



Juhlat voivat alkaa!

Kotigastronomi-tuotevalikoimasta löydät loppuvuoden juhlien valmisteluun taatusti laadukkaita ja maukkaita tuotteita juhlapöydän herkkujen valmistukseen, sekä maukkaat lahjaideat ja muistamiset!

PREMIUM KAHVIHETKI

Nämä herkut vievät kielen mennessään! Mustiin uudelleen-suljettaviin pusseihin pakatut kahvihetken herkut.

Irish Coffee, maustekahvi 80g

Viskilaku 100 g

nro 8765 14,90 €



JUHLAPÖYDÄN HERKUT

Täydellinen kumppani teehteen, eväretkelle tai herkkupäivän piristykseksi.

Pähkinä-hedelmä-mix 200 g

Karpalo, kuivattu 170 g

nro 8775 14,90 €



DIPPITRIO

Suosikkiritrio dippailuun tai talven juhlapöytiin kylmiksi kastikkeiksi.

Dip-mix Ranch 70 g (VL,G)

Dip-mix Sinihomejuusto 70 g (L,G)

Dip-mix Valkosipuli 60 g (L,G,M,V)

nro 8983 13,90 €



RIISTA GOURMET

Riista Gourmet on vuodesta toiseen suosikkilahja! Nyt uudistetussa kartonkikääreessä.

Riistamarinadi 100 g (L,G,M)

Punaviinikastike 100 g (L,G,M,V)

Riistamauste 80 g (L,G,S,M)

Nro 8951 15,00 €



BEANIES LAHJAPAKKAUS

Kaksi jouluista makua pikakahvia kartonkisessa lahjapakkauksessa:

Yule Log 50 g

Peppermint Candy Cane 50 g

nro 8770 14,90 €



HERKKUHETKI

Suussa sulavat Vaniljafudge sea salt sekä Lakupala takaavat Herkkuhetken joko yksin tai kaverin kanssa!

Lakupala 200 g

Vaniljafudge sea salt 200 g

nro 8808 9,90 €



Lahjapakkauksia ja makeispusseja

TEESETTI KRISTALLI UUTUUS

Viileitä iltoja lämmittämään
Crème brulée, rooibos tee 80 g.
Lisäksi pakkauksessa makeutukseen tarkoitettuja kauniita **Kristallisokeritikkuja 5 kpl.**
Pakattuina muoviseen lahjapakkaukseen.
nro 8990 13,90 €



KRISTALLITIKUT 5 KPL

Kristallitikuilla makeutat kuumat juomat, erityisesti teelle tarkoitettuja. Kristallitikussa kauniita kristallimaisia sokerikiteitä kiinnitettynä tikkuun.
nro 1921 6,90 €



JOULUTEE-SETTI UUTUUS

Joulutee (80 g) on joulun perinteisillä mausteilla sekä sitruksella ja ruusunlehdillä maustettu musta tee. Jouluteen lisäksi setissä on kaunis **punainen muki** rusetilla somistetussa sellofaanisessa lahjapussukassa.
nro 8760 7,90 €



JOULUMUORIN JUHLAPÖYTÄÄN

Tekee arkiruokienkin kokkailusta juhlaa! (L,G,M,V)
Muorin maukas Pippurikastike 100 g
Muorin maukkaat pyörykät (Lihapulla-aines, gluteeniton 200 g)
nro 8978 10,90 €



AROMISOITU SAVUSTUSHAKE

Nyt viedään savustaminen uudelle tasolle! Konjakkiaromilla höystettyä leppähaketta.
Nro 8992 750 ml 6,90 €

Herkkuja juhlapöytään...

VALKOSUKLAALAKU UUTUUS LAKRITSAJAUHEELLA

Valloittava valkosuklaalla päällystetty lakritsi, joka on pyöritelty lakujauheessa. Suomessa valmistettu.
nro 8486 150 g 7,50 €



MARMEADISEKOITUS UUTUUS

Herkullisen hedelmäinen marmeladisekoitus. Suomessa valmistettu.
nro 8485 300 g 6,50 €



LAKUTAATELI UUTUUS

Luonnollinen herkku, jossa yhdistyvät pehmeä taateli ja aito lakritsijauhe.
Nro 1650 150 g 6,50 €



VANILJAFUDGE SEA SALT

Suussa sulava vaniljanmakuinen fudgepala, jossa on ripaus merisuolaa, sellofaanipussissa.
nro 8446 200 g 4,90 €

VANILJAFUDGE SEA SALT LAHJAKÄÄREESSÄ UUTUUS

Lahja herkkusuille! Sopii loistavasti myös juhlaan kahvihetkiin ja jälkiruoaksi.
nro 8811 400 g 9,50 €



SUKLAACASHEW UUTUUS

Sisällä rapsakka cashewpähkinä ja päällä kerros pehmeää suklaata.
nro 8488 150 g 7,50 €

POLKA -PUSSI UUTUUS

Aito oikea polka, makeutta ja piparmintun raikkautta pakattuna kartiosellofaanipussiin.
nro 8487 150 g 6,50 €

PÄHKINÄ-HEDELMÄ-MIX UUTUUS

Valmis sekoitus juhlapöydän tarjoi-
luihin; sekoitus kuivahedelmiä, (rusina, papaija, ananas), banaani-
lastuja ja suolapähkinöitä. Uudelle-
leen suljettava ruskea paperipussi.
nro 8494 200 g 8,90 €



Maistuvat joulukortit

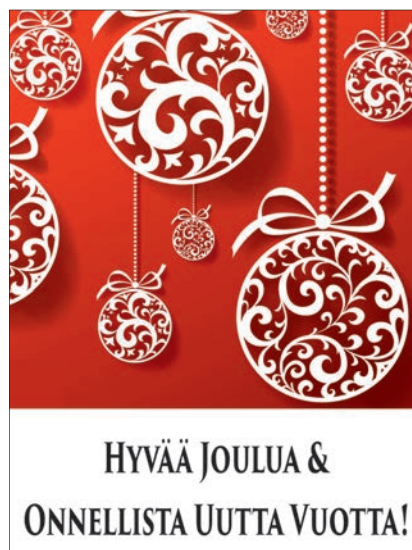
Ilahduttavat ystäviä lähellä ja kaukana! Mukana runo + kahvi, tee, glögijuoma tai makeinen ja kirjekuori.

nro 8750 14,90 € JOULUKORTTI LAJITELMA 1 kpl kutakin joulukorttia (nrot 8731, 8732, 8734 ja 8739)



*Kupillinen
joulun makua,
ripaus aikaa
rauhottua.
lämmin hetki,
sydän iloinen -
joulu ikimuistoinen!*

Joulukortti, taitettu + kirjekuori (valkoinen).
Kortin välissä Kinuski maustekahvia 15 g.
nro 8731 4,90 € JOULUKORTTI KAHVI



*Höyryävä kuppi,
tee mausteinen,
tekee joulusta
tunnelmallisen.
Siemaus kerrallaan
iloa suo,
rauhallisen joulun
tullessaan tuo.*

Joulukortti, taitettu + kirjekuori (valkoinen).
Kortin välissä Joulutee (musta aromitee) 15 g.
nro 8732 4,90 € JOULUKORTTI TEE



*Polkan puna,
valkea raita,
taivaan täyttää
joulun taika.
Lämmin mieli,
suloinen hetki,
tästä alkaa
makea retki!*

Joulukortti, taitettu + kirjekuori (valkoinen).
Kortin välissä Polka-makeisia 10 kpl.
nro 8734 4,90 € JOULUKORTTI POLKA



*Ripaus maustetta,
joulun taikaa,
yhdessä vietettyä
iloista aikaa.
Glögin tuoksu
tunnelman luo -
hyvää joulua
sydämeen tuo!*

Joulukortti, taitettu + kirjekuori (valkoinen).
Kortin välissä Glögijuoma 15 g.
nro 8739 4,90 € JOULUKORTTI GLÖGIJUOMA

Glögijuoma & Kandisokeri juomien makeutukseen

GLÖGIJUOMA, hedelmätee

Hedelmäteestä haudutettu glögi täyttää kodin ihanalla joulun tuoksulla. Lisää vain kiehuvaa vettä ja nautittava juoma on valmis! Tuote on sokeriton, joten makeutta on jhelppo säädellä mieltymyksensä mukaan.

nro 1737 70 g 5,20 €

KANDISOKERI

Korkealaatuinen kandisokeri tunnetaan näyttävistä, suurista kiteistään ja hienostuneesta maustaan. Sen valmistuksessa käytettävä hidas kiteytysmenetelmä ja lämpö karamellisoivat sokerin luonnollisesti, mikä luo ainutlaatuisen täyteläisen aromiprofilin. Tuote sopii erinomaisesti teen ja muiden kuumien juomien pitkäkestoiseen makeuttamiseen.

nro 1960 500 g 8,90 €



Teet

HUNAJA-INKIVÄÄRI, yrttitee

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

nro 1823 60 g PUSSI 4,80 €

IHANA INKIVÄÄRI, vihreä tee

Pehmeä ja miellyttävän makuinen inkivääriä sisältävä tee, jossa maistuu myös omena.

nro 1770 60 g PUSSI 4,80 €

KINUSKI-OMENA, hedelmätee

Maku tuo mieleen kermavanukkaan kinuskikastikkeella. Herkullinen uutuustee!

nro 1856 80 g PUSSI 5,20 €

TALVEN HEHKU, rooibos tee

Kanelilla ja appelsiinilla maustettu jouluihin Rooibos-teeseikoitus. Todellinen keustosuosikki!

nro 1855 80 g PUSSI 5,20 €

KURPITSA-KANELI, musta aromitee

Jännittävä sekoitus eksoottisia hedelmiä ja aromaattisia mausteita, kuten korianteria ja kanelia.

nro 1733 80 g PUSSI 4,90 €

UUNIOMENA, rooibos tee

Rooiboksen, omenan ja kanelin täydellinen yhdistelmä. Ihastuttaa vuodesta toiseen.

nro 1886 80 g PUSSI 4,90 €



VALKOSUKLAA-PIPARMINTTU, rooibos tee

Täyteläinen rooibos-teeseikoitus, jonka makuina valkosuklaa ja piparminttu. Tämä herkkutee kannattaa testata myös maidon kanssa!

nro 1857, 80 g PUSSI 4,90 €

MANGO-INKIVÄÄRI, hedelmätee

Hedelmäinen, eksoottinen tee häivähdyksellä chiliä.

nro 1892, 80 g PUSSI 4,90 €

JOULUTEE, musta aromitee

Joulun perinteisillä mausteilla sekä sitruksella ja ruusun lehdillä maustettu musta tee.

nro 1730 80 g PUSSI 5,20 €

CREME BRULEE, rooibos aromitee

Takaisin valikoimiin toivottu rooibos tekee paluun! Creme bruleelle tyypillinen kermainen maku. Makea karamellin tuoksu täydentää tätä makuelämystä.

nro 1895 80 g PUSSI 5,20 €

Maustekahvit

Maustekahveja käytetään sekoittamalla tavallisen suodatinjauhatuksen sekaan esim. 1/3 maustekahvia ja 2/3 tavallista kahvia.

CREAM BAILEY - Irish Cream-, toffee- ja kerma-aromit.

nro 1905 80 g 6,20 €

KORVAPUUSTI - Vanilja-aromi, kaneli ja kardemumma.

nro 1925 80 g 6,20 €

JUHLAROMMI - Rommi-aromi.

nro 1914 80 g 6,20 €

TUPLASUKLAA - Suklaa-, kerma- ja vanilja-aromit.

nro 1927 80 g 6,20 €

VALKOSUKLAA-AMARETTO - Mantelilikööri- ja vanilliiniaromit.

nro 1913 80 g 6,20 €

CREME BRULEE - paahdettu kerma- ja vanilja-aromit.

nro 7315 80 g 6,20 €

SALTED CARAMEL - Salted caramel-aromi.

nro 1919 80 g 6,20 €

WIENER TOFFEE - Kaakaolikööri- ja krokantti-aromit.

nro 1915 80 g 6,20 €

OMENAPIIRAKKA - Omena-, kerma-, kaneli- ja kardemumma.

nro 7314 80 g 6,20 €

MINTTU-SUKLAA - Suklaa- ja minttuaromit.

nro 1916 80 g 6,20 €



JOULUKAHVI

Jouluihin sekoitus on maustettu appelsiinilla, rommilla, vanilliinilla ja kardemummalla.

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

nro 1917 100 g 9,50 €



BEANIES CHRISTMAS

Jouluihin lajitelma pikakahveja, tarvitset vain kuumaa vettä lisäksi! Paketissa jokaista makua kaksi kappaletta:

- Yule Log
- Gingerbread
- Peppermint Candy Cane
- Mince Pie
- Christmas Pudding

nro 1936 (10 x 2 g) 7,50 €



Makunautintoja juhlapöytään

RESEPTI- VINKKI!

KARPALOKANA

700- 800 g broilerinfileitä
Appelsiinipippuria (840)
Öljyä
2 dl kermaa/kaurakermaa tms
1 dl kuivattuja karpaloita (1645)
Kuivattua rosmariinia (370)



- Ota kanat huoneenlämpöön puolisen tuntia ennen valmistamista.
- Ruskista kanoja pienissä erissä öljyssä pannulla. Laita kanat riviin uunivuokaan. Kaada päälle ruokakerma. Ripottele päälle karpalot ja kuivattu rosmariini.
- Kypsennä 175 asteessa noin 25 minuuttia, kunnes kanat ovat keskeltä kypsiä. Tarjoa mieleisesi lisukkeen kanssa.

LIHAPULLA-AINEKSET

Helposti valmistettavat, maukkaat liha-, kala- tai kanapyörykät pikkujoulujen naposteluun, joulupöytään tai uudeksi vuodeksi. Myös gluteenittomana.

nro 1344 300 g 7,90 € (L,M).

nro 1345 300 g 7,90 € GLUTEENITON AINES (L,G,M,V).

PIPPURIKASTIKE

Pippureilla ryyditetty ruskea kastike maistuu koko perheelle. (L,G,M,V).

Nro 1175 100 g 4,90 €

PUNAVIINIKASTIKE

Hienostuneen makuisessa punaviinikastikkeessa on aito punaviinin maku. (L,G,M,V).

Nro 1245 100 g 4,90 €

SINAPPIJAUHE

Sinappijauheesta valmistat helposti perinteisen kotisinpäin. (L,G,M,S).

nro 400 100 g 4,40 €

Kotigastronomin lasiset uudelleentäytettävät myllyt pöytämausteiksi!

Himalajan Kristallisuola

(sisältää mm. kaliumia, rautaa ja magnesiumia) myllyssä.

Nro 7001 100 g 8,90 €

(Täyttöpussi myllyyn tuotenro 1355).

Maustemestarin mix -

Sisältää valkosipulia, suolaa, mustapippuria ja chiliä.

Nro 7002 55 g 9,90 €

(Täyttöpussi myllyyn tuotenro 7003).



SUPERFOOD marjasekoitus

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

Nro 1649, 140 g 7,10 €

KARPALO, kuivattu

Kevyesti makeutettu karpalo. Nauti sellaisenaan tai käytä jälkiruokien valmistamisessa ja leivonnassa. Lisää puuron, viilin, jogurtin yms. joukkoon.

Nro 1645, 170 g 5,50 €

TAATELI, kivetön

Herkullisen mehevät ja pehmeät taatelit sopivat hyvin esimerkiksi smoothieen tuomaan makeutta ja rakennetta. Ne ovat raakakakkujen yksi pääraaka-aineista ja raakavinnon ruokien yksi suosituimmista makeuttajista.

Nro 1651 300 g pussi 4,10 €

BANAANILASTU, kuivattu UUTUUS

Kuivattuja banaanilastuja ruskeassa uudelleensuljetta- vassa paperipussissa.

nro 1647 130 g pussi 4,50 €

RESEPTI- VINKKI!

TEE SE ITSE - GLÖGIMAUSTE

3-4 kpl kanelitankoa (110)

1 rkl kokonaisia neilikoita (300)

1 rkl kokonaisia kardemumman siemen (120) tai rouhittua kardemummaa (130)

1 tl inkivääripaloja (85)

- Murskaa kanelitangot ja kardemummat kevyesti morttelissa, tällöin maut irtoavat paremmin.
- Sekoita kaikki mausteet keskenään.
- Käytä mausteseosta kerta-annokseen laittamalla noin 1-2 ruokalusikallista maustetta esimerkiksi kertakäyttöpussin sisään tai teesihtiin.
- Hauduta kuumen mehun tai viinin seassa miedolla lämmöllä, älä keitä.
- Voit lisätä lasin pohjalle appelsiiniviipaleen.



Makunautintoja myös jälkiruokapöytään!



Suosikkihyödykkeistä valmistat helposti kakkujen päällykerrokset, kääretorttuihin välikerroksia, moussseja jne.. ja lisäksi ne ovat myös erittäin maukkaita! Vadelma- ja mansikkahyödykkeet sisältävät aitoja marjoja. Syksyn ja joulun ajan sesonkituotteena hyödykeperhettämme vahvistaa Mustikkahyödyke!

Käyttöohje: Vaahdota 2 dl kermaa. Sekoita 40 g jauhetta + 50 ml (huoneenlämpöistä) vettä, valuta nauhana kermavaahdon joukkoon. Käytä haluamallasi tavalla ja anna hyytyä.

MANSIKKA-, SUKLAA-, VADELMA-, SITRUUNA- SEKÄ UUSI MUSTIKKAHYÖDYKE

Nro 1626, MANSIKKAHYÖDYKE (L,G,M)	160 g	7,50 €
Nro 1628, SUKLAHYÖDYKE (L,G,M)	160 g	7,50 €
Nro 1630, VADELMAHYÖDYKE (L,G,M)	160 g	7,50 €
Nro 1632, SITRUUNAHYÖDYKE (L,G,M)	160 g	7,50 €
Nro 1625, MUSTIKKAHYÖDYKE (G)	120 g	8,90 €

VANILJAKREEMI

Hyvänmakuinen ja helppokäyttöinen kreemijauhe sopii monenlaisiin leivonnaisiin ja jälkiruokiin. Sekoita kreemijauhetta esim. veteen, maitoon tai kermaan. Anna tekeytyä hetki ja herkullinen kreemi on käyttövalmis mm. täyttekakkuihin, kääretorttuihin, vohveleihin tai jälkiruokiin. Tuote on paistonkestävä soveltuen siten erinomaisesti esim. dallaspulliin, pormestarin pitkoon tai viinereihin. (L,G,M).

nro 2488 PURKKI 400 g 9,90 €

nro 1515 PUSSI 300 g 7,80 €

BROWNIE-MIX gluteeniton

Muhkea suklaaherkku syntyy Brownie-mixillä. Tarjoile esim. vaniljajäätelön tai vaniljakastikkeen kera. (G).

nro 1615 400 g 7,70 €



MUFFINS-JA KAKKU-MIX VANILJA

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

Nro 1618, 280 g 5,50 €

LEIVONTAJAUHOSEOS

Kotigastronomin gluteenittomalla jauhoseoksella loihdit helposti niin suolaisen kuin makeankin leivonnaisen. Tuote ei sisällä vehnätärkkelystä! (L,G,M).

Nro 1616 400 g 5,80 €

SIEMENLEIPÄJAUHOSEOS

Kostea ja tiivis rakenne, ei murene. Luontaisesti gluteenittomista raaka-aineista, sisältää gluteenitonta kauraa, ei sisällä vehnätärkkelystä. (L,G).

Nro 1617 500 g 7,50 €

SITRUUNAJAUHE

Sitruunajauhe korvaa ruoanlaitossa sitruunankuoren ja -mehun käytön. Jauhe säilyy hyvin ja on erittäin riittoisaa.

nro 1605 50 g 4,40 €

AITO VANILJASOKERI

Sisältää aitoa Bourbon-vaniljaa.

nro 1494 70 g 10,40 €

PIPARKAKKUMAUSTE

Piparkakkujen ja leivonnaisten maustamiseen. Kokeile kermavaahdon joukossa luumukiisselin päällä! (L,G,M).

nro 1550 70 g 4,40 €

RESEPTI-VINKKI!

GLUTEENITON PIPARKAKKUTAIKINA

- 125 g voita
- 1 dl sokeria
- ¾ dl siirappia
- 5 tl piparkakku-maustetta (1550)
- 1 kananmuna
- 3 dl leivontajauhoseos (1616)
- 2 dl tattarijauhoja
- 1 tl soodaa (1600)



- Kiehauta rasva, sokeri, siirappi ja mausteet kattilassa. Jäähdytä seos.
- Sekoita joukkoon muna. Lisää jauhot, joihin on sekoitettu sooda. Sekoita taikina tasaiseksi. Anna taikinan kovettua jääkaapissa yön yli kelmussa tai kulhossa. (Taikina jää kovettuessaan kulhon pohjalle, joten valitse kulho, josta saat helposti kaavittua taikinaa).
- Nosta taikina huoneenlämpöön. Kauli taikina noin 3 mm:n paksuiseksi levyksi tattarijauhojen avulla. Tee siitä muoteilla erilaisia pipareita.
- Paista pieniä ja keskikokoisia pipareita 200 asteessa noin 6 minuuttia. (Paista isoja pipareita hieman pidempään 175 asteessa). Paista samankokoiset piparit samalla pellillä.
- Voit koristella piparit tosusokerikuorrutuksella.

Sinun jälleenmyyjäsi

