

## TUOTEOPAS

### YLEISTIETOA KOTIGASTRONOMI -TUOTTEISTA

Valmistusaineet ja käyttökohteet 16.3.2023

#### 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 chillilaatuja 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 kuivatuotetta 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 helppokäyttöisessä muodossa rouheena. Sopii hyvin patoihin, keittoihin, erilaisiin paistoksiin, jälkiruokiin esim. muffineihin tai lihapullataikinain sekaan, jolloin saat helposti Lindströmin pihvit, n. 20 g rouhetta / 400 g jauhelihaa.

Punajuurirouheesta on helppo valmistaa myös maukas borsseikeitto. 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. Piiraissa, 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.

Helppokäyttöinen valkosipulirouhe sisältää vain kuivattua valkosipulia. Ei valkosipulin kuorimista, eikä valkosipulilta tuoksuja 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), uutteen (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 maustevoi. 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 (hickoripuu).

**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, cayennepippuri, 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.

### FAJITA MIX

**Ainekset:** Mausteet (valkosipuli, mustapippuri, sipuli, kurkuma, korianteri, basilika, oregano, rosmariini, jeera, sarviapila, chili), proteiinihydrolysaatti, glukoosi, suola, perunatärkkelys, aromi, kanajauhe, hiivauute, happamuudensäätöaine (sitruunahappo), kasvisöljy.

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

**Ohje:** Ruskista liha (n. 350 g) tai freesaa kasvikset. Sekoita 4 rkl (n. 25 g) jauhetta ja n. ¼ dl vettä. Hauduta 15 min. Täytä lämmitetyt tortillat tai tacokuoret. Voit käyttää Fajita Mix -seosta myös pintamausteena esim. broilerin fileille ennen paistamista.

## 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 maustamatonta 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.

## TANDOORI MASALA MIX

**Ainekset:** Mausteet (kardemumma, paprika, anis, inkivääri, valkosipuli, fenkoli, chili, jeera, kaneli, mustapippuri, neilikka, muskottipähkinä), glukoosi, suola, happamuudensäätöaine (sitruunahappo).

**Käyttö:** Intialaiset kana- ja porsaanliha- sekä kasvisruokat. Sopii hyvin myös eksoottisiin wok-ruokiin.

**Ohje:** 4- 5 rkl (20-30 g) mausteseosta ja 2 dl maustamatonta jogurttia (esim. bulgarian jogurtti) sekä 500 g broilerin tai possunfilettä. Sekoita ainekset ja marinoi (pari tuntia tai yön yli). Laita lihat uunivuokaan ja kypsennä 200 °C:ssa n.20 min lihan paksuuden mukaan. Voit myös grillata marinoitua kananpalat vartaissa.

## 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 kiehuva 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 kiehuva 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 kiehuvaa 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. Kermaviiliin sijasta voit käyttää luonnonjogurttia tai bulgarian jogurtia.

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

#### 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.

#### 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 pekoniinpaloja.

### 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 KASTIKE

**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).

### 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 (vehnäjäuho, durum-vehnäjäuho), 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 broilerinsuikaleita padassa. Lisää 9 dl vettä, kiehauta 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), happamuudensääätöaine (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, valkuisjauhe, 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. 60 g) 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 perunatarkkelys, 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 perunatarkkelys, 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. astmaatikoidelle, 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.

## 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 jälkiruoat.

### 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 pomeranssikuori.

**Käyttö:** Pullataikinän maustamiseen.

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

## BROWNIE-MIX, gluteeniton

Brownie-leivosten valmistukseen tarkoitettu valmis gluteeniton jauhoseos.

**Ainekset:** Sokeri, perunatärkkelys, glukosisiirappi, 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 neliönmuotoisiksi 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- JA KAKKU MIX VANILJA

**Ainekset:** Riisijauho, maissitärkkelys, muunnettu perunatärkkelys, perunajauho, leivinjauhe (E500ii, E450i, tärkkelys), psyllium, suola, vaniljasokeri (sokeri, vanilja (0,8 %), luontainen Bourbon-vanilja-aromi), vanilja-aromi.

**Valmistusohje muffinsseille:** (n. 12-20 kpl) Sekoita pussi jauhetta, 1½ dl vettä, 4 pientä kananmunaa, 2 dl öljyä ja 2,5 dl sokeria. Sekoita vatkaamalla n. 4 min. Paista 175-180 °C:ssa n. 20-25 min.

## MUFFINS-MIX SUKLAA

**Ainekset:** Sokeri, vehnä jauho, 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 kremijauhetta. *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 HCO<sub>3</sub>).

**Käyttö:** Leivontaan ja kohotukseen. Voidaan käyttää myös puhdistusaineena.

## TUMMA KUORRUTE

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

**Valmistusohje:** Sulatetaan juoksevaksi vesihauteessa tai mikrossa.

## VAALEA KUORRUTE

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

**Valmistusohje:** Sulatetaan juoksevaksi vesihauteessa tai mikrossa.

## MANSIKKAHYDYDYKE

**Ainekset:** Sokeri, maltodekstriini (peruna tai maissi), gelatiini (nauta), glukosisiirappi (vehnä tai maissi), kuivattu mansikka, sitruunahappo, aromi, punajuurijauhe, muunnettu tärkkelys (peruna), suola, kasviväriaineväriaineet (safloori, sitruuna).

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

**Valmistusohje:** 200 g hydydykejauhetta / 2,5 dl vettä / 1 litra vatkaattua kermaa.

## SUKLAAHYDYDYKE

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

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

**Valmistusohje:** 200 g hydydykejauhetta / 2,5 dl vettä / 1 litra vatkaattua kermaa.

## VADELMAHYYYDYKE

**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 hydykejauhetta / 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.

### TAATELI, KIVETÖN

**Ainekset:** Taateli, kokonainen.

**Käyttö:** Taateli on herkullisen mehevä ja pehmeä hedelmä. Taatelit sopivat hyvin esimerkiksi smoothieen tuomaan makeutta ja rakennetta. Ne ovat raakakakujen yksi pääraaka-aineista ja raakaravinnon ruokien yksi suosituimmista makeuttajista.

## MAKEISET JA TEESOKERIT

### SUKLAALUMIMANTELI

**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.

### VADELMASUKLAAMANTELI

**Ainekset:** Maitosuklaa (sokeri, täysmaitojauhe (laktoosi) kaakaomassa, kaakaovoi, herajauhe, emulgointiaine (soija), luonnollinen vanilja aromi), manteli (sokeri, kasviöljy (auringonkukka)), pakastekuivattu vadelmajauhe, kaakaovoi. 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, jogurttiaromi, 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.

## TEET JA KAHVIT

### MUSTAT TEET

#### ASSAM TGFOP

**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-kuivaöljyjuute, kaneli, nanaminttu, limepalat, pomelopalat (pomelon kuori, sokeri, sitruunahappo (happamuudensäätöaine)), 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 (happamuudensäätoaine)), omenapala, appelsiinimehu, karhunvatukan lehdet, hibiskus, omenalastu, limeöljy, luonnollinen aromi, sitruunamelissa, guaranan siemen, saflori-, kehä- ja appelsiinikukan 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 (happamuudensäätoaine)), 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 kuori, aromi, mullein kukat.

## RUUSUTARHA

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

**Ainekset:** Vihreä tee, sokerisydän (luonnollisesti värjätty: sokeri, manteli, inverttisokeri, glukosisiirappi, 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.

### BANAANI-KAMOMILLA

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

**Ainekset:** Kamomillan kukat, sitruunaruoho, baanani palat, ruusun terälehti, baanani lastu (banaani, kookosöljy, sokeri), hibiskus, tattari yrtti, luonnollinen 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.

### ROOIBOS CRÈME BRÛLÉE

**Haudutusaika ja annostelu:** 6-8 min. 2 tl / kuppi (150 ml).

**Ainekset:** Rooibos-tee, johanneksenleipäpalat, aromit (karamelli, vanilja), makeita karhunvatukan lehtiä, puffattu riisi, auringonkukan terälehdet, amaranthin kukat, tonkapapu-uute, luonnollinen bourbon-vaniljauute.

## 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, happamuudensäästöaine (sitruunahappo)), mangopalat (mango, sokeri, happamuudensäästöaine (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, happamuudensäästöaine (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 (happamuudensäästöaine)), 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, manteliikööri- 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, kaakaolikööri- 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.

### MUUT TUOTTEET

#### KANDISOKERI

**Ainekset:** Karamellisoitu sokeri.

**Käyttö:** Teen ja muiden juomien makeuttamiseen.