

Kevät tuo tullessaan uusia makuja!

Uudet makuhermoja hivelevät Kotigastronomi-tuotteet valmiina valtaamaan kotikeittiöt! Keittiötarvikkeistakin löytyy arkea helpottavia uutuuksia!

COOKIE MIX, gluteeniton

Helppoa ja nopeaa, ja vieläpä gluteenitonta! Pussista tulee 8-12 cookiesia koosta riippuen. (L,G,M).

Nro 1613 400 g 7,80 €

Käyttöohje: Sekoita keskenään taikinaksi: 400 g Cookie mix, 70 g sulatettu rasva, 40 g vesi (n. 0,5 dl), 20 g (1 rkl) glukoosisiirappia, 100 g valkosuklaata rouhittuna.



MANGOVIIPALEET

Makeita, kirpeähköjä mangoviipaleita kuivattuina. (L,G,M).

Nro 1595 150 g 6,50 €

KRISTALLI-INKIVÄÄRI

Voimakas ja makea! Kokeile myös leivontaan, kuumiin juomiin, jälkiruokiin tai vaikka myslin ja puuron sekaan.

Nro 1646 80 g 4,90 €



NONPARELLI

Kirjava, pyöreä nonparelli koristamaan leivonnaisia! (L,M).

Nro 1456 100 g 3,90 €

LEIPÄJAUHOSEOS, gluteeniton

Jauhoseos on soijaton ja luontaisesti gluteeniton, ei sisällä vehnätärkkelystä, erittäin helppo valmistaa! (L,G,M).

Nro 1619 500 g 7,80 €



Käyttöohje: Liuota 25 g hiivaa 3 dl:aan haaleaa vettä. Sekoita tähän 500 g seosta ja vaivaa taikina hyvin (vähintään 5 min) mieluiten taikinakoukkuilla. Anna sitten taikinan levätä 60 minuuttia (ei pakollinen). Vaivaa taikinaa uudelleen vähän aikaa ja kaada se sitten voideltuun vuokaan ja anna sen nousta noin 30 minuuttia. Pinnoita leipä kananmunalla ja pintakoristele (esim. seesaminsiemeniä). Paista 200 ° C: ssa noin 10 minuuttia, alenna sitten lämpö 180 ° C: seen ja paista vielä 50 minuuttia.

CHIA-SIEMENET

Chia-siemenet ovat neutraalin makuisia siemeniä, ne sisältävät runsaasti kuitua, proteiinia ja omega-3-rasvahappoja. Siemenet imevät itseensä nestettä, jolloin muodostuu geeli, mikä tekee niistä erittäin hyviä tuorepuuroihin, vanukkaisiin ja vegaaniseen leivontaan kananmunan korvikkeena.

Suositteltu päiväannos 1-2 ruokalusikallista.

Nro 1652 200 g 5,30 €

Käyttö: Liota nesteeseen (1 osa siemeniä, 9 osaa nestettä), tai ihan raakana, lisättyinä smoothieen tai puuroon.

KUNINGATAR-KIISSELI

Kuivaseos marjakiisselin tai -keiton valmistamiseen, kylmään veteen saostuva, joten on helppoa vaikka retkeilemässä! (L,G,M)

Nro 1614 150 g 4,90 €

Annostelu:

Kiisseli: 150 g jauhetta + 6 dl vettä = n. 6,5 dl kiisseliä.

Keitto: 150 g jauhetta + 9 dl vettä = 1 litra keittoa.

Käyttöohjeet: Lisää ainekset veteen tasaisena nauhana, jatka sekoittamista kunnes seos on sileää. Anna kiisselin / keiton tekeytyä kylmässä vähintään 30 minuuttia (mielellään yön yli), jotta tärkkelys ehtii turvota ja maut tasaantua. Sekoita sileäksi ja annostele.



CHILIROUHE CHIPOTLE

Chipotle on savustettua ja kuivattua punaista jalapenoa. (L,G,M).

Nro 571, 30 g 4,90 €

KUORIMAVEITSISETTI

Kolmeosainen Swiss Classic -kuorimaveitsisetti helpottaa vihannesten ja hedelmien käsittelyä kuorimisesta viipalointiin - ja kaikkea siltä väliltä. Sahalaitainen veitsi puree vaivatta kovaankin kuoreen, kun taas suorateräinen veitsi on parhaimmillaan hedelmien ja vihannesten hukkapalojen poistamisessa.

Setissä on seuraavat välineet: suorateräinen kuorimaveitsi terä 8 cm oranssi sahalaitainen kuorimaveitsi terä 8 cm keltainen ja tomaattiveitsi terä 11 cm sininen.

Nro 6020, 22,90 €



V3 TRENDLINE MANDOLIINI

Kestävä ja huippulaadukas V3 edustaa ensiluokasta saksalaista osaamista ja on erittäin suosittu ympäri maailman. V3-mandoliinin avulla voit tehdä vihanneksista ja hedelmistä sekä ohuita että paksuja viipaleita. Terillä varustettuja viipalointilevyjä (3,5 mm tai 7 mm) käyttämällä onnistuvat suikaleet ja jopa kuutiot.

Terät ovat äärimmäisen terävät, joten suosittelemme, että käytät mukana tulevaa turvapidikettä aina mandoliinia käyttäessäsi.

Pakkaus sisältää:

- V3 TrendLine -mandoliinin
- Viipalointilevyn (ohuet ja paksut viipaleet)
- 3,5 mm viipalointilevyn terin (julienne)
- 7 mm viipalointilevyn terin (julienne)
- Turvapidikkeen

Nro 3298, 49,90 €



SGT DELUXE DUAL-RAASTIN

Käsisuojaalla varustettu Deluxe Dual -raastin yhdistää kaksi enintään käytettyä raastinkarkeutta; hienon ja karkean. Hieno raastinosa sopii erinomaisesti mm. sitruunankuoren, suklaan tai muskottipähkinän raastamiseen, kun taas karkea on parhaimmillaan esim. pehmeitä juustoja ja vihanneksia raastettaessa.

Cuisipron ainutlaatuinen, patentoitu uurrettu raastinpinta (SGT, surface glide technology) yhdistettynä veitsenteräviin etsattuihin raastinteriin takaa tehokkaan ja miellyttävän raastamiselämyksen - enemmän raastetta vähemmällä vaivalla. Raastimen molemmissa päissä on pienet jalat, jotka helpottavat raastimen tukemista pöytää tai leivontakulhoa vasten. Raastimen pituus 36,5 cm. Suositellaan käsipesua.

Nro 3299, 23,90 €



Sinun Kotigastronomi-jälleenmyyjäsi

