



www.kotigastronomi.fi

MAKUJEN MAAILMA

MAUSTEET · MAUSTESEKOITUKSET · LIEMET · DIPIT
KASTIKKEET · PADAT · KEITOT · ATERIA-AINEKSET
LEIVONTATUOTTEET · TEET · KAHVIT · KEITTIÖVÄLINEET

Mausteet



MUSTAPIPPURI

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

Nro 270, rouhe 70 g 4,20 €

Nro 280, kokonainen 70 g 4,20 €

Nro 290, jauhe 70 g 4,20 €



ROSEPIPPURI

Vihannes- ja hedelmäsalaat-
teihin, kala- ja liharuokiin.
Aromikas, makeahko, ei tulinen.

Nro 360, kokonainen 40 g 4,20 €



VALKOPIPPURI

Keittoihin, kastikkeisiin ja pata-
ruokiin, marinadeihin ja etikka-
säilykkeisiin, pöytämausteeksi.

Nro 440, kokon. 50 g 4,20 €

Nro 450, jauhe 50 g 4,20 €



VIHERPIPPURI

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

Nro 460, kokon. 20 g 3,80 €

Nro 470, rouhe 20 g 3,80 €



CHILIJAUHE

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

Nro 50, jauhe 50 g 3,20 €

Nro 570, rouheena 30 g 3,90 €

INKIVÄÄRI

Possu- ja kanaruokiin, omenaruokiin ja –juomiin sekä
leivontaan. Käytetään paljon esim. Thai-keittiössä.

Nro 80, jauhe 50 g 3,90 €

Nro 85, pala 50 g 3,90 €

KANELI

Leivonnaisten ja jälkiruokien
mauste, käytetään myös pää-
ruokien maustamiseen.

Nro 92, jauhe 100 g 4,50 €



KARDEMUMMA

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

Nro 120, kokonainen 25 g 4,60 €

Nro 130, jauhe 25 g 4,60 €



PAPRIKA

Kana-, kala-, ja liharuokiin.
Kastikkeisiin, riisi- ja peruna-
ruokiin. Saatavana myös
savupaprikajauhe.

Nro 330, jauhe 100 g 4,50 €

Nro 332, savupaprika 100 g 4,90 €



SINAPINSIEMEN ja JAUHE

Rasvaisiin liha- ja kalaruokiin
ja kastikkeisiin, sinapin
valmistamiseen ja säilöntään.

Nro 400, jauhe 100 g 4,20 €

Nro 410, siemen 100 g 2,70 €



*Sivun tuotteet ovat laktoosittomia, gluteenittomia, maidot-
tomia ja suolattomia. Koko valikoima, kuivatut yrtit ym.
hinnastossa.*

Kuivat tuotteet, -rouheet ja -jauheet



AURINKOKUIVATTU TOMAATTI

Kotigastronomien aurinkokuivattu tomaatti on miedosti suolattu, öljytön ja hyvänmakuinen. Napostele sellaisenaan, lisää kastikkeisiin, suolaisiin piiraisiin, salaatteihin tai säilö öljyyn.

Nro 475, 150 g 7,00 €

PATA- JA KEITTOVIHANNES-MIX

Sopii keittoihin, pataruokiin ja lihamurekkeisiin, muhennoksiin, kastikkeisiin ja liemiin. Hienonnettuna leivontaan. Aineksina ovat porkkana, selleri, purjo, sipuli, palsternakka.

Nro 501, 100 g 5,50 €



PERSILJA

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

Nro 510, 15 g 2,90 €



RUOHOSIPULI, PAKASTEKUIVATTU

Tuoreen ruohosipulin sijasta keittojen, kastikkeiden, dippi-kastikkeiden ja sekä kala-, kasvis- ja muna-ruokien maustamiseen ja suolaisten piiraiden täytteisiin.

Nro 520, 15 g 3,50 €



PINAATTIROUHE

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

Nro 597, 40 g 4,20 €



PUNAJUURIROUHE

Kuivattu punajuuri helpokäyttöisessä muodossa. Rouhe sopii mainiosti lihapullataikinan sekaan, jolloin saat helposti Lindströmin pihvit (rouheen annetaan ensin turvota vedessä). Siitä on helppo valmistaa myös maukas borssikeitto tai voit lisätä sitä pataruokiin. Sopii sellaisenaan myös salaatteihin.

Nro 603, 120 g Punajuurirouhe 4,40 €

SIPULI, KUIVATTU

Käytä tuoreen sipulin asemesta. Keittoihin, kastikkeisiin, lihapulla- ja mureketaikinoihin, piiraisiin, pannulle jauhelihan sekaan ym. Salaateissa rasvaton ja gluteeniton vaihtoehto friteeratulle sipulille.

Nro 534, 70 g 3,90 €



PUNASIPULI, KUIVATTU

Käytä tuoreen sipulin asemesta. Keittoihin, patoihin, kastikkeisiin, lihapulla-, mureke- ja kasvispihvitaikinoihin, salaatteihin, piiraisiin, munakkaisiin.

Nro 537, 80 g 4,20 €



TILLI

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

Nro 540, 20 g 3,40 €



TOMAATTIJAUHE

Tomaatin makua pataruokiin, kastikkeisiin ja keittoihin. Sopii myös tomaattimehun valmistamiseen sekä viilin, jogurtin tai puuron kanssa.

Nro 545, 100 g 4,90 €



Kuivarouheet ja -jauheet



JALAPENOROUHE, PUNAINEN JA VIHREÄ

Reilummin käytettynä antaa ruokaan kunnon jysäyksen! Jalapenorouheen tulinen maku säilyy pitkään aromeja menettämättä. Pieninä määrinä antaa hyvän sävöyksen pizzoihin, kebabeihin sekä tortilloihin, tacoihin ja muihin tex-mex -herkkuihin.

Nro 573, PUNAINEN 30 g 4,40 €

Nro 575, VIHREÄ 30 g 4,40 €

CHILIROUHE

Vahva chilirouhe antaa mukavasti potkua erilaisiin ruokiin. Pienikin määrä riittää!

Nro 570, rouhe 30 g 3,90 €



PALSTERNAKKAROUHE

Herkullisen pähkinäinen palsternakka sopii erilaisiin keittoihin, patoihin, gratiineihin, kasvispihveihin ja leivonnaisiin.

Palsternakka antaa makua myös esimerkiksi salaateissa.

Nro 585, 100 g 4,20 €



PAPRIKAROUHE

PAPRIKA-MIX ROUHE

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

Nro 590, 50 g 4,20 €

Nro 595, MIX 70 g 4,20 €



PORKKANARAE

Käytä esim. kasvispihveihin ja paistoksiin, laatikoihin, patoihin, keittoihin ja porkkanasämpylöihin.

Nro 602, 150 g 4,40 €

PURJOROUHE

Miellyttävän makuinen purjorouhe piristää keitot, padat, paistokset, kastikkeet ja salaatit.

Nro 604, 50 g 4,40 €



SIPULIROUHE PAAHDETTU

Antaa paahteisen sipulin maun keittoihin, kastikkeisiin, piiraisiin, mureketaikinaan ym. Ripottele sellaisenaan salaatin tai leivän päälle. Kotigastronomien paahtettu sipulirouhe on gluteeniton.

Nro 605, 100 g 4,50 €

SIPULIROUHE JA -JAUHE

Käyttövalmiiksi pilkottu / jauhettu kuivattu sipuli.

Ei kyyneleitä!

Nro 610, rouhe 100 g 4,40 €

Nro 530, jauhe 100 g 4,20 €

TOMAATTIROUHE

70 g pussillinen kuivattua tomaattia vastaa noin 5-6 kiloa tuoretta tomaattia. Kuivatulla tomaatilla on hyvin vahva, maukas maku. Käy esim. pizzoihin, piiraisiin, keittoihin, patoihin. Käytä sellaisenaan tai säilö öljyyn.

Nro 615, 70 g 4,40 €



VALKOSIPULIROUHE, -LASTU JA -JAUHE

Käyttövalmis pilkottu valkosipuli. Ei valkosipulin tuoksua käsissä ja leikkuulaudassa! Käytä rouhetta kastikkeisiin ja laatikoihin, lastuja esim. valkosipuliperunoihin.

Nro 620, rouhe 100 g 4,90 €

Nro 560, lastu 50 g 4,50 €

Nro 550, jauhe 100 g 4,90 €



Kotigastronomi kuivarouheet ja -jauheet ovat laktoosittomia, gluteenittomia, maidottomia ja suolattomia.



Kaikki mausteseokset ovat laktoosittomia, gluteenittomia, maidottomia ja vegaanisia.

AROMIMAUSTE

Käytä ruoanvalmistuksessa suolan asemesta korostamaan ja tuomaan ruoka-aineiden oma maku esiin.

Nro 640, 120 g 4,40 €

BROILERIMAUSTE

Hienoarominen maustesekoitus kana-, kalkkuna- ja broileri- sekä sianliharuokiin. **Nro 650, 120 g 4,90 €**

GRILLIMAUSTE

Perusmauste grillaajalle, mieto maku - sopii myös lapsiperheille. Myös suolaton vaihtoehto.

Nro 700, 120 g 4,90 €

CITRUS SPECIAL

Sopii hyvin grillatun ja paistetun lihan sekä kalan maustamiseen, erityisesti broilerille.

Nro 677, 100 g 3,90 €

GRILL FISH

Grill Fish sekä paistetulle että grillatulle kalalle, sopii hyvin esim. lohelle ja muille rasvaisille kaloille

Nro 695, 100 g 4,60 €

HERBS DE PROVENCE

Täyteläinen yrttisekoitus sopii kasvis- ja tomaattiruokiin, grillatulle lihalle sekä salaattikastikkeisiin.

Nro 710, 25 g 2,90 €

JAUHELIHAMAUSTE

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

Nro 720, 120 g 4,90 €

KALAMAUSTE

Raikkaan sitruunaisena korostaa mukavasti kalan mieto maku, käy kaikkien kalaruokien maustamiseen.

Nro 730, 100 g 4,20 €

PASTAMAUSTE POMODORO

Täydellinen valkosipulin, tomaatin ja yrttien yhdistelmä pastan, erilaisten pastaruokien ja -kastikkeiden maustamiseen.

Nro 770, 70 g 3,90 €

PERUNAMAUSTE

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

Nro 780, 120 g 4,90 €

PIZZAMAUSTE

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

Nro 810, 35 g 3,50 €

SIPULI-YRTTI MIX

Mm. sipulia, valkosipulia, purjo-, ja ruohosipulia sekä yrttejä sisältävä sekoitus kasvisruokiin, grilli- ja uunilihoille tai vaikkapa lihapullataikinaan makua antamaan. **Nro 835, 80 g 4,20 €**

APPELSIINIPIPPURI

Hienolla appelsiiniaromilla ryyditetty mausteseos. Lihan, erityisesti broilerin, kalan ja vihannesten maustamiseen sekä pöytämausteeksi.

Nro 840, 70 g 5,20 €

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.

Nro 841, 70 g 4,05 €

VALKOSIPULI-CHILI

Valkosipulin, chilin, inkiväärin ja merisuolan yhdistelmä antaa ruokiin sopivasti potkua ja paljon makua. Sopii maustamaan salaatteja, lihaa, kasviksia, keittoja ja marinadeja. Voi käyttää myös pöytämausteena.

Nro 831, 80 g 5,60 €

VEGETARIAN AROMIMAUSTE YRTTI-AROMIMAUSTE

Korostaa hienosti erilaisten ruokien ja kasvien makua. Käytä suolan asemesta ruoanlaitossa ja pöytämausteena. Käy hyvin kasvien marinointiliemiin ja salaattinkastikkeisiin.

Nro 870, Vegetarian-aromimauste 120 g 4,80 €

Nro 877, Yrtti-aromimauste, 120 g 4,70 €

Suolaton mauste korostaa luonnollisella ja voimakkaalla tavalla ruoan ominaismakua ja voit helposti itse säännöstellä käyttämäsi suolan määrää. Suolattomilla maustesekoituksilla voit lisätä makua vaikkapa valmisruokiin.

Kaikki suolattomat mausteseokset ovat myös laktoosittomia, gluteenittomia, maidottomia ja vegaanisia.

BROILERIMAUSTE, SUOLATON

Paprikan, kurkuman, chilin ja pippureiden sekoitus, joka soveltuu erityisesti kana-, kalkkuna- ja broileriruokiin. **Nro 655, 100 g 4,90 €**

CHILI CON CARNE, SUOLATON

Maustesekoitus erityisesti chili con carnen valmistukseen, mutta sopii hyvin myös erilaisiin jauheliha- ja pataruokiin tuomaan texmex-vivahdetta. Yhdistämällä Kotigastronomien Lihapulla-aineksia ja Chili con carne-seosta, saat maukkaat lihapullat.

Nro 670, 70 g 3,90 €

GRILLIMAUSTE, SUOLATON

Yleismausteena liha- ja kasvisruoille. Grillaukseen, paistamiseen, kastikkeisiin, pataruokiin.

Nro 706, 100 g 4,90 €

CURRY, SUOLATON

Monikäyttöinen ja täyteläinen maustesekoitus broileri-, kala- ja liharuokien maustamiseen. Sopii myös myös riisille ja kasviksille. **Nro 683, 100 g 4,40 €**

JAUHELIHAMAUSTE, SUOLATON

Aromaattinen sekoitus, joka soveltuu kaikenlaisten jauheliharuokien maustamiseen. Maku sopii myös perheen pienimmille. **Nro 723, 100 g 4,90 €**

PUMPKIN SPICE, SUOLATON

Kanelia, muskottipähkinää, inkivääriä ja neilikkaa sisältävä seos. Kahvin, teen ja kaakaon maustamiseen, jälkiruokien ja sekä makeiden että suolaisten leivonnaisten maustamiseen. Jogurtin ja puuron maustamiseen.

Nro 826, 70 g 5,50 €

VÄLIMEREN YRTTIMAUSTE, SUOLATON

Yrttien, paprikan, valkosipulin ja maustepippurin hieno sekoitus. Sopii niin lihalle, kalalle kuin kasviksillekin. Erinomaista pizzoihin, pastaruokiin.

Nro 875, 35 g 3,70 €



KALAMAUSTE, SUOLATON

Sitruunan raikkaus ja hapokkuus sekä valkopippurin sopiva potku maustavat niin vaalean järvikalan kuin rasvaisen lohenkin. Suolaa voit lisätä juuri makusi mukaan. **Nro 735, 70 g 3,90 €**

PIHVIMAUSTE, SUOLATON

Sopii hyvin kaikenlaisille pihveille, erityisesti naudan ja possun lihalle. Mausteen lisäksi ripaus Kotigastronomien Kristallisuolaa ja herkullinen makuelämys on taattu. **Nro 787, 100 g 4,40 €**

PIPPURISEOS RUBINO, PIKANTTI JA HIENO, SUOLATON

Rouheisessa Rubinossa voimakkaan mustapippurin makua pyöristävät sipuli, paprika ja valkosipuli. Ehdoton suosikki pippuripihville. Kokeile myös graavilohelle, sopii patoihin, keittoihin ja kastikkeisiin. Pikantti on sekoitus eri pippureita, korianteria, paprikaa ja sinapinsiemeniä. Pippuriseos Hieno on Rubinon hienojakoinen versio. Käyttökohteet samoja kuin Rubinolla.

Nro 790, RUBINO 60 g 5,40 €

Nro 795, PIKANTTI 70 g 5,20 €

Nro 788, HIENO 70 g 5,20 €

RIISTAMAUSTE, SUOLATON

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

Nro 809, 80 g 4,40 €

SITRUUNAPIPPURI, SUOLATON

Sopii loistavasti kalalle, possulle ja broilerille, salaatteihin ja kasviksille. Kotigastronomi sitruunapippuri on hienojakoinen ja maultaan sekä väriltään sitruunainen.

Nro 846, 70 g 4,35 €

VIISPIPPURI, rouhe

Aromaattinen sekoitus sisältää viittä eri pippuria: Musta-, valko-, mauste-, rose- ja viherpippuri. Sopii liha-, broileri-, kala- ja kasvisruokiin sekä pöytämausteeksi..

Nro 789, 60 g 5,60 €

Täydellinen luettelo tuotteista hinnastossa.

Monikäyttöiset RUB-maustesekoitukset ovat trendikkäitä kuivamarinadeja, jotka hierotaan suoraan lihan pintaan. RUB maustaa lihan nopeasti herkulliseksi ja antaa sille kauniin ulkomuodon. Kahdeksan loistavaa makuvaihtoehtoa!



Vinkki: Valmista RUB-maustesekoituksesta ja öljystä seos ja valele sillä grillivartaita ja kasviksia!

RUB ohje lihan maustamiseen: Sirottele ja hiero lihan (n. 600 g) pinnalle mausteseosta n. 5-7 tl (15-20g) ennen grillausta tai paistamista.

Kaikki RUB mausteseokset ovat laktoosittomia, gluteenittomia, maidottomia ja vegaanisia.

RUB ALLROUND

Monikäyttöinen seos, joka sopii lihalle, kalalle ja kasviksille, maustevoihin ja -öljyyn.

Nro 812, 80 g 4,50 €

RUB CHILI

Tuo mukavaa tulisuuutta grilliherkuille ja voit maustaa sillä myös esim. tortillan täytteeksi tulevan jauhelihan.

Nro 813, 80 g 4,50 €

RUB COCONUT-GINGER

Kookoksen, inkiväärin, yrttien ja mausteiden yhdistelmä, joka saa jo tuoksullaan veden kielelle. Sopii mm. kalalle ja kanalle.

Nro 817, 80 g 4,50 €

RUB HOT LEMON

Raikkaan sitruunainen maustesekoitus sopii parhaiten kalalle, äyriäisille ja kanalle, sisältää aitoa sitruunaa. Kokeile myös salaattinkastikkeessa öljyyn sekoitettuna.

Nro 814, 80 g 4,50 €

RUB SMOKY BBQ

Suorastaan "ihanan vahva" sekoitus mausteita ja savun makua, herkullista grillilihoille, sisältää mm. savupaprikaa, rosmariinia ja juustokuminaa.

Nro 816, 80 g 4,50 €

RUB GRILLED STEAK

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

Nro 818, 80 g 4,50 €



RUB ROASTED CHICKEN

Sopivan potkuinen RUB broilerille ja kalkkunalle, sisältää mm. paprikaa, chiliä, valkosipulia ja yrttejä. Kokeile myös tortillatäytteisiin, joissa on broileria tai kasviksia.

Nro 819, 80 g 4,50 €

RUB SWEET PORK

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

Nro 821, 80 g 4,50 €

RUB-mausteiden lisäksi valikoimissa on **Marina-**diseos Riista sekä **Shashlik**-mauste lampaan, porsaan ja naudan lihalle.

ADJIKA

Gruusialainen Adjika

mausteseos on smetanen ja ketsupin kanssa sekoitettu mainio liharuokien kylmä kastike. Voit käyttää ketsupin sijaan myös makeaa chilikastiketta (esim. jäähdytetty valmis Kotigastronomien Sweet Chili-kastike). **Nro 625, 50 g 4,10 €**

CAJUN SPECIAL

Cajun-keittiössä käytetään paljon savustettua ja grillattua lihaa sekä kalaa ja äyriäisiä. Voimakas Cajun Special-mauste sopii liha-, kana-, kala-, äyriäisruokiin ja salaatteihin sekä salaatti- ja grillauskastikkeisiin.

Nro 660, 70 g 3,90 €

CHIMICHURRI

Mausteseoksesta saat argentiinalaisen runsaan yrttisen, kirpeähkön maustekastikkeen pihveille sekä myös kasviksille! **Nro 675, 60 g 3,90 €**



FAJITA MIX

Tällä upealla mausteseoksella saat erityisesti kanasta ja broilerista herkullista grillattuna tai paistettuna. Erinomaista fajitojen, tortillojen ja tacojen täytteiden maustamiseen. Sopii mausteeksi myös kasviksille ja possun lihalle. **Nro 688, 70 g 4,50 €**

GARAM MASALA

Intialaisen keittiön yksi käytetyimmistä mausteseoksista. Se antaa aromikkaan täyteläisen maun erilaisiin liha-, broileri-, kala-, kasvis- ja riisiruokiin.

Nro 692, 50 g 4,20 €

JAMAICAN JERK

Jamaikalainen maustesekoitus, joka on hieman tulinen ja makeahko yhdistelmä ihania eksoottisia makuja. Sopii loistavasti mm. broilerin ja porsaanlihan kanssa. Maustaa keitot, kastikkeet ja padat tai vaikka lihapullat.

Nro 725, 70 g 3,90 €

LEMON CURRY

Tämä miedohko ja vähäsuolainen curry on maultaan sitruunainen ja juustokumina antaa sille itämaista twistiä. Erityisen hyvin se sopii kala-, broileri- ja sianliharuokiin.

Nro 750, 80 g 3,90 €

PIRI PIRI

Mausteseoksesta saat portugalilaisen tulisen marinadi / öljyseoksen. Erinomainen grillatulle broilerille, kalalle ja äyriäisille! Voit käyttää mausteseosta myös sellaisenaan ruokiin, joihin haluat tulisuuutta.

Nro 805, 70 g 3,90 €

RAITA MAUSTE

Intialainen raita sopii sellaisenaan raikastamaan lämpimiä ruokia ja vähentää tulisten ruokien poltetta. Helppo valmistaa; sekoita pari rkl Raita maustetta ja 2 dl turkkilaista jugurttia tai kermaviiliä.

Nro 811, 80 g 3,90 €

SALSA HARISSA

Harissa on voimakas tunisialainen ja pohjois-afrikkalainen mausteseos. Salsa Harissa-seos sekoitetaan tomaattimurskan joukkoon ja näin saadaan eksoottinen lihojen kastike ja dippikastike. Hyvää myös leivän päällä.

Nro 823, 80 g 3,90 €

TANDOORI MASALA MIX

Intialainen mausteseos, joka antaa aromikkaan täyteläisen maun erilaisiin liha-, broileri-, kala-, kasvis- ja riisiruokiin sekä wok-ruokiin. Erityisen hyvää Tandoori kanan maustamiseen. **Nro 852, 70 g 4,50 €**

THAI RED CURRY

Terävä punainen curry antaa mukavasti lämpöä ja pientä potkua pehmeisiin kookosmaitopohjaisiin keittoihin, patoihin ja kastikkeisiin. Hyvä mauste myös wok-ruokiin.

Nro 855, 100 g 4,20 €



Täydellinen luettelo tuotteista hinnastossa.

Kaikki Makuja maailmalta seokset ovat laktoositomia, gluteenittomia, maidottomia ja vegaanisia.



Kotigastronomien maukkaat ja lisäaineettomat liemijauheet sisältävät vain vähän rasvaa ja suolaa. Liemijauheita on helppo annostella ja käyttää.

KALALIEMIJAUHE

Liemijauheesta saat maukkaan, aidon makuisen kalaliemen. Kalapyöryköiden maun antaja, kalakeiton kruunu! Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 907, 50 g 4,45 €

KANALIEMIJAUHE

Vähäsuolainen ja kevyt kanaliemijauhe. Lisäaineeton tuote, joka saa hyvän makunsa kanajauheesta. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 915, 70 g 4,45 €

KASVISLIEMIJAUHE

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

Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen.

Nro 920, 150 g 6,70 €



LIHALIEMIJAUHE

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

Nro 930, 150 g 6,70 €

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, vegaaninen.

Nro 940, 150 g 6,70 €

Frikadellit (keitetyt lihapullat)



Murekemma:

400 g naudanjauhelihaa

1 dl Kotigastronomi Lihapulla-aineksia

2 dl kermaa tai muuta nestettä

1 rkl sipulirouhetta

½ rkl valkosipulijauhetta tai -rouhetta

1 tl Pippuriseos Rubinoa tai Hienoa

2 tl Herbs de Provencea

Kotigastronomi lihaliemijauhetta (n. 7 dl valmista lientä)

Tee lihapullataikina pussin ohjeen mukaan, sekoita joukkoon muut mausteet. Keitä pieniä lihapullia lihaliemessä n. 5 minuuttia. Ota esim. reikäkauhalla pullat pois liemestä, pidä lämpimänä. Tee kastike (ruskea, pippuri tai sieni). Kaada kastike lämpimien lihapyöryköiden päälle, ja tarjoa esim. perunamuusin kanssa.



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 n. 5 annosta (5x2dl) valmista dippikastiketta!

DIP-MIX AURINKOTOMAATTI

Maukas ja mieto aurinkokuivatun tomaatin ja mausteiden pehmeä makuyhdistelmä. Laktoositon, gluteeniton.

Nro 1085, 70 g 4,90 €

DIP-MIX BBQ

Herkullinen yhdistelmä savun makua, mausteisuutta ja makeutta. Sopii hyvin grilliruokien, paistetun kanan, possun tai kasvien sekä hampurilaisten kastikkeeksi. Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen.

Nro 1008, 70 g 4,90 €

DIP-MIX CHEDDAR

Cheddar-juuston makuinen dippi sopii hyvin tex-mex-ruokiin ja salaatteihin kastikkeeksi, myös voileipäkun täytteisiin. Gluteeniton.

Nro 1010, 70 g 4,90 €

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, vegaaninen.

Nro 1020, 60 g 4,90 €

DIP-MIX SINIHOME

Täyteläinen kastike salaateille ja hedelmille sekä kannsiipien, kasvien ja sipsien dippailuun. Laktoositon, gluteeniton.

Nro 1019, 70 g 4,90 €

DIP-MIX KERMA-MUSTAPIIPURI

Pehmeän kermaisessa dipissä on voimakas mustapiipurin aromi. Sopii hyvin kylmäksi kastikkeeksi esim. lihojen ja leikkeleiden kanssa. Laktoositon, gluteeniton.

Nro 1030, 60 g 4,90 €

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 4,90 €

DIP-MIX RANSKANKERMA-SIPULI

Makuhermoja hivelevä makuyhdistelmä - tämän kanssa sopii dipattavaksi lähes mikä vaan. Kylmänä kastikkeena grilliruokien kanssa. Laktoositon, gluteeniton.

Nro 1040, 60 g 4,90 €

DIP-MIX SITRUUNA-TILLI

Raikas sitruunan ja tillin maku. Erinomainen kylmä kastike kalalle ja äyriäisille, käytä myös kala- ja mätihyydykkeisiin. Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen.

Nro 1075, 60 g 4,90 €

Vinkkejä; Sekoita dippijauhetta maustamattomaan tuorejuustoon - käytä täytteenä; broileri, sienet..

Kermaviiliin sekoitettuna salaatin ja kasvien kastikkeena; Ranskankerma-sipuli - kukkakaali..

Paistettujen ja grillattujen kalojen kastikkeena; Valkosipuli, Sitruuna-Tilli, Curry, Ranskankerma-sipuli

Grillatun lihan kylmäkastikkeena; Aurinkotomaatti - possunliha, Ranch - lihat / lihapullat/burgerit..

Valmista aromivoi ja peruna- ja kasvisnyytit, käytä maustamiseen dip-mix jauhetta..

Dippi- ja salaatkastikkeet

Valmistettu
Suomessa



DIP-MIX SWEET CHILI

Makean ja mausteisuuden tuhti makuyhdistelmä. Perusdippailun lisäksi grilliruokien vahvaksi kastikkeeksi. Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen.

Nro 1077, 70 g 4,90 €

DIP-MIX TACO

Dippi niin aikuisten kuin nuortenkin makuun. Dippaa lihapullia, nakkeja ja kasviksia. Sopii loistavasti tacojen ja tortillojen kanssa. Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen. **Nro 1080, 70 g 4,90 €**

DIP-MIX VALKOSIPULI

Dippikastikkeessa on vahva tuoreen valkosipulin maku. Sopii vihanneksille, erilaisille perunoille (esim. uuniperuna), kalalle ja friteeratulle broilerille. Kylmänä kastikkeena se sopii majoneesiin tai tuorejuustoon sekoitettuna voileiville, voileipäkakkuihin, paksuksi purotettavaksi koristeeksi, kylmänä täytettäviin suolaisiin voitaikinaleivonnaisiin ja kylmänä tarjottaville kaloille. Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen.

Nro 1090, 60 g 4,90 €

TZATZIKI

Tee tzatziki-kastike kermaviiliin tai ruokajugurttiin. Tarjoa esimerkiksi grillatun kalan kastikkeena. Jauhe sopii myös perunasalaatin mausteeksi. Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen.

Nro 1100, 60 g 4,90 €



Oman herkullisen salaatkastikkeen tekeminen on nyt helppoa: Sekoita jauhe, vesi ja öljy ja halutessasi viinietikka ja sinulla on herkullinen salaatkastike tarpeeseen sopivasti. Kolme erilaista makuvaihtoehtoa.

ITALIALAINEN SALAATINKASTIKEJAUHE

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

Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen.

Nro 1278, 70 g 3,90 €

KREIKKALAINEN SALAATINKASTIKEJAUHE

Tästä syntyy erinomainen kylmä kastike, jossa maku- maailman antavat sinappi, pippurit ja erilaiset yrtit sekä omenan hapokkuus. Hieno kastike mm. kreikkalaiselle salaatile,

Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen.

Nro 1280, 70 g 3,90 €

RANSKALAINEN SALAATINKASTIKEJAUHE

Upea makuyhdistelmä erilaisista yrteistä ja sipuleista sekä tillistä. Erinomainen kylmä kastike vaikkapa kalaja ja äyriäissalaatteihin, esim. Nizzan salaattiin.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen.

Nro 1282, 70 g 3,90 €

TOSCANAN MIX leivälle ja kasviksille

Sekoita jauhe ja oliiviöljy sekä balsamietikka. Maistuva leivänpäällinen. Hyvä mauste myös uunikasviksille.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen.

Nro 1284, 70 g 4,20 €





Gluteenittomat valmiskastikkeet tuovat vaihtelua ruokalistaasi. Kotigastronomi kastikkeet maistuvat kotitekoiselta, siinä salaisuus niiden suosioon!

BBQ -KASTIKE

BBQ-kastike antaa grillattaville ja paistettaville lihoille täyteläisen viimesilauksen. Tarjoa lämpimänä tai kylmänä kastikkeena. Herkullinen yhdistelmä savunmakua ja makeutta. Erinomaista pizzojen, hampurilaisten ja tortillojen sekä tacojen kastikkeena. Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen.

Nro 1112, 120 g 4,90 €

BEARNAISE JA HOLLANDAISE

Bearnaise-kastiketta tarjotaan hienojen, lähinnä paistettujen ja pariloitujen liharuokien kanssa. Laktoositon, gluteeniton.

Hollandaise-kastike sopii kalalle, gratiineihin ja kasviksille, esim. parsalle. Vähälaktoosinen, gluteeniton.

Bearnaise Nro 1120, 100 g 4,90 €

Hollandaise Nro 1150, 100 g 4,90 €

CURRYKASTIKE

Mieto, pehmeä ja kermainen maku. Sopii hyvin broileriruokien kastikkeeksi. Laktoositon, gluteeniton, maidoton ja vegaaninen.

Nro 1122, 100 g 4,90 €

Nyhtöpossu (Pulled Pork)

n. 2,5 kg Porsaan kasleria
4 rkl Rub Smoky BBQ maustetta
4-5 dl (1 pss) BBQ-kastiketta pussin ohjeella valmistettuna

Hiero RUB-mauste lihan pintaan ja anna olla huoneenlämmössä sillä aikaa kun teet BBQ-kastikkeen. Kun kastike on valmista, laita sitä n. 3 dl kasslerin päälle ja anna osan valua padan pohjalle. Paista 120 asteisessa uunissa n. 5 tuntia. Ota pois uunista ja avaa kansi ja revi liha.



JUUSTOKASTIKE

Juustokastike tekee arkisestakin ateriasta juhlavamman. Monikäyttöinen juustokastike sisältää vain vähän rasvaa ja suolaa. Käytä myös kasvis- ja pastaruokiin. Gluteeniton. **Nro 1155, 100 g 4,90 €**

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 4,90 €**

PIPPURIKASTIKE

Pippureilla ryyditetty ruskea kastike maistuu koko perheelle. Pippurikermakastikkeen saat korvaamalla osan vedestä kermalla. Lisäämällä hiukan Kotigastronomien Pippuriseos Rubinoa, saat loistavan kastikkeen pippuripihville. Laktoositon, gluteeniton, maidoton ja vegaaninen. **Nro 1175, 100 g 4,90 €**



PUNAVIINIKASTIKE

Hienostuneen makuisessa punaviinikastikkeessa on aito punaviinin maku. Kruunaa hyvän pihvin ja paahtopaistin, erinomaista myös pataruokiin. Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen.

Nro 1245, 100 g 4,90 €

RUSKEAKASTIKE

Ruskeakastike on peruskastike arkiruoan laittoon; liha- pyöryköille, kaalikääryleille, jauhelihalle. Ruskeakastike on täyteläinen, varma ja helposti muunneltava kastike. Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen.

Nro 1195, 150 g 6,50 € iso pakkauskoko



HERKKUSIENIKEITTO

Täyteläinen ja kermanen koostumus ja hieno herkkusienien aromi! Ihastuttava keitto, joka vei kielen mennessään. Laktoositon, gluteeniton.

Nro 1300, 80 g 4,40 €

ITÄMAINEN KEITTO

Keitto, jossa on viettelevä itämainen, pehmeän curryn ja hedelmien makeahko makuyhdistelmä.

Vinkki: Lisää ruskistettuja broilerin suikaleita ja kasviksia tai kalaa (vaaleaa) ja äyriäisiä. Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen.

Nro 1302, 80 g 4,40 €

JUUSTOKEITTO

Tässä keitossa on hienostunut ja täyteläinen goudajuuston maku. Loistava alku- ja lounaskeitto. Pehmeän täyteläinen, kermanen koostumus. Helppo muunnella vaikkapa sienikeitoksi lisäämällä joukkoon sieniä. Gluteeniton.

Nro 1303, 75 g 4,40 €

KANAKEITTO

Täyteläisen makuinen herkullinen uutuus, joka maistuu niin lounaskeittona kuin päivällisenäkin. Keitto muuntuu helposti moneksi, lisää joukkoon makusi mukaan kanasuikaleita, kasviksia tai vaikka katkarapuja. Laktoositon, gluteeniton.

Nro 1301, 60 g 4,40 €



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. Laktoositon, gluteeniton.

Nro 1313, 65 g 4,40 €

TEXMEX KEITTO

Lempeän tulinen, ihanasti lämmittävä keitto, joka vie ajatukset aurinkoiseen Etelä-Amerikkaan. Keitosta saat ruokaisamman sekoittamalla joukkoon vaikkapa kidneypapuja, maissia tai paprikaa. Viimeistelet rapeilla maissilastuilla.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen.

Nro 1304, 75 g 4,40 €

TOMAATTI-JUUSTOKEITTO

Pehmeä ja aromikas keitto, jossa maistuu kypsä tomaatti ja täyteläinen juusto. Sellaisenaan kevyeksi lounaskeitoksi tai maistuvana alkukeittona.

Vinkki: Ruokaisamman keiton saat lisäämällä esim. kurkku- tai kesäkurpitsakuutioita.

Vähälaktoosinen, gluteeniton.

Nro 1315, 75 g 4,40 €

Savuporo-juustokeitto



1 pss Juustokeittoa ohjeen mukaan
150 g kylmäsavuporoa (tai paistettua pekonia)

Valmista keitto. Hienonna kylmäsavuporo hyvin pieniksi paloiksi. Sekoita osa keittoon ja ripottele loput annosten pinnalle.



BOLOGNESE VEGETARIAN-AINEKSET

Helppo ja maistuva kasvisruoka käden käänteessä. Valmista **vegaaninen** bolognesekastike ja nauti spagettin kera tai käytä esim. bolognese-pizzan päällysteenä. Maukasta kotiruokaa, nopeasti ja helposti! Aineksessa soijarouhe mukana, pussista 5 dl valmista kastiketta. Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen.

Nro1317, 100 g 4,30 €



KASVISPIHVI-AINEKSET

Maukkaat **vegaaniset** pihvit burgerin väliin tai pyöräkät aterialle valmistuu helposti herkullisista aineksista. Pussista saat 4 pihviä ja noin 8-10 pyöräkkää. Ainesten lisäksi tarvitset vain nesteen. Sisältää mm. soijarouhetta, sipulia, paprikarouhetta, palsternakkaa sekä mausteita, kuten mustapippuria ja valkosipulia yms. Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen.

Nro 1318 110 g 4,30 €

Pizza Vegetarian

uunipellillinen, n. 6 henkilölle

1 pss Bolognese Vegetarian-aineksia

Paprika-, valkosipuli- ja punasipulirouhetta

Pizzamaustetta

juustoraastetta

2 dl tomaattimurskaa

itse tehty tai valmis pizzataikina

koristeluun kirsikkatomaatteja ja basilikaa

Mittaa kattilaan 3 dl vettä ja 2 dl tomaattimurskaa, tyhjennä bolognese-ainespussi, lisää siihen yht. n. 3-4 rkl paprika- ja sipulirouheita, kiehauta 5 minuuttia. Kauli pizzataikina, levitä päälle bolognese-kastike, pizzamauste ja juustoraaste sekä kirsikkatomaatit. Paista uunissa 225 °C n. 15 min. ja koristele basilikalla.



LASAGNE VEGETARIAN-AINEKSET

Kasvislasagne - olkaa hyvät!

Kotigastronomin maistuvasta **gluteenittomasta** Lasagne-aineuksesta kehitetty uusi kasvisversio on kätevä valmistaa ja taatusti maukas ruoka, joka maistuu koko perheelle. Et tarvitse muuta kuin lasagnelevyt. Pakkauksesta tulee 4 annosta valmista lasagnea. Gluteeniton.

Nro 1319 145 g 5,20 € - sisältää soijarouheen

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. Gluteenittoman lasagnen saat käyttämällä gluteenittomai lasagne-levyjä.

Yhdestä pussillisesta saat lasagnen n. 6 henkilölle, pastakastike 12 henkilölle.

Gluteeniton.

Nro 1320, 140 g 5,50 €





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 lisäksi laktoositon, maidoton ja vegaaninen.

Nro 1344, 300 g 7,60 €

Gluteeniton: Nro 1345, 300 g 7,60 €

KEBAB-AINEKSET

Kotona tehdyn herkullisen kebabin valmistus on nyt helppoa. Tarvitset vain tämän mausteseoksen ja jauhelihan (nauta tai broileri). Pussin mukana on valmistusohje. Yksi pussi / 1 kg lihaa. Valmiista kebabtangosta voit veistellä juustohöylällä lastuja.

Nro 1341 50 g 3,90 €

INTIAN PATA

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

Nro 1323, 210 g 4,90 € - sisältää riisin

Pehmeä Broileri-kookoskeitto

1 pss Intian Pata-aineksia, sis. riisin
1 -1,3 l vettä + 1 tlk kookosmaitoa
n. 300 g broilerin suikaleita
tuoreita tai pakastekasviksia
1-2 tl aromimaustetta

Kypsennä broilerisuikaleet kevyesti. Sekoita kattilaan kaikki ainekset. Hauduta kunnes riisi ja kasvikset ovat kypsiä. Tarkista suola.



ITALIAN PATA

Hieno spagetin, jauhelihan ja tomaatin yhdistelmä. Pataruoan lisäksi saat siitä helposti herkullisen juustoraasteella gratinoidun uunivuoan.

Laktoositon, maidoton, vegaaninen.

Nro 1326, 200 g 4,90 € - sisältää rakettispagetin

Nro 1333, 80 g 4,20 € - ei pastaa (gluteeniton)

NAPOLIN PATA

Koko perheen suosikki. Tomaattinen ja täyteläinen pata, ei liian mausteinen perheen pienempienkään suuhun. Tarvitset lisäksi vain ruskistetun jauhelihan ja vettä. Laktoositon, maidoton, vegaaninen.

Nro 1327, 210 g 4,90 € - sisältää makaronin

Nro 1335, 80 g 4,20 € - ilman pastaa (gluteeniton)

TEXMEX PATA

Valmista tulisen ruoan ystäville vahva tex-mex pata naudansuikaleista. **Vinkki:** Kokeile myös papuja. Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen.

Nro 1331, 180 g 4,90 € - sisältää riisin

PANEERAUS-MIX

Antaa paneroidulle tuotteelle kauniin paistopinnan ja herkullisen maun. Käy broilerin, nugettien, wienin leikkeen, kalan ja kasvien paneeraukseen. Seos sisältää kaikki tarvittavat mausteet. Laktoositon, gluteeniton, maidoton. **Nro 1347, 250 g 6,70 €**

HIMALAJAN KRISTALLISUOLA, hieno / karkea

Kristallisuola sisältää useita terveyteemme vaikuttavia aineita mm. kaliumia, rautaa ja magnesiumia.

HIENO Nro 1353, KARKEA Nro 1355, 500 g, 5,90 €

KARKEA SUOLA + MYLLY, Nro 7001, 55 g, 8,90 €



SORMISUOLA, purkissa

Hienoa sormisuolaa purkissa, josta on "helppo ottaa". Sormisuola on hiutalemaista merisuolaa, jolla viimeistelet pihvin, ruoka-annoksen tai salaatin.

Nro 1355, 150 g 7,90 €

MAUSTEMESTARIN MIX MYLLYSSÄ

Valloittava maustemestarin sekoitus valkosipulia, mustapippuria, chiliä ja suolaa. Mauste on lasisessa uudelleen täytettävässä myllyssä. Erinomaista vaikkapa grilliruokien ja salaattien maustamiseen.

Nro 7002, 55 g 9,90 €

Täyttöpussi Maustemestarin Mix

Nro 7003, 55 g, 5,90 €

Täydellinen luettelo tuotteista hinnastossa.

Herkuttelua ja hyvää oloa

VANILJAFUDGE SEASALT

Suussa sulava vaniljan-
makuinen fudgepala, jossa
on ripaus merisuolaa.
Gluteeniton.

nro 8446 200 g PUSSI 4,90 €



MARMELADISEKOITUS

Hekullisen hedelmäinen
marmeladisekoitus.
Laktoositon, gluteeniton.

Nro 8484, 200 g 4,90 €



SUPERFOOD marjasekoitus

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

Nro 1649, 140 g 7,10 €



KARPALO, kuivattu

Terveellinen ja maistuva karpalo.
Kevyesti makeutettu. Nauti
sellaisenaan tai käytä jälki-
ruokien valmistamisessa ja
leivonnassa. Lisää puuron,
viiliin, jogurtin yms. joukkoon.

Nro 1645, 170 g 5,50 €



TAATELI, kivetön

Herkullisen mehevä ja pehmeä
taateli. Sopii hyvin esimerkiksi
smoothieen tuomaan makeutta
ja rakennetta. Taateli on raaka-
kakkujen yksi pääraaka-aineista
ja raakaravintoruokien yksi
suosituimmista makeuttajista.

Nro 1651, 300 g 4,10 €



SALAATTISIEMEN - MIX

Siemensekoitus sopii salaatteihin, leivontaan, myslei-
hin ja jogurtin kanssa.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen.

nro 1648 150 g 4,80 €

Lakritsitaatelit



200 g tuoreita taateleita

2 rkl Kotigastronomi lakrtisijauhetta

Laita taatelit pussiin tai kanneliseen kulhoon ja
lisää lakrtisijauhe. Hölskyttele kunnolla sekaisin.

Taatelikakku

1 pss taateleita

2 kkp vettä

250g sulatettua mar-
gariinia

2kkp sokeria

3kkp vehnä jauhoja

1 tl soodaa

2tl leivinjauhetta

2 tl neilikkaa

4 kpl munia



Kiehauta taatelit pehmeiksi vedessä. Lisää
margariini kuumaan seokseen. Lisää sokeri
seokseen ja lopuksi keskenään sekoitetut kuivat
aineet. Kaada vuokaan ja paista 175 asteessa
noin 40 minuuttia.

**KATSO AINUTLAATUISET HYVÄN OLON TEET,
SIVU 20**

Leivontatuotteet

VANILJAINEN KREEMI

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 7,80 €

Uudelleen suljettavassa pussissa.



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 10,40 €

SUKLAAKIHARA, TUMMA SUKLAA

Tummasta tai valkoisesta suklaasta valmistettu koriste kaikkeen leivontaan ja jälkiruokiin. Kaunista ja hyvän makuista myös jäätelö- tai rahka yms. annoksen päällä.

Tumma suklaa: Laktoositon, gluteeniton.

Valkoinen suklaa: Gluteeniton.

Tumma suklaa Nro 1474, 100 g 5,50 €

SUKLAAKIHARA DUO

Tummasta ja valkoisesta suklaakiharasta tehty sekoitus koristeeksi kaikkeen leivontaan ja jälkiruokiin. Gluteeniton.

Nro 1478, 100 g 5,50 €

KORISTEHELMI SALTED CARAMEL

Kermanen, hieman suolainen karamelli-fudge-helmi on todellinen makunautinto. Herkullista jäätelön, jälkiruokien ja leivonnaisten koristeena.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 1434, 100 g 5,50 €



LIIVATEJAUHE

Hyydykkeisiin. Jauhepussi vastaa kahta kaupassa myytävää liivatelehtipakkausta (yht. 20 liivatetta). Liotetaan kylmään nesteeseen ja kuumennetaan kunnes neste on läpinäkyvää ja valmista käytettäväksi.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 1545, 50 g 2,90 €

KORISTEHELMET

Pehmeät ja näyttävät koristehelmet täytekekkuihin ja muihin leivonnaisiin.

Laktoositon.

Hopean värinen nro 1437, 150 g 4,50 €

LAKRITSIJAUHE

100 % lakritsinjuurijauhe on aito luonnontuote. Lakritsijuurijauhella saat lakritsin makua ruokiin, leivonnaisiin, jälkiruokiin ja juomiin.

nro 1536, 60 g 5,50 €

Lakritsi-suklaa muffinit



1 pss Kotigastronomin Muffins-mix suklaata

2 dl vettä ja 2 dl öljyä

2 tl Kotigastronomin Lakritsijauhetta

Valmista muffinssitaikina pussin ohjeen mukaan ja lisää joukkoon Lakritsijauhe.

Lakritsi-suklaa kastike

1 dl Kotigastronomin aitoa Tummasuklaata

1 dl ruokakermaa

2 tl Kotigastronomin Lakritsijauhetta

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

Täydellinen luettelo tuotteista hinnastossa.



Leivontatuotteet

BROWNIE-MIX, gluteeniton

Suussa sulavien suklaisten Brownie-leivosten valmistukseen tarkoitettu valmis jauhoseos.

Laktoositon, gluteeniton.

Nro 1615, 400 g 7,70 €

LEIVONTAJAUHOSEOS, gluteeniton

Kotigastronomin gluteenittomalla jauhoseoksella loihdit helposti niin suolaisen kuin makeankin leivonnaisen. Tuote ei sisällä vehnätärkkelystä!

Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 1616, 400 g 5,80 €



MUFFINS-JA KAKKU-MIX VANILJA, gluteeniton

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

Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 1618, 280 g 5,50 €

SITRUUNAJAUHE

Sitruunajauhe korvaa ruoanlaitossa sitruunan kuoren ja mehun käytön.

Se on riittoisaa ja säilyy varastossa.

Sopii kalaruokiin, jälkiruokiin (mm. rahka), simaan ja muihin juomiin. Liukenee hyvin kuumaan veteen ja käy teen mausteeksi ¼ tl jauhetta / 2 dl teetä. Antaa pehmeän sitruunan maun kastikkeisiin. Esim: Sitruunakastike: 1½ tl Sitruunajauhetta ½ dl Hollandaise-kastikejauhetta. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 1605, 50 g 4,40 €



MUFFINS-MIX SUKLAA

Suussa sulavat suklaamuffinsit valmistuvat helposti. Seoksen lisäksi tarvitset vain veden ja kasvisöljyn. Yhdestä pussillisesta tulee n. 18-20 muffinsia.

Laktoositon ja maidoton.

Nro 1623, 400 g 7,70 €

TUMMA KUORRUTE

Tumma kuorrutesuklaa on helppokäyttöinen, riittoisa ja maukas. Kuorruta kakut ja koristele muffinit, piparkakut yms. Kaada sulatettua suklaata hedelmien päälle tai kruunaa jäätelöannos makoisalla suklaakastikkeella. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 1610, TUMMA KUORRUTE 400 g 6,90 €

MANSIKKA-, SUKLAA-, VADELMA-, SITRUUNAHYYDYKE

Hyydykejauheilla saa helposti tehtyä herkullisen makuisia hyydykekakkuja sekoittamalla seoksen ja kermavaahdon. Hyydykejauheesta voi valmistaa myös upeita jälkiruokia, mousseja yms. Mansikka- ja vadelmahyydykkeet sisältävät aitoja marjoja. Kaikki hyydykkeet ovat laktoosittomia, gluteenittomia ja maidottomia.

Nro 1626, MANSIKKA HYYDYKE 160 g 7,50 €

Nro 1628, SUKLAA HYYDYKE 160 g 7,50 €

Nro 1630, VADELMA HYYDYKE 160 g 7,50 €

Nro 1632, SITRUUNA HYYDYKE 160 g 7,50 €

Kreemiomenapiiras

Pohja:

1½ dl vehnä jauhoja

1 muna

1 dl sokeria

125 g margariinia tai voita

1 tl leivinjauhetta

1 dl hasselpähkinärouhetta

Täyte: omenalohkoja tai sosetta

sokeria / vaniljasokeria

päälle valmista kreemiä (½ dl kreemijauhetta + 1,25 dl vettä)

Vaahdota rasva ja sokeri. Lisää muna ja vehnä jauho, johon on sekoitettu leivinjauhe ja pähkinärouhe. Painele taikina piirakkavuon pohjalle ja reunoille. Täytä pohja omenalohkoilla ja ripottele päälle sokeria. Valmista kreemi, lisää siihen loppu hasselpähkinärouhe ja kaada omenalohkojen päälle. Paista 175 °C uunissa n. 30 min.



KotiGastronomi

Täydellinen luettelo tuotteista hinnastossa.

Maustekahvit

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

CREAM BAILEY

Irish cream-, toffee- ja kerma-aromeilla maustettu kahvi. **Nro 1905, 80 g 6,20 €**

IRISH COFFEE

Erittäin suosittu viskiaromilla maustettu klassikko. **Nro 1907, 80 g 6,20 €**

KONJAKKI-TRYFFELI

Konjakki- ja kermatoffee-aromi. Kahvi ja konjakki "lyhyemmän kaavan" mukaan. **Nro 1908, 80 g 6,20 €**

APPELSIINI

Piristävä ja raikas appelsiinin makuinen kahvi. **Nro 1911, 80 g 6,20 €**

TIRAMISU

Herkullinen tiramisun makuinen kahvi. **Nro 1910, 80 g 6,20 €**

JUHLAROMMI

Juhlavan makuinen rommiaromilla maustettu kahvi. **Nro 1914, 80 g 6,20 €**

TUPLASUKLAA

Suklaa-, kerma- ja vanilja-aromeilla maustettu kahvisekoitus. **Nro 1922, 80 g 6,20 €**

KORVAPUUSTI

Herkullinen vanilja-aromilla, kanelilla ja kardemummalla maustettu kahvi. **Nro 1925, 80 g 6,20 €**



VALKOSUKLAA-AMARETTO

Amarettokahvi valkosuklaa-aromilla maustettuna. **Nro 1913, 80 g 6,20 €**

VANILJA

Ilmastuttava vaniljan makuinen kahvi. **Nro 1909, 80 g 6,20 €**

WIENER TOFFEE

Suosittu toffee-aromilla ja vanilliinilla maustettu "unelmasekoitus". **Nro 1915, 80 g 6,20 €**

SUKLAAMOCCA

Minttusuklaan makuisella aromilla maustettu kahvi. **Nro 1916, 80 g 6,20 €**

SALTED CARAMEL

Salted caramel-aromilla maustettu kahvi. **Nro 1919, 80 g 6,20 €**

PIKAKAHVI BEANIES

Pikakahvilajitelma, jossa on 10 eri makua 2 g:n annospusseissa. Kiehauta vesi ja tyhjennä kahvipussi kuumaan veteen. ja nauti! Sokeriton tuote. **Nro 1930, 20 g 7,20 €**



KOFEIINITON SUKLAAMOCCA

Minttusuklaan makuisella aromilla maustettu kahvi **ilman kofeiinia**. Käyttövalmis sekoitus, iso pussikoko. **Nro 1945, 150 g 11,60 €**

KOFEIINITON WIENER TOFFEE

Suosittua toffee-aromilla ja vanilliinilla maustettu kahvi **ilman kofeiinia**. Käyttövalmis sekoitus, iso pussikoko. **Nro 1946, 150 g 11,90 €**

Teet

Musta tee ja aromitee

Musta tee on länsimaissa suosituin tee. Kotigastronomien mustat teet ovat tarkasti valikoituja tuotteita. Aromitee on mustaa tai vihreää teetä, johon on lisätty jotakin kasvikunnan tuotetta kuten hedelmiä ja marjoja tai aromeja.

ASSAM TGFP

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

Nro 1701, 80 g 4,70 €

BLACK MOJITO

Tässä mustassa teessä maistuvat hieno mintun aromi sekä herkulliset limen palat ja limeöljy. Tarjoillaan kuumana tai jäähdytettynä - aina hitti!

Nro 1702, 80 g 4,90 €

GRANAATTIOMENA

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

Nro 1715, 80 g 4,90 €

MANGO-CHILI

Kuumottavan hyvä musta tee tulisella sydämellä! Mehevän mangon makuinen tee, joka sisältää mm. chiliä ja kaktuksen kukkia.

Nro 1722, 80 g 4,90 €

MUSTAHERUKKATEE

Kotoinen mustaherukan maku, tämä tee tuo kesänmaut kielelle. Sisältää mustaherukoita, mustaherukan ja karhunvatukan lehtiä.

Nro 1721, 80 g 4,90 €

RAPARPERITEE

Tässä teessä yhdistyvät keväisen raikas raparperi ja aavistus kerman makua.

Nro 1725, 80 g 4,90 €



SKUMPPATEE

Juhlava ja yllellinen musta aromitee, jossa on hienovaista kukkaisuutta ja vivahteita crémant kuohuviinistä. Aromeina ovat lime, hunaja ja crémant. Tyylikkäässä viinilasissa tarjoiltuna tämä tee avaa kokonaan uuden mauelämyksen.

Nro 1726, 80 g 4,90 €

SITRUUNATEE

Sitruunan ja makean mustan lychee-teen yhdistelmä tekevät tästä teestä erityisen hienon makuisen.

Nro 1727, 80 g 4,90 €

TAIKAMETSÄ

Ihania ruusunuppua, katajanmarjoja ja muita metsän marjoja, mm. mustikkaa, sisältävä musta tee. Se lumoo niin ulkonäöllään, tuoksullaan kuin maullaankin.

Nro 1728, 80 g 4,90 €

Vihreä tee

Vihreä tee eroaa tavallisesta mustasta teestä siten, että sitä ei ole hapetettu, jolloin teen lehdet jäävät vihreiksi. Vihreä tee on maultaan mustaa teetä miedompi.

CHINA GUNPOWDER SPECIAL

Gunpowder on ehdoton klassikko ja eniten juotu vihreä tee maailmassa. Kotigastronomien Gunpowder on erikoislaatuinen, jossa on rullatut teenlehdet. Haudutuslämpötila 70 astetta.

Nro 1760, 60 g 4,60 €

KUUMA KURKUMA

Makealla ananaksella ja kurkumalla maustettu vihreä hienoarominen tee.

Nro 1762, 60 g 4,80 €



Teetä ja hyvää oloa

IHANA INKIVÄÄRI

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

Nro 1770, 60 g 4,80 €



LÄMMIN HEHKU

Luonnollisesti maustettu vihreä tee, jossa on punajuuren paloja ja lämmittäviä mausteita, kuten inkivääri ja kaneli. Punajuuri antaa valmiille teelle punaista väriä.

Nro 1771, 60 g 4,80 €

MANDARIINI

Hedelmäisen mandariinin ja mehukkaan omenan makuinen vihreä tee, jossa on mausteena ripaus kanelia.

Nro 1772 60 g 4,80 €



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 4,80 €

Valkoinen tee

Valkoinen tee kerätään varhain keväällä aamunkoiton aikaan, jolloin teepensaarset lehdet ovat avautumassa ja silkisen vaalean nukan peitossa.

VADELMA-PERSIKKA

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

Nro 1740, 60 g 4,90 €



Yrttiteet

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

KAMOMILLA

Kamomilla yrttitee pyöristettynä mehukkaan appelsiinin maulla.

Nro 1818, 60 g 4,80 €



KESÄNIITTY

Tämä hedelmäinen yrttitee tuo värikkään niityn suoraan kuppiisi. Maku tekee vaikutuksen hedelmäisillä mustaherukan vivahteillaan.

Nro 1820, 60 g 4,80 €

MATE MANGO-ANANAS

Mangoa, ananasta, sitruunankuorta ja mangostania sisältävä vihreä Mate, jonka tuoksu on houkuttelevan yrttinen ja maku hieman makeahko ja miellyttävä.

Nro 1821, 80 g 4,80 €

BANAANI-KAMOMILLA

Kamomilla harmonisoituu täydellisesti makean banaanin kanssa. Erityinen teesekoitus, joka on herkkua sekä kuumana että kylmänä.

Nro 1822, 60 g 4,80 €

HUNAJA-INKIVÄÄRI

Ihana yhdistelmä inkivääriä ja tuoreita sitrushedelmiä, jota täydentää Manuka-hunajan aromaattinen maku.

Nro 1823, 60 g 4,80 €

HYVÄN OLON TEET

HOIKKA OLO

Sisältää vihreän ja mate -teen lisäksi mm. Pu Erh -teetä (punainen tee), moringaa ja siiankärsämöä.

Nro 1659, 70 g 5,90 €

KAUNIS OLO

Sekoitus erilaisia yrttejä ja hedelmiä, mm. aloe veraa, laventelia ja spirulinaa.

Nro 1660, 50 g 5,40 €



PUHDAS OLO

Sekoitus vihreätä teetä sekä mm. koivunlehtiä, ohranorasta sekä fenkolia.

Nro 1664, 70 g 5,60 €



RENTO OLO

Rooibos-teen ja yrttien sekoitus. Sisältää mm. kamomillaa, damiana ja valerianaa.

Nro 1666, 60 g 5,40 €



VAHVA OLO

Miellyttävän makuinen hedelmähauduke, joka sisältää mm. echinachean (auringonhattu) juurta, gojin marjoja sekä inkivääriä.

Nro 1668, 80 g 5,90 €

Rooibos-teet

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 - mm. 30 mg C-vitamiinia / 2 dl teetä. Antioksidantteja sisältävä, mineraalipitoinen teejuoma sopii myös urheilu- ja fitnessjuomaksi.



ROOIBOS APPELSIINI

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

Nro 1870, 80 g 4,90 €



ROOIBOS MANSIKKA

Mehevän mansikan makuin täällä mansikan paloja ja lehtiä. Yksi suosituimmista Rooibos-tee laaduistamme.

Nro 1880, 80 g 4,90 €



ROOIBOS NATURAL

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

Nro 1890, 80 g 4,90 €

Mansikka-minttu-jäätee



Valmista vahva Rooibos Mansikkatee, lisää joukkoon mintunlehtiä suhteessa 1 tl minttua ja 4 tl mansikkateetä /1 litra vettä. Hauduta tee, lisää 4 tl kandisokeria. Jäähdytä kylmäksi ja lisää jääkuutioita tai pakastettuja mansikoita. Koristele halkaistuilla mansikoilla.

ROOIBOS/HEDELMÄ TYRNI-INKIVÄÄRI

Hedelmäisen makuinen tee, joka on todellinen terveyspommi! Sisältää mm. omenanpaloja, rooibos-teetä, runsaasti tyrniä (13 %) ja inkivääriä (11 %) sekä porkkanaa. Erinomaista myös jääteenä.

Nro 1893, 80 g 4,90 €



ROOIBOS UUNIOMENA

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

Nro 1886, 80 g 4,90 €

ROOIBOS VADELMA

Rooibos-tee, jossa maistuu kesäinen vadelma.

Sisältää vadelman paloja. Herkullista myös jääteenä.

Nro 1885, 80 g 4,90 €



ROOIBOS VANILJA

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

Nro 1887, 80 g 4,90 €



Lisää teet tuotteita, kuten teesihtejä ym. hinnastossa.

Rooibos-teet



Vihreä Rooibos-tee

Vihreässä Rooibos-teen maku on miedompi verrattuna punaiseen rooiboksen, mutta myös pehmeä ja herkullinen.

ROOIBOS PERSIKKA

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

Nro 1901, 80 g 4,90 €



ROOIBOS KARPALO-MANDARIINI

Vihreän rooiboksen ja hedelmien sekoitus. Mehukkaan mandariinin ja marjaisen karpalon maku-yhdistelmä silauksella piparminttua.

Nro 1902, 60 g 4,50 €



ROOIBOS MANGO

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

Nro 1906, 60 g 4,50 €



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 4,50 €



Lisää teet tuotteita, kuten teesihtejä ym. hinnastossa.





Airfryer, silikonivuoka Ø 19 cm

Pyöreä Airfryer-vuoka on hyvä apuväline ilmafriteeraukseen. Ruoka ei tartu silikonista valmistettuun vuokaan ja se on helppo puhdistaa. Lämmönkestävyys on 230 °C.

Nro 3280 15,90 €

Airfryer, silikonivuoka 21 x 21 cm

Airfryer-vuoka on hyvä apuväline ilmafriteeraukseen. Ruoka ei tartu silikonista valmistettuun vuokaan ja se on helppo puhdistaa. Lämmönkestävyys on 230 °C.

Nro 3283 18,90 €



Silikoni / tekstiilikinnas

Patakintaassa yhdistyvät silikonin lämmöneristyskyky ja tekstiilin miellyttävä tuntu. Tuloksena on patakinnas, joka suojaa käsiä kuumalta, myös nesteeltä, mutta joka tuntuu kädessä mukavan pehmeälle. Puuvillavuoren voi irrottaa pesua varten. Kinnas kestää korkeita lämpötiloja jopa +300 °C asti.

Nro 3286 31,90 €



Teekannu, 0,9 litraa

Lasinen teekannu, joka sisältää sihdin ja kannen.

Nro 3150 33,90 €



Teepurkki

Hopean värinen teepurkki teen säilytykseen. Purkin koko: 70x 90 mm.

Nro 3162 4,60 €



Teesihti

Ruostumatonta terästä, käy sekä kuppiin että kannuun.

Nro 3146 9,70 €



Kestoteesihti kuppiin

Ø63 mm x 76 mm

Nro 3140 9,70 €

Jaloteräs-suodatin, konepestävä.



Palloteesihti

Ø50 mm

Nro 3160 4,60 €



Teenhaudutus-pussit EKO

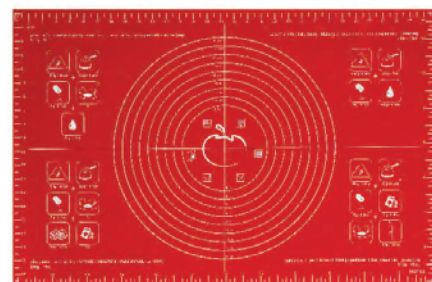
Irtoteen hauduttamista varten. 50 kpl / pkt.

Nro 3148 9,20 €

Leivontamatto, 40 x 60 cm,

Silikonista ja lasikuidusta valmistettua leivontamattoa voi käyttää sekä työalustana että leivinpaperin korvikkeena uunissa (max 230°C). Leivontamattoon on merkitty mitat.

Nro 3208 32,90 €



Teflon-valmisteinen Uuniliina

Korvaa leivinpaperin ja alumiinifolion. Satoja käyttökertoja. Säästää ympäristöä. Ruoka ei tartu kiinni. Uuniliinaa voi käyttää myös uunin pohjan suojana. Se kestää lämpöä 280 °C asti.



Uuniliina 38x50 cm

Saatavana myös tuplapakkaus.

Nro 3190 11,90 €

Nro 3200 Tupla 20,90 €



Lusikkanuolija, 27,5 cm

Lusikkanuolija on valmistettu kestävästä, laadukkaasta silikonista. Varren sisällä on tukevoittava metallirunko. Joustavalla lusikkanuolijalla on helppo sekoittaa ja kaapia naarmuttamatta.

Nro 3206 9,90 €



Torvikakkuvuoka Ø 22 cm

Kakkuvuoka on valmistettu kestävästä, laadukkaasta silikonista ja siinä on tukevat kahvat. Leivonnaiset on helppo irrottaa joustavasta ja kevyestä vuoasta. Vuoaan sisähalkaisija 22 cm.

Nro 3211 34,90 €



Muffinsivuoka, 6 kuppia

Muffinssivuoka on valmistettu kestävästä, laadukkaasta silikonista ja siinä on tukevat kahvat. Leivonnaiset on helppo irrottaa joustavasta ja kevyestä vuoasta. Vuoaan mitat ovat 33 x 17,5 x 3,8 cm.

Nro 3210 24,90 €



Nuolija, 27 cm

Nuolija on valmistettu kestävästä silikonista. Varren sisällä on metallirunko. Nuolijalla on helppo sekoittaa ja kaapia naarmuttamatta.

Nro 3207 9,90 €



Leivontasuti, 26 cm

Suti on valmistettu kestävästälakonista. Varren sisällä on tummetallirunko. Harjasten päissä olevat pienet "pallot" tekevät voitelusta helppoa.

Nro 3209 9,90 €



Paistinlasta, 30 cm

Paistinlasta on valmistettu kestävästä, laadukkaasta silikonista. Varren sisällä on tukevoittava metallirunko. Joustava lasta on helppo ja turvallinen käyttää, sillä se ei naarmuta paistinpannuja, kasareita ja vuokia.

Nro 3295 10,90 €



Aldeburgh suola- ja pippurimyllysetti

Ne on valmistettu kirkkaasta akryylistä. Myllyissä on huipputerävä ja laadukas keraaminen koneisto, joka ei ruostu, vaikka myllyllä jauhettaisiin suolaa sisältäviä mausteeseoksia. Koneistossa on kolme karkeudensäätöä. Korkeus 140 mm. Koneistolla on 10 vuoden takuu.

Nro 2021 (pippuri ja suola) 39,90 €



Hahlteroitin Compact 9,4 cm

Teroitin pitää automaattisesti teroitettavaa veistä oikeassa kulmassa varmistaen tasaisen ja toimivan lopputuloksen. Tämä näppärä ja pieni, mutta tehokas teroitin on suunniteltu ja valmistettu USA:ssa.

Nro 6072 16,10 €

Victorinox-keittiöveitset

Victorinox-veitset valmistetaan ensiluokkaisesta ruostumattomasta erikoisteräksestä. Isojen veitsien Fibrox-kahva on kuituvahvistettua nylonia, joka kestää 150°C:n kuumuuden. Mattapintaishissa kahvassa ote pitää, vaikka kahva olisi märkä tai öljyinenkin.



Kuorimaveitsisetti

Setissä on kuorija ja suorateräinen kuorimaveitsi sekä sahalahtainen tomaattiveitsi.

Nro 6018 23,20



Tomaatti- ja yleisveitsi, 2 kpl/pkt



Kuorimaveitsi, 2 kpl / pkt



Maustepurkki

230 ml ja 330 ml purkki ilman kantta. Saatavilla eri värisiä sirotinkansia.

Nro 1962, 230 ml 2,50 €

Nro 1964, 330 ml 2,60 €

sirotinkansi, 1,10 €



Purkki

300 ml säilytyspurkki mustalla umpikannella (jossa tiiviste).

Nro 1983 2,60 €



Yleiskuorija lota, kork. 16 cm

Victorinoxin I-mallissa lota-kuorijassa on kaksipuolinen suora terä, joka sopii kaiken kuorimiseen, mutta parhaimmillaan se on kovakuoristen, pyöreänmuotoisten vihannesten ja hedelmien käsittelyssä. Kääntyvyyden ansiosta terä mukautuu kuorittavan raaka-aineen pinnanmuotoihin. Terä myös kuorii läheltä pintaa, jolloin hävikkiä syntyy vähemmän.

Nro 3219 musta 7,90 €



Yrttisaksit, 24 cm

Kätevillä yrttisaksilla silppuat ruohosipulin, persiljan ja muut yrtit hetkessä. Viisi terää tuottaa tasakokoista silppua. Kahvassa olevien reikien avulla irrotat timjamin ja rosmariinin lehdet helposti varsista. Suojakotelossa olevalla kammalla puhdistat terät kätevästi heti käytön jälkeen. Suojakotelossa on myös magneetti.

Nro 3288 19,90 €



Grilli/keittiöpihdit

Silikonipäiset keittiöpihdit ovat pitkävaraiset ja toimivat niin salaattiottimina kuin grillipihteinä. Pituus 30,5 cm.

Nro 3290 25,50 €



Victorinox kotitaloussaksit, 16 cm

Näppärät kotitaloussaksit nylonkahvoilla. Kovuus on 56 Rockwellin asteikolla (HRC).

Nro 6080 15,10 €



Victorinox Yleissaksit, 23 cm

Yleissaksit nylonkahvoilla. Kovuus on 56 Rockwellin asteikolla (HRC).

Nro 6082 25,20 €

Tomaatti/yleisveitsi, 2 kpl /pkt, terä 11 cm

Suosittu ja kätevä keittiöapulainen. Polypropeenikahva.

musta Nro 5990 17,10 €

Kuorimaveitsi, 2 kpl /pkt, terä 8 cm

Pieni hedelmä/vihannesveitsi. Polypropeenikahva.

musta Nro 6016 14,10 €

Santoku-veitsi, terä 17 cm

Laadukas japanilasytylinen leveäteräinen ja huipputerävä kokkiveitsi niin ammatti- kuin kotikokille. Fibrox-kahva.

Nro 6022 64,80 €

Kokkiveitsi, terä 19 cm

19 cm terällä varustettu kokkiveitsi on sopiva keittiön yleisveitsekseksi, jolla perinteisesti leikataan leikkuulautaa vasten. Veitsi on riittävän pitkä useimpiin askareisiin, mutta sopivan lyhyt myös tarkkaan raaka-aineiden käsittelyyn. Fibrox-kahva.

Nro 6025 45,90 €

Filetti, terä 20 cm

Filetti, jonka terä on joustava ja kapea. Filetti sopii mm. kalan fileeraukseen sekä kalvojen ja rasvan poistoon lihasta. Fibrox-kahva.

Nro 6040 41,90 €



www.kotigastronomi.fi

KOTIGASTRONOMI-TUOTTEITA VOIT HANKKIA

- 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.

Ota rohkeasti yhteyttä, kerron mielelläni lisää!

Sinun jälleenmyyjäsi: