Perunajauho, muunnettu perunatärkkelys, sokerikulööri.

Annostus: 1-2 rkl jauhetta ½ litraa nestettä kohti. Sekoita ensin tilkkaan kylmää vettä ennen kuin laita kiehuvan nesteen joukkoon.

Käyttö: Suurusteena keitot, kastikkeet ja padat.

MUUT TUOTTEET

SOIJAROUHE

Käyttö: Jauhelihan tapaan jauheliharuuissa (ei tarvitse paistaa). Murekkeisiin, laatikoihin, patoihin, kastikkeisiin, piiraisiin, pizzoihin, taco-täytteisiin, makaroni-, kaali-, perunalaatikoihin. Sopii sekoitettuna maitotuotteisiin ja puuroihin.

Valmistus: Käytettäessä jatkeaineena turvota vedessä 1:1.

HIMALAJAN KRISTALLISUOLA, hieno ja karkea

Kotigastronomi kristallisuola on aito Himalajan vuoristosta (Pakistanista) saatu suola. Se on puhdas, testattu ja turvallinen tuote, joka täyttää EU:n elintarvikelainsäädökset. Kristallisuola sisältää useita terveytemme vaikuttavia mineraaleja, kuten natriumia, kaliumia, rautaa ja magnesiumia. Sen kauniin punertava väri tulee suolan sisältämästä rautaoksidista.

Kristallisuolaan voidaan käyttää monin eri tavoin: ruuanlaitossa, kylpysuolana, valaisimina ja lyhtyinä. Siitä on todettu olevan apua mm. astmaatikoille, allergisille, atooppisen ihon hoitoon (sopii myös muille ihotyypeille), psoriin ja muihin ihosairauksiin, korvatulehduksiin, flunssaan ym. Lämpimään kylpyveteen liuotettu kristallisuola toimii puhdistavana, verenkiertoa parantavana hoitomuotona, josta on apua myös kipeytyneisiin lihaksiin ja kuivan ihon hoitoon.

Käyttö: Sopii kaikkeen ruoanlaittoon ja luontaiseen kauneuden- ja terveydenhoitoon. Mineraalirikas vaihtoehto tavalliselle suolalle.

SORMISUOLA

Sormisuola on kiteistä ja hiutalemaista merisuolaa, jonka maku on pehmeän hienostunut.

Käyttö: Viimeistelee pihvit, ruoka-annokset tai salaatin / salaatinkastikkeen.

LIPSTIKKASUOLA

Käyttö: Keittoihin, patoihin ja pöytäsuolana. Tällä mahtavan makuisella suolalla maustat niin perinteisen lihakeiton, erilaiset pataruokat kuin salaatinkastikkeet ja perunasalaatin. Erityisen hyvää se on grillattujen kasvien ja paahdettujen sekä paistettujen perunoiden pinnalle ripoteltuna. Sitä voit lisätä myös mm. makaronien, pastan ja perunan keitinvesiin. Lipstikkasuola sopii mainiosti myös leipätaikoihin.

Ainekset: Suola, lipstikka, aromi.

JÄLKIRUOKA- JA LEIVONTATUOTTEET

KORISTEHELMI, HOPEAN VÄRINEN

Ainekset: Dekstroosi, sokeri, riisijauho, glukoosisiirappi, väri E173, aromi, sitruunahappo, suola, gelatiini.

Käyttö: Kakkujen, leivonnaisten, jälkiruokien ja jäätelön koristeluun.

KORISTEHELMI, VAALEANPUNAINEN

Ainekset: Sokeri, dekstroosi, riisijauho, glukoosisiirappi, pintakäsittelyaine (sellakka), värit: E120, E171, suola, aromi, sitruunahappo, kasvisöljy (kookos).

Käyttö: Kakkujen, leivonnaisten, jälkiruokien ja jäätelön koristeluun.

KORISTEHELMI, VAALEANSININEN

Ainekset: Sokeri, dekstroosi, riisijauho, glukoosisiirappi, pintakäsittelyaine (sellakka), värit: E132, E171, suola, aromi, sitruunahappo, kasvisöljy (kookos).

Käyttö: Kakkujen, leivonnaisten, jälkiruokien ja jäätelön koristeluun.

NONPARELLI

Ainekset: Sokeri, vehnä/maissitärkkelys, glukoosisiirappi, värit (E120, E131, E141, E161a) (<0,1%), kasviöljy (kookos, rapsi), pintakäsittelyaine: mehiläisvaha valkoinen (<0,1%).

Käyttö: Kakkujen, leivonnaisten, jälkiruokien ja jäätelön koristeluun.

SALMIAKKIROUHE

Ainekset: Sokeri, kaakaojauhe, lakritsiuute, salmiakki, kasvirasva (palmu), glukoosisiirappi, gelatiini, väri (E153), aromi, pintakäsittelyaine (sellakka), emulgointiaine (soijalesitiini), kasviöljy (kookos). Säilytettävä kuivassa ja viileässä. Saattaa sisältää maapähkinän, muiden pähkinöiden ja seesaminsiemienien jäämiä.

TUTTI FRUTTI HEDELMÄ STRÖSSELI

Ainekset: Sokeri, dextroosi maissi, vesi, pintakäsittelyaine E901 (mehiläisvaha), aromit (karhunvatukka, vadelma), värit (E180A, E120, E141, E131), happamuudensäätöaine (sitruunahappo).

Käyttö: Kakkujen, leivonnaisten, jälkiruokien ja jäätelön koristeluun.

SUKLAAKIHARA APPELSIINI

Ainekset: Sokeri, kaakaovoi, täysmaitojauhe, emulgointiaine (auringonkukkalesiitiini), luontainen appelsiinaromi, väri (paprikauute).

Käyttö: Kakkujen, leivonnaisten, jälkiruokien ja jäätelön koristeluun.

SUKLAAKIHARA TUMMA SUKLAA

Ainekset: Sokeri, kaakaomassa, kaakaovoi, voi, vähärasvainen kaakaojauhe, emulgointiaine (soijalesitiini).

Käyttö: Kakkujen, leivonnaisten, jälkiruokien ja jäätelön koristeluun.

AITO VANILJASOKERI

Ainekset: Bourbon-vanilja 5 %, sokeri.

Käyttö: Jälkiruokiin ja leivontaan, makeisiin, juomien maustamiseen.

VANILJAKREEMI

Ainekset: Sokeri, muunnettu perunatärkkelys, auringonkukkaöljy, glukoosisiirappi, muunnettu maissitärkkelys, jodioitu suola, sakeuttamisaine (E404), aromit, väri (E160a). Saattaa sisältää jäämiä maidosta.

Valmistusohje: Sekoita 1 dl jauhetta ja n. 3 dl vettä. Anna tekeytyä noin ½ h.

Veteen sekoitettuna: Täytekakut, leivokset, tortut, pullat.

Kermaan sekoitettuna: Kakut, letut, marjat, erilaiset jälkiruokat.

VANILLIINISOKERI

Ainekset: Sokeri, luontaisenkaltaista aromia (vanilliini).

Käyttö: Jälkiruokiin ja leivontaan.

LEIVINJAUHE

Ainekset: Natriumpyrofosfaatti, natriumkarbonaatti, maissin tärkkelys, happamuudensäätöaine (sitruunahappo).

Käyttö: Leivonnaisten kohotusaine.

PIPARKAKKUMAUSTE

Ainekset: Kaneli, neilikka, kardemumma.

Käyttö: Pipareihin ja maustekakkuihin, makeisiin leivonnaisiin ja jälkiruokiin.

Annostelu: 1 rkl jauhetta / 2 dl jauhoja.

PULLAMAUSTE

Ainekset: Dekstroosi (maissi), kardemumma ja pomeranssinkuori.

Käyttö: Pullataikinan maustamiseen.

Annostelu: 3-4 tl jauhetta / 1/2 litraa taikinaa.

BROWNIE-MIX, gluteeniton

Brownie-leivosten valmistukseen tarkoitettu valmis gluteeniton jauhoseos.

Ainekset: Sokeri, perunatärkkelys, glukoosisiirappi, kaakaojauhe, kasvisrasva (kookos, rapsi), dekstroosi, kananmunavalkuaisjauho, suola, nostatusaine, riisitärkkelys, maitoproteiini, stabilointiaine, emulgointiaine.

Valmistusohje: Sekoita pussi jauhetta ja 0,7 dl kasvisöljyä, 0,8 dl vettä ja 1 kananmuna. Vatkaa kaikki ainekset tasaiseksi massaksi. Kaada taikina leivinpaperilla vuorattuun, neliskulmaiseen uunivuokaan (n. 20 x 30 cm) tai pyöreään, tasapohjaiseen kakkuvuokaan (halkaisija n. 26 cm). Voit myös voidella ja jauhottaa vuoan. Paista uunissa 175°C:ssa n. 15-20 min. Leikkaa nelionmuotoisiksi annospaloiksi. Tarjoa haaleana kermavaahdon tai jäätelön kanssa. Halutessasi voit lisätä taikinaan pähkinöitä tai mantelirouhetta.

LEIVONTAJAUHOSEOS, gluteeniton

Ainekset: Riisijauho, maissitärkkelys, perunajauho, modifioitu perunatärkkelys, psyllium, sakeuttamisaine: ksantaanikumi.

Käyttö: Soveltuu kaikenlaiseen gluteenittomaan leivontaan kuten esimerkiksi pullat, pikkuleivät, suolaiset ja makeat piirasohjat.

MUFFINS-MIX

Ainekset: Vehnäjauho, sokeri, kananmunajauhe, nostatusaineet: E450, E500, modifioitu tärkkelys, sakeuttamisaine (guarkumi), dekstroosi, suola, aromi, väri E160b.

Säilytys: Viileässä ja kuivassa.

Valmistusohjeet: (n. 16-20 kpl) Sekoita pussi jauhetta ja 2 dl kasviöljyä, sekoita vatkaamalla 3-5 min, lisää 2 dl vettä ja vatkaa vielä 2 min. Paista 200 °C:ssa noin 15-20 min.

MUFFINS-MIX SUKLAA

Ainekset: Sokeri, vehnäjauho, kananmunajauhe, kaakaojauhe, nostatusaineet: E450, E500, modifioitu tärkkelys, sakeuttamisaine (guarkumi), aromi, vähärasvainen kaakaojauhe, dekstroosi, suola, väri E160b.

Valmistusohjeet: (n. 16-20 kpl) Sekoita pussi jauhetta ja 2 dl kasviöljyä, sekoita vatkaamalla 3-5 min, lisää 2 dl vettä ja vatkaa vielä 2 min. Paista 200 °C:ssa noin 15-20 min.

KAAKAOJAUHE

Käyttö: Jälkiruokiin ja leivontaan.

LAKRITSIJAUHE

Ainekset: 100% lakritsinjuurijauhe (ei lisättyä sokeria) **Käyttö:** Jälkiruokiin, juomiin, leivontaan.

SITRUUNAJAUHE

Ainekset: Maltodextriini, sitruuna-aromi (sisältää aitoa sitruunaa).

Käyttö: Sitruunan asemesta ruoanlaitossa ja leivonnassa.

Sitruuna-vaniljakreemi: 2 tl sitruunajauhetta ja 1 dl kreemijauhetta. *Sitruunatee:* ¼ tl sitruunajauhetta ja 2 dl teetä. *Kastikkeet* n. 1-2 tl sitruunajauhetta ja 2-3 dl valmista kastiketta (esim. Hollandaise, Bearnaise..).

SITRUUNAHAPPO

Käyttö: marja- ja hedelmävalmisteissa happamuudensäätöaineena; tee mehua vaikkapa omista marjoista. Kodinkoneiden kalkinpoistoon, tahrinpoistoon ja ruosteenpoistoon.

SOODA

Ainekset: Natriumkarbonaatti (Na HCO₃).

Käyttö: Leivontaan ja kohotukseen. Voidaan käyttää myös puhdistusaineena.

TUMMA KUORRUTE

Ainekset: Sokeri, kovetettu kasvirasva, kaakaojauhe, emulgointiaine (E322), luontaisen kaltainen aromi (sisältää mm. vanilliinia).

Valmistusohje: Sulatetaan juoksevaksi vesihautteessa tai mikrossa.

VAALEA KUORRUTE

Ainekset: Sokeri, kasvisrasva, maitojauhe, soijalesitiini ja aromi.

Valmistusohje: Sulatetaan juoksevaksi vesihauteessa tai mikrossa.

VADELMA KUORRUTE

Ainekset: Sokeri, kovetettu kasvirasva (palmu), rasvaton maitojauhe, kasvirasva, emulgointiaine (auringonkukkalesitiini), väriaineet E120, E161b, luontainen aromi (vadelma).

Valmistusohje: Sulatetaan juoksevaksi vesihauteessa tai mikrossa.

MANSIKKAHYDYDYKE

Ainekset: Sokeri, maltodekstriini (peruna tai maissi), gelatiini (nauta), glukoosisiirappi (vehnä tai maissi), kuivattu mansikka, sitruunahappo, aromi, punajuurijauhe, muunnettu tärkkelys (peruna), suola, kasviväriäitivistet (safiori, sitruuna).

Saattaa sisältää jäämiä: gluteenista, pähkinöistä, maidosta, soijasta ja kananmunasta.

Valmistusohje: 200 g hyyydykejauhetta / 2,5 dl vettä / 1 litra vatkattua kermaa.

SUKLAAHYDYDYKE

Ainekset: Sokeri, vähärasvainen kaakaojauhe, gelatiini (nauta), suola, aromi.

Saattaa sisältää jäämiä: gluteenista, pähkinöistä, maidosta, soijasta ja kananmunasta.

Valmistusohje: 200 g hyyydykejauhetta / 2,5 dl vettä / 1 litra vatkattua kermaa.

VADELMAHYDYDYKE

Ainekset: Sokeri, gelatiini (nauta), glukoosisiirappi (vehnä tai maissi), kuivattu vadelma, sitruunahappo, punajuurijauhe, aromi, maltodekstriini (peruna tai maissi), muunnettu tärkkelys (peruna), tärkkelys (peruna), fruktoosi, sakeuttamisaine: natriumalginaatti, suola.

Saattaa sisältää jäämiä: gluteenista, pähkinöistä, maidosta, soijasta ja kananmunasta.

Valmistusohje: 200 g hyyydykejauhetta / 2,5 dl vettä / 1 litra vatkattua kermaa.

HYVÄN OLON TUOTTEET

SUPERFOOD marjasekoitus

Neljä erilaista kuivattua superfood-marjaa: Goji, inka, karpalo ja mustikka.

Ainekset: Karpalo, gojimarja, incamarja, mustikka, sokeri, kasviöljy (auringonkukka), luontainen aromi, hapettumisenestoaine E330, säilöntäaine (rikkidioksidi).

KARPALO, KUIVATTU

Ainekset: Karpalo, sokeri ja auringonkukkaöljy.

Käyttö: Käytetään sellaisenaan makeisena, myslin ja jogurtin yms. kanssa ja jälkiruissa.

MAKEISET JA TEESOKERIT

SALMIAKKI-SUKLAAMANTELI

Ainekset: Maitosuklaa (sokeri, täysmaitojauhe (laktoosi), kaakaomassa, kaakaovoi, herajauhe, emulgointiaine (soijalesitiini), luonnollinen vanilja-aromi), manteli, salmiakkijauhe (salmiakkinjuuriuute, ammoniumkloridi, kasvisöljy (auringonkukka)). Saattaa sisältää jäämiä: Maapähkinästä, muista pähkinöistä, gluteenista.

SUKLAA-LUMIMANTELI

Ainekset: Maitosuklaa (sokeri, täysmaitojauhe (laktoosi) kaakaomassa, kaakaovoi, herajauhe, emulgointiaine (soija), luonnollinen vanilja aromi), manteli, sokeri, pintakäsittelyaine (sellakka, glukoosisiirappi).

Saattaa sisältää jäämiä: Maapähkinästä, muista pähkinöistä, gluteenista.

VALKOSUKLAA-MUSTAHERUKKA

Ainekset: Valkoinen suklaa (kaakao, laktoosi, maito, soija, sokeri, kaakaovoi, täysmaitojauhe, herajauhe, emulgointiaine (soija), luonnollinen vanilja-aromi), mustaherukka, jogurttiaromi, pintakäsittelyaineet (arabikumi, sellakka), sokeri, glukoosisiirappi. Saattaa sisältää jäämiä: Maapähkinästä, muista pähkinöistä, gluteenista.

VALKOSUKLAAKARPALO

Ainekset: Valkoinen suklaa (sokeri, kaakaovoi, täysmaitojauhe, herajauhe, emulgointiaine (soijalesitiini), luontainen vanilja-aromi), sokeri, karpalo, jogurttitaromi, pintakäsittelyaineet: arabikumi, sellakka, glukoosisiirappi, auringonkukkaöljy

TUMMASUKLAAKARPALO

Ainekset: Tumma suklaa (sokeri, kaakaomassa, kaakaovoi, emulgointiaine (soijalesitiini), luontainen vanilja-aromi), sokeri, karpalo, pintakäsittelyaineet: arabikumi, sellakka, glukoosisiirappi, auringonkukkaöljy. Saattaa sisältää jäämiä: Maapähkinästä, muista pähkinöistä, gluteenista.

KANDISOKERI

Ainekset: Karamellisoitu sokeri.

Käyttö: Teen ja muiden juomien makeuttamiseen.

TEET JA KAHVIT

MUSTAT TEET

ASSAM TGFOF

Haudutusaika ja annostelu: 2-3 min, 1tl/kuppi (150 ml).

Ainekset: Musta Assam-tee, toiselta satokaudelta

BLACK MOJITO

Haudutusaika ja annostelu: 3-5 min, 1tl / kuppi (150 ml).

Ainekset: Musta tee, karhunvatukan lehdet, luonnollinen lime-kuivaöljyute, kaneli, nanaminttu, limepalat, pomelopalat (pomelon kuori, sokeri, sitruunahappo (happamuudensäästöaine)), valkoinen hibiskus, sitruunaruoho, lakritsi, auringonkukan terälehdet, limeöljy, viherminttuöljy.

COLA-GUARANA

Haudutusaika ja annostelu: 3-5 min, 1tl / kuppi (150 ml).

Ainekset: Musta tee, mangopala, (mango, sokeri, sitruunahappo (happamuudensäästöaine)), omenapala, appelsiinimehu, karhunvatukan lehdet, hibiskus, omenalastu, limeöljy, luonnollinen aromi, sitruunamelissa, guaranan siemen, saflori-, kehä- ja appelsiininkukan terälehdet.

EARL GREY BLUE FLOWER

Haudutusaika ja annostelu: 3-5 min. 1 tl/kuppi (150 ml).

Ainekset: Musta tee, aromi, ruiskaunokin terälehdet.

GRANAATTIOMENA

Haudutusaika ja annostelu: 3-5 min, 1tl / kuppi (150 ml).

Ainekset: Musta tee, ruusunmarjan kuori, hibiskus, aromi, goji-marjat, vadelmapalat, guaranan siemenet, tyrnimarjat, ruiskukan terälehdet, luonnollinen aromi, granaattiomenamehu.

MANGO CHILI

Haudutusaika ja annostelu: 3-5 min, 1tl/kuppi (150 ml).

Ainekset: Musta tee, kaktuksen kukat, amaranth kukat, mangopalat, chili, aromi, safflorin kukat.

MUSTAHERUKKA

Haudutusaika ja annostelu: 3-5 min. 1tl / kuppi (150 ml).

Ainekset: Musta tee, aromi, mustaherukka, karhunvatukan lehti, mustaviinimarjan lehti.

RAPARPERITEE

Haudutusaika ja annostelu: 3-5 min, 1tl/kuppi (150 ml).

Ainekset: Musta tee, aromi, raparperipalat.

SITRUUNATEE

Haudutusaika ja annostelu: 3-5 min, 1tl/kuppi (150 ml).

Ainekset: Musta tee, sitruunana palat, aromi, sitruunahappo.

TAIKAMETSÄ

Haudutusaika ja annostelu: 3-5 min. 1 tl / kuppi (150 ml).

Ainekset: Musta tee, katajanmarja, marja-aronia, mustikka, luonnollinen aromi, ruusun nuppu, moringan lehdet, mustaherukka, punaherukka.

VALKOINEN TEE

VADELMA-PERSIKKA

Haudutusaika ja annostelu: 2-3 min, 1tl/kuppi (150 ml).

Ainekset: Valkoinen Mao Feng-tee, vadelmat, persikan palat, aromi, mullein kukat.

VIHREÄ TEE

CHINA GUNPOWDER SPECIAL

Haudutusaika ja annostelu: 2-3 min, 1tl / kuppi (150 ml), 70 °C

Ainekset: Kiinalainen vihreä tee (rullatut teelehdet).

GOJI-ACAI

Haudutusaika ja annostelu: 2-3 min, 1tl/kuppi (150 ml).

Ainekset: Vihreä tee, hibiskus, ruusunmarjan kuori, omenapala, goji marja, aromi, vadelma pala, acai marjajauhe (acai, maltodekstriini).

IHANA INKIVÄÄRI

Haudutusaika ja annostelu: 2-3 min, 1tl/kuppi (150 ml).

Ainekset: Vihreä tee, omenapalat, inkivääri (5 %), aromi, mullein kukat, auringonkukan terälehdet.

KUUMA KURKUMA

Haudutusaika ja annostelu: 2-3 min, 1tl/kuppi (150 ml).

Ainekset: Vihreä tee, ananaspalat (ananas, sokeri, sitruunahappo (happamuudensäätöaine)), aromi, ananaslastut, kurkumajauhe, teen kukat.

MANDARIINI

Haudutusaika ja annostelu: 2-3 min, 1tl/kuppi (150 ml).

Ainekset: Vihreä tee, sitrushedelmän kuori, ananaslastut, aromi, kehäkukan terälehdet, kaneli, omenan palat.

PÄÄRYNÄ-MANGOSTANI

Haudutusaika ja annostelu: 2-3 min, 1 tl/kuppi (150 ml).

Ainekset: Vihreä tee, mango palat (mango, sokeri, happo; sitruunahappo), mangostanin kuoripalat, aromi, mullein kukat.

RUUSUTARHA

Haudutusaika ja annostelu: 2-3 min, 1 tl/kuppi (150 ml).

Ainekset: Vihreä tee, sokerisydän (luonnollisesti värjätty: sokeri, manteli, inverttisokeri, glukoosisiirappi, punajuuri, sitruunamehu, aromi), aromi, ruusun terälehti ja ruusunnuppu.

YRTTITEET

KAMOMILLA

Haudutusaika ja annostelu: 8-10 min, 2 tl / kuppi (150 ml).

Ainekset: Ruusunmarjan kuori, sitrushedelmän kuori, kamomillan kukat, sitruunaruoho, appelsiinin kukan terälehdet, hibiskus, nanaminttu, aromi.

MATE MANGO-ANANAS

Haudutusaika ja annostelu: 8-10 min. 1 tl / kuppi (150 ml).

Ainekset: Vihreä maté, mango palat (mango, sokeri, sitruunahappo), ananas palat (ananas, sokeri, sitruunahappo), sitruunan kuori, mangostanin kuori, aromi, auringonkukan terälehti.

ROOIBOS-TEET, PUNAINEN ROOIBOS

ROOIBOS APPELSIINI

Haudutusaika ja annostelu: 6-8 min, 1tl/kuppi (150 ml).

Ainekset: Rooibos-tee, sitruunan pala, appelsiinin lehti, aromi.

ROOIBOS MANSIKKA

Haudutusaika ja annostelu: 6-8 min, 1tl/kuppi (150 ml).

Ainekset: Rooibos-tee, mansikan lehdet, mansikan pala, aromi.

ROOIBOS NATURAL

Haudutusaika ja annostelu: 6-8 min, 1tl/kuppi (150 ml).

Ainekset: Maustamaton Rooibos-tee.

ROOIBOS UUNIOMENA

Haudutusaika ja annostelu: 6-8 min, 1tl/kuppi (150 ml).

Ainekset: Rooibos-tee, omenapala, kaneli, aromi.

ROOIBOS VADELMA

Haudutusaika ja annostelu: 6-8 min, 1tl/kuppi (150 ml).

Ainekset: Rooibos-tee, aromi, vadelman palat.

ROOBOS VANILJA

Haudutusaika ja annostelu: 6-8 min, 1tl/kuppi (150 ml).

Ainekset: Rooibos-tee, Bourbon-vanilja, aromi.

ROOIBOS / HEDELMÄ TYRNI-INKIVÄÄRI

Haudutusaika ja annostelu: 8-10 min. 2 tl / kuppi (150 ml).

Ainekset: Omena pala, ruusunmarjan kuori, rooibos-tee, tyrni (13 %), inkivääri (11 %), porkkana, valkoinen hibiskus, luontainen aromi, saflorin terälehti.

VIHREÄ ROOIBOS-TEE

ROOIBOS PERSIKKA

Haudutusaika ja annostelu: 6-8 min, 1tl/kuppi (150 ml).

Ainekset: Vihreä rooibos-tee, persikan pala, aromi.

ROOIBOS KARPALO-MANDARIINI

Haudutusaika ja annostelu: 6-8 min, 1tl/kuppi (150 ml).

Ainekset: Vihreä rooibos, omenapalat, melonipalat (meloni, sokeri, happamuudensäätoaine (sitruunahappo)), mangopalat (mango, sokeri, happamuudensäätoaine (sitruunahappo)), sitruunaruoho, piparminttu, aromi, karpalopalat, mandariinipalat (sokeri, mandariini, luonnollinen tärkkelys).

ROOIBOS MANGO

Haudutusaika ja annostelu: 6-8 min, 1tl/kuppi (150 ml).

Ainekset: Vihreä Rooibos-tee, mangopalat (mango, sokeri, happamuudensäätoaine (sitruunahappo)), porkkanapalat, mangostanin kuori, aromi, ruusun terälehti, kombutsa-teen uute, ruiskaunokin terälehti.

HYVÄ OLO TEET

HOIKKA OLO

Haudutusaika ja annostelu: 1 tl / kuppi (150 ml), 2-3 min.

Ainekset: Vihreä tee, inkivääri, nokkonen, sitruunaruoho, sitruunaverbena, vihreä mate, moringan lehdet, musta tee Pu Erh, siankärsämä, kehäkukan terälehdet, ruiskukan terälehdet.

KAUNIS OLO

Haudutusaika ja annostelu: 1-2 tl / kuppi (150 ml), 8-10 min.

Ainekset: Karhunvatukan lehdet, omenapalat, sitruunaverbena, fenkoli, aloe vera palat (aloe vera geeli, sokeri, sitruunahappo (happamuudensäätoaine)), pionin terälehdet, laventelin kukka, salvia, luonnollinen aromi, spirulina.

PUHDAS OLO

Haudutusaika ja annostelu: 1 tl / kuppi (150 ml), 8-10 min.

Ainekset: Vihreä tee, fenkoli, anis, koivun lehdet, sitruunaruoho, omenan palat, korianteri, lakritsi, ohranoras, karhunvatukan lehdet, nokkosen lehdet, takiaisen juuri, voikukan juuri, auringonkukan terälehdet.

RENTO OLO

Haudutusaika ja annostelu: 1 tl / kuppi (150 ml), 6-8 min.

Ainekset: Rooibos-tee, kamomillan kukat, damianan lehdet, valerianan juuri, sitruunamelissa, rosmariini, appelsiinin kukan terälehdet, luonnollinen aromi.

VAHVA OLO

Haudutusaika ja annostelu: 2 tl / kuppi (150 ml), 8-10 min.

Ainekset: Omenapalat, hibiskus, seljanmarja, ruusunmarjan kuori, gojimarja, luonnollinen aromi, C-vitamiini, echinacean juuri, inkivääri, malvan kukat, limeöljy.

MAUSTEKAHVIT

IRISH COFFEE

Käyttö: Sekoitettaessa tavalliseen kahviin suhde esim. 1/3 maustekahvia ja 2/3 tavallista kahvia.

Ainekset: Kahvi, luontaisia ja luontaisen kaltaisia aromeja (mm. irlantilainen viskiuute).

JUHLAROMMI

Käyttö: Sekoitettaessa tavalliseen kahviin suhde esim. 1/3 maustekahvia ja 2/3 tavallista kahvia.

Ainekset: Kahvi, luontaisia ja luontaisen kaltaisia aromeja (mm. luontainen rommiaromi).

KONJAKKI-TRYFFELI

Käyttö: Sekoitettaessa tavalliseen kahviin suhde esim. 1/3 maustekahvia ja 2/3 tavallista kahvia.

Ainekset: Kahvi, konjakki- ja kerma-toffearomi.

SUKLAAMOCCA

Käyttö: Sekoitettaessa tavalliseen kahviin suhde esim. 1/3 maustekahvia ja 2/3 tavallista kahvia.

Ainekset: Kahvi, suklaa- ja minttuaromi.

VALKOSUKLAA-AMARETTO

Käyttö: Sekoitettaessa tavalliseen kahviin suhde esim. 1/3 maustekahvia ja 2/3 tavallista kahvia.

Ainekset: Kahvi, manteliliikööri- ja vanilliiniaromi.

VANILJA

Käyttö: Sekoitettaessa tavalliseen kahviin suhde esim. 1/3 maustekahvia ja 2/3 tavallista kahvia.

Ainekset: Kahvi, maustettu vanilliiniaromilla ja sitruunan kuorella.

WIENER TOFFEE

Käyttö: Sekoitettaessa tavalliseen kahviin suhde esim. 1/3 maustekahvia ja 2/3 tavallista kahvia.

Ainekset: Kahvi, kaakaolikiikööri- ja krokanttiaromi.

CHILI-SUKLAA

Käyttö: Sekoitettaessa tavalliseen kahviin suhde esim. 1/3 maustekahvia ja 2/3 tavallista kahvia.

Ainekset: Kahvi, chili ja suklaa-aromi.

KINUSKI

Käyttö: Sekoitettaessa tavalliseen kahviin suhde esim. 1/3 maustekahvia ja 2/3 tavallista kahvia.

Ainekset: Kahvi, toffee- ja kerma-aromi.