



Varainhankinta

TUOTTEET

MAUSTEET • MAUSTESEKOITUKSET • LIEMET • DIPIT
KASTIKKEET • PADAT • KEITOT • LEIVONTATUOTTEET
KAHVIT • TEET

www.kotigastronomi.fi



Mausteet, kuivarouheet ja -jauheet



MUSTAPIPPURI

Mustapippuri on mauste-kaapin perustuote. Käytä kokonaisena, rouheena tai jauheena makusi ja käyttötarkoituksen mukaan.

Nro 270, rouhe 70 g

Nro 280, kokonainen 70 g



ROSEPIPPURI

Vihannes- ja hedelmäsalaatteihin, kala- ja liharuokiin. Aromikas, makeahko, ei niinkään tulinen.

Nro 360, kokonainen 40 g



VALKOPIPPURIJAUHE

Keittoihin, kastikkeisiin ja kala- ja äyriäisruokiin, porsaan- ja lampaanlihalle sekä kasvisruokiin.

Nro 450, 50 g



VIHERPIPPURI

Liha-, maksa- ja kalaruokiin, sekä broileriruokiin ja kastikkeisiin.

Nro 470, rouhe 20 g



CHILIJAUHE

Kaikkeen ruoanlaittoon. Tex-mex-, broiler-, liha-, kala- ja äyriäisruokiin, salaatti- ja grillauskastikkeisiin. Vilustumisjuomana: Sekoita chiliä, inkivääriä ja hunajaa kuumaan veteen. Flunssa-ajan keittoon: Sekoita kuumaan kanaliemeen tuhdisti chiliä, valkosipulia ja mustapippuria. Myös rouheena ja kokonaisena.

Nro 50, jauhe 50 g

Nro 570, rouhe 30 g



KARDEMUMMA

Kotigastronomien kardemumma tuodaan Guatemalasta, josta sanotaan tulevan paras kardemumma. Käytä kahviin teehen, leivonnaisiin, riisi- ja kasvisruokiin.

Nro 130, jauhe 25 g



PAPRIKA

Kana-, kala-, ja liharuokiin. Kastikkeisiin, riisi- ja perunaruokiin. Saatavana myös savustettu paprikajauhe.

Nro 330, jauhe 100 g

Nro 332, jauhe, savustettu 100 g



JALAPENOROUHE

Antaa hyvän sävöksen pizzoihin, kebabeihin sekä tortilloihin, tacoihin ja muihin texmex -herkkuihin, kastikkeisiin ja salaatteihin.

Nro 575, 30 g



PAPRIKAROUHE

Paprikarouheilla saat kaunista väriä ja hyvää makua suolaisiin piiraisiin, laatikoihin, keittoihin, kastikkeisiin, pizzoihin yms.

Nro 590, 50 g



PORKKANARAE

Käytä esim. kasvispiveihin ja paistoksiin, laatikoihin ja porkkanasämpylöihin.

Nro 602, 150 g



SIPULIROUHE- JA JAUHE

Käyttövalmiiksi pilkottu / jauhettu kuivattu sipuli.

Nro 610, rouhe 100 g

Nro 605, rouhe, paahdettu 100 g

Nro 530, jauhe 100 g



VALKOSIPULIROUHE JA -JAUHE

Käyttövalmis pilkottu valkosipuli. Käytä rouhetta kastikkeisiin ja laatikoihin, lastuja esim. valkosipuliperunoihin.

Nro 620, rouhe 100 g

Kuivatuotteet ja liemijauheet



AURINKOKUIVATTU TOMAATTI

Kotigastronomien aurinkokuivattu tomaatti on miedosti suolattu, öljytön ja hyvänmakuinen. Se on myös erinomainen antioksidanttien lähde. Napostele sellaisenaan, lisää kastikkeisiin, suolaisiin piiraisiin, salaatteihin tai säilööljyyn.

Nro 475, 150 g



PATA- JA KEITTOVIHANNES-MIX

Korvaa ruuanlaitossa tuoreita keittovihanneksia.

Ei kasvien pilkkomista - lisää keiton joukkoon sellaisenaan, aromikkaat kasvikset maustavat keiton helposti ja nopeasti.

Nro 501, 100 g



PERSILJA

Persilja sopii keittojen, pataruokien, kastikkeiden ja dippi-kastikkeiden ja salaattien maustamiseen sekä suolaisten piiraiden täytteisiin ja koristeeksi.

Nro 510, 15 g



TILLI

Aromikas ja raikkaan tuoksuinen kuivattu tilli sopii erityisesti kala-ruokiin, keittoihin, patoihin, liemiin, kastikkeisiin, kaali-, sipuli-, ja muihin kasvisruokiin, muna- ja riisiruokiin. Sopii hyvin esim. timjamin kumppaniksi.

Nro 540, 20 g

Kotigastronomien maukkaat ja lisääaineettomat liemijauheet sisältävät vain vähän rasvaa ja suolaa. Liemijauheita on helppo anostella ja käyttää.

Kotigastronomi liemijauheet ovat valmistettu Suomessa.

KANALIEMIJAUHE

Vähäsuolainen ja kevyt kanaliemijauhe. Lisääaineeton tuote, joka saa hyvän makunsa kanajauheesta.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 915, 70 g

KASVISLIEMIJAUHE

Lisääaineeton kasvisliemijauhe, jolle porkkana, purjo ja lipstikka sekä paprika- ja persilja-aromi antavat upean maun. Ei sisällä eläinperäisiä aineosia.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton

Nro 920, 150 g

LIHALIEMIJAUHE

Lihaliemijauhe, joka saa herkullisen ja täyteläisen makunsa lipstikasta ja liha-aromista. Lihaliemijauhe on lisääaineeton eikä sisällä eläinperäisiä aineosia. (Liha-aromi on kasvispohjainen). Kestosuosikki vuodesta toiseen, sopii keittoihin patoihin kastikkeisiin yms. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 930, 150 g

PEKONILIEMIJAUHE

Liha-, pekoni- ja savuaromi antavat liemeen hienon maun. Liemijauheella saat pekonin makua ruokaan helposti ja ilman rasvaa. Ei sisällä lisäaineita, eikä eläinperäisiä aineosia. Kokeile jauhelihakastikkeeseen, kanakeittoon tai perinteiseen lihakeittoon.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton

Nro 940, 150 g

Vinkki: Voit sekoittaa liemijauheen kylmään tai kuumaan nesteeseen!



Maustesekoitukset

Valmistettu
Suomessa

AROMIMAUSTE

Käytä ruoanvalmistuksessa suolan asemesta korostamaan ja tuomaan ruoka-aineiden oma maku esiin. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 640, 120 g



BROILERIMAUSTE

Hienoarominen maustesekoitus kana-, kalkkuna- ja broileri- sekä sianliharuokiin. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 650, 120 g

Nro 655, 100 g suolaton



CURRY, SUOLATON

Monikäyttöinen ja täyteläinen maustesekoitus broileri-, kala- ja liharuokien maustamiseen, riisille ja kasviksille. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 683, 100 g



GRILLIMAUSTE

Perusmauste grillaajalle, mieto maku - sopii myös lapsiperheille. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 700, 120 g

Nro 706, 100 g suolaton



HERBS DE PROVENCE

Täyteläinen yrttisekoitus sopii kasvis- ja tomaattiruokiin, grillatulle lihalle ja lihavartaille sekä juustolla täydennettyihin ruokiin ja salaattikastikkeisiin. Laktoositon, gluteeniton, suolaton, maidoton.

Nro 710, 25 g



JAUHELIHAMAUSTE

Yksi suosituimpia Kotigastronomi-tuotteita. Kaikenlaisiin jauheliharuokiin, murekkeisiin ja kastikkeisiin.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 720, 120 g

Nro 723, 100 g suolaton



KALAMAUSTE

Raikkaan sitruunainen, korostaa kalan mietoa makua, käy lohelle sekä vaaleille ja vähärasvaisille kaloille.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 730, 100 g

Nro 735, 70 g suolaton



PERUNAMAUSTE

Ranskan-, lohko- ja paistettujen perunoiden sekä perunamuusin maustamiseen. Mietona grillimausteena.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 780, 120 g



PIPPURISEOS RUBINO

Rubino on yhdistelmä voimakkaita ja toisaalta pehmeitä makuja. Voimakkaan mustapippurin makua pyöristävät mukavasti sipuli, paprika ja valkosipuli. Ehdoton suosikki esim. pippuripihville. Kokeile myös lohelle ja esim. riimihärälle, sopii pippuriksi kaikkeen ruoanlaittoon. Laktoositon, gluteeniton, suolaton, maidoton.

Nro 790, 60 g



PIZZAMAUSTE

Voit maustaa pizzakastikkeen tai täytteen ennen paistoa tai ripotella valmiille pizzalle. Yrttiseos sopii myös muihin tomaattipohjaisiin ruokiin.

Laktoositon, gluteeniton, suolaton, maidoton.

Nro 810, 35 g



SIPULI-YRTTI MIX

Mm. sipulia, valkosipulia, purjo-, ja ruohosipulia sekä yrttejä sisältävä sekoitus kasvisruokiin, grilli- ja uunilihoille tai vaikkapa lihapullataikinaan makua antamaan. Sopii hyvin myös maustevoihin, salaattikastikkeisiin sekä lämpimiin kastikkeisiin. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 835, 80 g



SITRUUNAPIPPURI

Sitruunapippuri hurmaa tuoksullaan ja värillään, sillä se sisältää runsaasti aitoa sitruunaa. Se sopii loistavasti kalalle, possulle ja broilerille, salaatteihin ja kasviksille. Kotigastronomin sitruunapippuri on hienojakoinen. Saatavilla myös suolaton vaihtoehto. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 841, 70 g

Nro 846, suolaton 70 g



VEGETARIAN AROMIMAUSTE

Korostaa hienosti erilaisten ruokien ja kasvien makua. Käytä suolan asemesta ruoanlaitossa ja pöytämausteena. Sopii myös kasvien marinointiliemiin ja salaattikastikkeisiin. Erinomaista riisin maustamiseen.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 870, 120 g



Dippikastikkeet

Valmistettu
Suomessa



Dippikastikkeissa on runsas valikoima ja dippailun lisäksi ne soveltuvat erinomaisesti kylmiksi kastikkeiksi ja erilaisiin täytteisiin. Sekoita dip-mix kermaviiliin, jogurttiin, tuorejuustoon, majoneesiin tai ranskankermaan käyttötarkoituksen mukaan.

Yhdestä pussista tulee vähintään 5 annosta (5x2dl) valmista dippikastiketta!

DIP-MIX AURINKOTOMAATTI

Maukas ja mieto aurinkokuivatun tomaatin ja mausteiden pehmeä makuyhdistelmä. Laktoositon, gluteeniton. **Nro 1085, 70 g**

DIP-MIX CHIPOTLE

Tuhdin tulinen dippi saa makunsa chipotle chilin lisäksi mm. paprikasta, valkosipulista ja mustapippurista. Dippinä kermaviiliin tai tomaattisoseeseen sekoitettuna sekä ranskankerman, majoneesin tai smetanän joukossa ruoanvalmistuksessa! Laktoositon, gluteeniton, maidoton. **Nro 1017, 60 g**

DIP-MIX CHEDDAR

Cheddar-juuston makuinen dippi sopii hyvin tex-mex-ruokiin ja salaatteihin kastikkeeksi, myös voileipäkunkin täytteisiin. Gluteeniton. **Nro 1010, 70 g**

DIP-MIX CURRY

Vähäsuolainen, pehmeä dippikastike. Dippaa nugetteja ja hedelmiä. Erinomainen kastike kanasalaattiin. Sopii mainiosti myös kylmänä kastikkeena possulle, broilerille ja kalalle sekä grillatulle ruoalle. Laktoositon, gluteeniton, maidoton. **Nro 1020, 60 g**

DIP-MIX RANCH

Sopivan mausteinen ja juustoinen dippikastike maistuu erinomaiselta niin dipaten kuin kylmänä kastikkeenakin. Vinkki: kylmänä kastikkeena esim. pihvien tai lihapullien kanssa tai kastikkeeksi burgerille. Vähälaktoosinen, gluteeniton. **Nro 1035, 70 g**

DIP-MIX RANSKANKERMA-SIPULI

Makuhermoja hivelevä makuyhdistelmä - tämän kanssa sopii dipattavaksi lähes mikä vaan. Laktoositon, gluteeniton. **Nro 1040, 60 g**

DIP-MIX SITRUUNA-TILLI

Raikas sitruunan ja tillin maku. Erinomainen kylmä kastike kalalle ja äyriäisille, käytä myös kala- ja mätihyydykkeisiin. Laktoositon, gluteeniton, maidoton. **Nro 1075, 60 g**

DIP-MIX SWEET CHILI

Makean ja mausteisuuden tuhti makuyhdistelmä. Perusdippailun lisäksi grilliruokien vahvaksi kastikkeeksi. Laktoositon, gluteeniton, maidoton. **Nro 1077, 70 g**

DIP-MIX TACO

Dippi niin aikuisten kuin nuortenkin makuun. Dippaa lihapullia, nakkeja ja kasviksia. Sopii loistavasti tacojen ja tortillojen kanssa. Laktoositon, gluteeniton, maidoton. **Nro 1080, 70 g**

DIP-MIX VALKOSIPULI

Dippikastikkeessa on vahva tuoreen valkosipulin maku. Sopii vihanneksille, erilaisille perunoille (esim. uuniperuna), kalalle ja friteeratulle broilerille. Laktoositon, gluteeniton, maidoton. **Nro 1090, 60 g**



Lämpimät kastikkeet

Valmistettu
Suomessa



Gluteenittomat valmiskastikkeet tuovat helposti ja nopeasti vaihtelua ruokalistaasi. Laajasta valikoimasta löydät sinäkin oman suosikkisi.

BEARNAISE / HOLLANDAISE

Lämmin voikastike on kastikkeiden aatelia! Bearnaise-kastiketta tarjotaan hienojen, lähinnä paistettujen ja pariloitujen liharuokien kanssa. Hollandaise-kastike sopii kalalle, gratiineihin ja kasviksille, kuten keitetylle parsalle. Bearnaise on laktoositon, gluteeniton. Hollandaise on vähälaktoosinen ja gluteeniton.

Nro 1120, 100 g BEARNAISE

Nro 1150, 100 g HOLLANDAISE

CURRYKASTIKE

Mieto, pehmeä ja kermanen maku. Sopii hyvin kaikenlaisten broileriruokien kastikkeeksi. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 1122, 100 g

JUUSTOKASTIKE

Juustokastike tekee arkisestakin aterista juhlavamman. Monikäyttöinen juustokastike sisältää vain vähän rasvaa ja suolaa. Se sopii hyvin myös keventäjälle yhdistettynä vähärasvaiseen kalaan, lihaan tai broileriin. Käytä myös kasvis- ja pastaruokiin. Gluteeniton.

Nro 1155, 100 g

PIPPURIKASTIKE

Valko- ja mustapippurilla ryyditetty ruskea pippurikastike maistuu koko perheelle. Pippurikermakastikkeen saat korvaamalla osan vedestä kermalla. Lisäämällä hiukan Kotigastronomien Pippuriseos Rubinoa, saat loistavan kastikkeen pippuripihville. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 1175, 100 g



PUNAVIINIKASTIKE

Hienostuneen makuisessa punaviinikastikkeessa on aito punaviinin maku. Kruunaa hyvän pihvin ja paahdtopaistin, käytä myös juhlaan kastikemuunnoksiin ja pataruokiin. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 1245, 100 g

RUSKEAKASTIKE

Ruskeakastike on peruskastike arkiruoanlaittoon; liha- ja pyöryköille, kaalikäärteille, jauhelihalle. Ruskeakastike on täyteläinen, varma ja helposti muunneltava kastike, josta saat astetta juhlavamman korvaamalla osan nesteestä kermalla. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 1195, 150 g

SIENIKASTIKE

Pehmeän ja täyteläisen makuinen ja kauniin keltainen sienikastike, joka sopii kastikkeeksi pihveille, lihapullille, kasviksille yms. Nopeasti ja helposti valmistuva ja saostuva herkullinen kastike niin arkeen kuin juhlaan. Laktoositon, gluteeniton.

Nro 1199, 100 g

SWEET CHILI

Lämmin hapanimelä kastike, jossa tulinen chili ja makeus tasapainottavat toisiaan. Lihan, broilerin ja kasvisien sekä tacojen ja tortillojen kastikkeena.

Vinkki: Toimii jäädytettynä myös dippinä tai jauheena keittojen, kastikkeiden ja patojen sekaan antamaan sopivasti potkua ja makeutta. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 1224, 120 g



Keitot, padat ja ainekset

Valmistettu
Suomessa



HERKKUSIENIKEITTO

Täyteläinen ja kermainen koostumus ja hieno herkkusienien aromi! Ihastuttava keitto, joka vei kielen mennessään. Laktoositon, gluteeniton. **Nro 1300, 80 g**

JUUSTOKEITTO

Tässä keitossa on hienostunut ja täyteläinen gouda-juuston maku. Loistava alk- ja lounaskeitto. Pehmeän täyteläinen, kermainen koostumus. Gluteeniton. **Nro 1303, 75 g**

KANAKEITTO

Täyteläisen makuinen herkullinen uutuus, joka maistuu niin lounaskeittona kuin päivällisenäkin. Keitto muuntuu helposti moneksi, lisää joukkoon makusi mukaan kanasuikaleita, kasviksia. Laktoositon, gluteeniton. **Nro 1301, 60 g**



SAVULOHIKEITTO

Tässä herkullisessa keitossa on hienostunut savustetun kalan aromi. Maidolla voit lisätä nestemäärää n. 1-2 dl. Kalakeiton saat lisäämällä kalaa, esim. lohta ja perunoita. Helppo ja maistuva arkikeitto, joka muuntuu kätevästi juhlavaksi keitoksi. Vähälaktoosinen, gluteeniton. **Nro 1313, 65 g**

TOMAATTI-JUUSTOKEITTO

Pehmeän ja aromikas keitto, jossa maistuu kypsä tomaatti ja täyteläinen juusto. Sellaisenaan kevyeksi lounaskeittoksi tai maistuvana alkukeittona. Vähälaktoosinen, gluteeniton. **Nro 1315, 75 g**

INTIAN PATA

Intian padassa maistat pehmeän curryn. Inkivääri ja korianteri antavat makeahkon, itämaiselle ruualle tyyppillisen arominsa, jota täydentävät omena ja ananas. Eriyisen herkullista kookosmaitoon valmistettuna. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 1323, 210 g

ITALIAN PATA

Hieno spagetin, jauhelihan ja tomaatin yhdistelmä. Pataruoan lisäksi saat siitä helposti herkullisen juustoraasteella gratinoidun uunivuon. Laktoositon, maidoton. **Nro 1326, 200 g**



LASAGNE- JA PASTAKASTIKE-AINEKSET

Tästä ei lasagnen valmistus helpommaksi muutu! Herkullinen lasagne valmistuu käden käänteessä, tarvitset lasagneainesten lisäksi vain pastan, lihan/kasvikset ja nesteen. Kuorruta halutessasi juustoraasteella. Yhdestä pussillisesta saat lasagnen n. 6 henkilölle, pastakastike riittää jopa 12 ruokailijalle. Gluteeniton. **Nro 1320, 140 g**

LIHAPULLA-AINEKSET - MYÖS KALAPULLAT

Lihapulla-aineksista saat maukkaat liha- ja kalapullat ja murekkeet helposti! Turvota ainekset (esim. vichyssä, kermassa, kermaviilissä), lisää jauhettu liha tai kala. Laktoositon. Myös gluteeniton vaihtoehto, joka on laktoositon, gluteeniton ja maidoton.

Nro 1344, 300 g

Gluteeniton: Nro 1345, 300 g



Leivontatuotteet

VANILJAKREEMI - JÄLKIRUOKIEN KRUUNU!

Suosion salaisuus on hyvä maku ja helppokäyttöisyys. Sekoita kreemijauhe veteen, maitoon tai kermaan, anna tekeytyä puolisen tuntia ja herkullinen kreemi on valmis. Se kestää hyvin paistamisen ja pakastamisen ja säilyy valmiina jääkaapissa 1-2 vrk. Kreemi käy leivontaan ja erilaisiin jälkiruokiin. Veteen sekoitettuna; leivokset, viinerit, pullat ja piirakat. Kermaan sekoitettuna; kakut, letut, marjat ja erilaiset jälkiruoat. Laktoositon, gluteeniton.

Nro 1515, 300g

VANILJASOKERI, AITO

Kotigastronomien vaniljasokerissa on käytetty puhdainta aitoa Bourbon-vaniljaa. Käytä vaniljasokeria antamaan erityisen hienoa makua leivonnaisiin, jälkiruokiin, juomiin ja kastikkeisiin.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 1494, 70 g

MUFFINS- JA KAKKU-MIX, gluteeniton

Monikäyttöinen, viettelevän vaniljainen jauhoseos kotikonditoria tuotteiden leivontaan! Ei sisällä vehnätkälyä! Sopii hyvin kahvikakkujen leivontaan, muffinsseihin ja kuohkeisiin sokerikakkupohjiin.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 1618, 280 g

LEIVINJAUHE

Leivonnaisten kohotusaine.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 1540, 140 g

KANELIJAUHE

Leivonnaisten ja jälkiruokien mauste, käytetään myös pääruokien maustamiseen.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 92, 100 g



TUTTI-FRUTTI HEDELMÄSTRÖSSELI

Värikäs hedelmänmakuinen strösseli jälkiruokien ja leivonnaisten esim. muffinsien ja jäätelön koristeluun.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 1471, 100 g

KORISTEHELMI, hopean värinen

Pehmeä ja näyttävän näköiset koristehelmet täytekakkuihin ja muihin leivonnaisiin.

Laktoositon.

Nro 1437, 150 g

LAKRITSIJAUHE

100 % Lakritsijauhe on aito luonnontuote. Lakritsijauhellaa saat lakritsin makua ruokiin, leivonnaisiin, jälkiruokiin ja juomiin.

nro 1536, 60 g

Lakritsi muffinit



1 pss Kotigastronomi Muffins- ja kakkumix
1,3 dl vettä ja 2 kanamunaa
2 tl Kotigastronomi Lakritsijauhetta

Valmista muffinssitaikina pussin ohjeen mukaan ja lisää joukkoon Lakritsijauhe.

Lakritsi-suklaa kastike

n. 100 g tummasuklaata
1 dl ruokakermaa
2 tl Kotigastronomi Lakritsijauhetta

Kuumenna kerma, lisää suklaat ja Lakritsijauhe, anna seoksen sulaa. Tarjoile lämpimänä vaniljajäätelön, marjojen tai muffinssien kanssa.

Maustekahvit

Tuoksuvat maustekahvit sopivat sekä arjen piristykseksi että juhlahetkiin! Valmis (vahva) maustekahvi on erinomaista jälkiruoissa ja leivonnaisissa.

IRISH COFFEE

Viskiaromilla maustettu klassikkomaku.

Nro 1907, 80 g

KONJAKKI-TRYFFELI

Konjakki- ja kermatoffee-aromi. Kahvi ja konjakki "lyhyen kaavan" mukaan.

Nro 1908, 80 g

TIRAMISU

Herkullinen Tiramisun makuinen kahvi.

Nro 1910, 80 g

VALKOSUKLAA-AMARETTO

Amarettokahvi valkosuklaa-aromilla maustettuna.

Nro 1913, 80 g

WIENER TOFFEE

Toffee-aromilla ja vanilliinilla maustettu "unelmasekoitus".

Nro 1915, 80 g

SUKLAAMOCCA

Minttusuklaan makuisella aromilla maustettu kahvi.

Nro 1916, 80 g



Hurmaava jälkiruokakahvi



Sekoita maustekahvia tavallisen kahvin joukkoon, sekoitussuhde voi olla esimerkiksi 1/3 maustekahvia ja loput tavallista kahvia ja hurmaava jälkiruokakahvi on valmis.

Kaakaokahvi

1 mukillinen:
1 dl maitoa
2 rkl kaakaojauhetta
1 dl kuumaa, vahvaa maustekahvia
1/4 dl vaahdotettua kermaa
1 tl Vaniljasokeria
raastettua appelsiininkuorta

Kiehauta maito ja kaakao ja kaada mukaan. Lisää kahvi. Makeuta mielesi mukaan. Sekoita vaahdotettu kerma ja vaniljasokeri keskenään ja valuta juoman päälle. Ripottele pinnalle raastettua appelsiininkuorta.



Teet



Musta tee ja aromitee

Musta tee on länsimaissa suosituin tee. Sen annetaan muista teelaaduista poiketen hapettua eli fermentoitua loppuun saakka viileässä ja valottomassa tilassa, jolloin teen lehdistä oleva luontainen kitkeryys häviää. Kotigastronomien mustat teet ovat tarkasti valikoituja aromitee-tuotteita. Aromitee on mustaa tai vihreää teetä, johon on lisätty jotakin kasvikunnan tuotetta kuten hedelmiä ja marjoja tai aromeja.

ASSAM TGFOP

Suosittu "toisen sadon" Assam-tee tulee Pohjois-Intiasta ja on maultaan erityisen pehmeää ja miellyttävää, siinä ei ole lainkaan kitkeryyttä.

Nro 1701, 80 g

GRANAATTIOMENA

Maukas musta tee, jossa maistuu granaattiomenan lisäksi mm. ruusunmarja, hibiscus, goji-marjat sekä vadelmapalat.

Nro 1715, 80 g



MUSTAHERUKKATEE

Kotoinen mustaherukan maku, marjaisa uutuus tuo kesänmaut kielelle. Sisältää aitoja mustaherukoita, mustaherukan ja karhunvatukan lehtiä.

Nro 1721, 80 g



Vihreä tee

Vihreän teen sanotaan olevan tehokas väsymyksen ja henkisen uupumuksen ehkäisijä. Se sisältää flavonoidia, C-vitamiinia ja kalsiumia.

GOJI-ACAI

Todellinen terveyspommei, jossa vihreän teen lisäksi on kaksi supermarjaa, goji ja acai, sekä omenan ja vadelman paloja. Erinomaista myös jääteenä.

Nro 1765, 60 g

IHANA INKIVÄÄRI

Pehmeä ja miellyttävän makuinen inkiväärinen tee, jossa maistuu myös omena.

Nro 1770, 60 g



RUUSUTARHA

Vihreä tee, jossa on sokerisydämiä ja ruusuja.

Miedohko vihreä tee, jossa on hienoinen mansikan maku – tämä sekoitus saa sydämesi sykkimään nopeammin.

Nro 1786, 60 g



Valkoinen tee

Valkoinen tee kerätään varhain keväällä aamunkoiton aikaan, jolloin teepensaan lehdet ovat avautumassa ja silkkisen vaalean nukan peitossa. Teen lehdet kuivataan vapaasti raikkaassa ulkoilmassa eikä niitä fermentoida. Valkoisen teen maku on hieman yrttimäinen.

VADELMA-PERSIKKA

Valkoisen teen ja hedelmien hieno sekoitus. Valkoisena teenä kallisarvoinen Mao Feng-tee, jossa maistuvat marjainen vadelma ja hedelmäinen persikka.

Nro 1740, 60 g



Yrttiteet

Yrttiteen raaka-aineina käytetään erilaisia yrttejä, hedelmiä ja muita kasvikunnan tuotteita. Suosittelemme hiukan sokeria (kandisokeria) makua korostamaan.

KAMOMILLA

Rauhoittava sekä mieltä että kehoa rentouttava kamomilla yrttitee pyöristettynä mehukkaan appelsiinin maulla.

Nro 1818, 60 g



Rooibos-teet

Rooibos-tee

Afrikasta kotoisin oleva punapensasteen Rooibos on teen tapaan haudutettava juoma. Pehmeän ja hyvän makunsa vuoksi voit nauttia sitä kylmänä tai kuumana. Rooibos on vatsaystävällinen, kaloriton, kofeiiniton ja vitamiinipitoinen.

ROOIBOS APPELSIINI

Appelsiinin raikas tuoksu ja virkistävä maku tulee aidosta appelsiinista. Kestosuosikki vuodesta toiseen, maukas appelsiinin maku.

Nro 1870, 80 g



ROOIBOS MANSIKKA

Mehevän mansikan makuinen Rooibos-tee, joka sisältää mansikan paloja ja lehtiä. Yksi suosituimmista Rooibos-tee laaduistamme.

Nro 1880, 80 g



ROOIBOS NATURAL

Maustamaton punainen Rooibos-tee, nauti sellaisenaan tai mausta makusi mukaan esimerkiksi kuivatulla mintulla.

Nro 1890, 80 g

ROOIBOS UUNIOMENA

Rooibos Uuniomena on saavuttanut suosionsa täyteläisellä tuoksullaan ja maulla, joka ei jätä ketään kylmäksi. Omenan ja kanelin makuyhdistelmä on yksinkertaisesti loistava!

Nro 1886, 80 g



ROOIBOS VADELMA

Rooibos-tee, jossa maistuu kesäinen vadelma. Sisältää vadelman paloja. Herkullista nautintoa jaateena.

Nro 1885, 80 g



ROOIBOS VANILJA

Aromaattinen vaniljan tuoksu ja maku sopivat loistavasti yhteen pehmeän Rooiboksen kanssa. Ilahduttava teenautinto.

Nro 1887, 80 g



Vihreä Rooibos-tee

Vihreässä Rooibos-teessä maku on hiukan miedompi verrattuna punaiseen rooiboksen.

ROOIBOS PERSIKKA

Makean persikan makuinen vihreä Rooibos-tee, jossa on persikan paloja

Nro 1901, 80 g



ROOIBOS MANGO

Aromikas vihreän rooiboksen ja hedelmien sekoitus. Miellyttävä mangostani-hedelmä antaa tropiikin tuntea, jota kombutsa-teen uute ja mango hienosti täydentävät, kruununa aavistus kerman makua.

Nro 1906, 60 g



Teen makeutus

Teen makeuttaminen esim. sokereilla vahventaa teen omaa makua. Makeutettu tee sopii hyvin jääteeksi.

KANDISOKERI

Kuumien juomien makeuttamiseen. Karamellisoitu sokeri korostaa hienosti juoman makua tuoden sen aromit paremmin esiin. Teen juojan ehdoton hankinta!

Nro 1920, 200 g



KOTIGASTRONOMI-TUOTTEITA OVAT:

- LUONNONMAUSTEET
- MAUSTESEKOITUKSET
- LIEMI-, DIPPI- JA KASTIKEJAUHEET
- PADAT, KEITOT JA MUUT AINEKSET
- LEIVONTATUOTTEET
- TEET JA KAHVIT

MAUSTESEKOITUKSET, LIEMI-, DIPPI- JA KASTIKEJAUHEET, PADAT, KEITOT JA AINEKSET OVAT:

- SUOMESSA VALMISTETTUJA
- ILMAN NATRIUMGLUTAMAATTIA
- PARHAISTA RAAKA-AINEISTA
- VASTAJAUHETTUJA
- AROMIKKAITA JA RIITTOISIA

www.kotigastronomi.fi

KOTIGASTRONOMI-TUOTTEITA VOIT HANKKIA

- varainhankintamyynnin kautta (luokat, urheiluseurat, yhdistykset)
- itsenäisiltä Kotigastronomi-jälleenmyyjiltä
- verkkokaupastamme
- ryhtymällä itse jälleenmyyjäksi tai tukkuasiakkaaksi

EMÄNNÖI KUTSUT

Järjestä mauste-esittely, johon kutsut ystäväsi ja tuttavasi tutustumaan Kotigastronomi-tuotteisiin. Saatte rauhassa perehtyä tuotteisiin ja sinä voit ansaita emännänlahjoja.

ETSIMME UUSIA JÄLLEENMYYJIÄ

Kotigastronomi jälleenmyyjänä voit vapaasti päättää työajoistasi ja valita, haluatko hie-
man lisäansioita vai peräti kokopäivätyön hyvien tuotteiden parissa.

www.kotigastronomi.fi