



Myllyn Paras

PAKASTE- JA MYLLYTUOTTEET

Food Service syksy 2022



Myllyn Paras – Tekemisen Maku



Myllyn Paras Food Service

Laadukkaista tuotteistamme saat maistuvat tarjottavat niin kahvilan vitriiniin, koulujen lounaalle kuin kokous- ja juhlatilaisuuksiin.

Syksyyn tuomme lisää luomua, laajennamme munkkivalikoimaa sekä helpotamme sesonkikiirettä valmiiksi koristellulla Joululevypiirakalla. Meiltä tilaat myös alkuvuoden klassikot kuten runebergintortut ja las-kiaispullat. Sulatusvalmiilla, tarjoilutuoreilla pakastetuotteillamme on helppoa minimoida hävikki ja reagoida nopeasti yllättäviin myyntipiikkeihin.



Tarjoilutuoreet tuotteet tunnistat pyöreästä keltaisesta logosta.

Lisätietoja tuotteista löydät kotisivuiltamme myllynparas.fi/foodservice. Seuraa ja tykkää meistä sosiaalisessa mediassa:



@myllyn_paras_foodservice



Myllyn Paras Food Service

Liittymällä Myllyn Paras Makuklubiin, saat ajankohtaisen, ammattikeittiöihin suunnatun uutiskirjeemme kerran kuukaudessa:



makuklubi.myllynparas.fi/liity

Uutuustuotteet esittelyssä!

Joululevypiirakka 1,2 kg

Valmiiksi 24 palaan viipaloitu levypiirakka, jonka makumaailma syntyy kanelista, kardemummasta, kuivatuista karpaloista sekä piparkakusta. Helppo tarjottava jouluiheen kahvipöytään. Avainlippu-merkintä. s. 48.



Omena-kanelimunkki 110 g

Kanelisokerilla päällystetty pitkulainen munkki, jonka täytteessä omenamarmeladia. Kypsäpakaste. Avainlippu-merkintä. s. 14.



Myllyn Paras – Tekemisen Maku

Luomu Kaurapalaleipä ja Luomu Ruispalaleipä

Rouheat neliönmalliset luomuleivät, jotka sopivat esimerkiksi koululaisten välipalaksi tai keittolounaalle. Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä noin puolivuorokautta tai erilleen otettuna noin tunnin ajan. Hyvää Suomesta -merkintä. s. 30.



Sisältö:

Sesonkikalenteri	4
Kerroskakut	6
Levykakut ja -piirakat	8
Munkit	14
Donitsit	16
Kahvileivät	18
Pasteijat ja piirakat	23
Riisi- ja perunapiirakat	27
Leivät ja sämpylät	30
Pakastetaikinat	40
Gluteenittomat tuotteet	44
Sesonkituotteet	48
OATGOODS Ruoanlaittotuotteet	51
Pastat	52
Suurimot, hiutaleet ja riisit	56
Texmex-tuotteet	59
Jauhot	60



Hyvää Suomesta -merkki on Ruokatieto Yhdistys Ry:n myöntämä ja valvoma merkki, joka myönnetään Suomessa suomalaisista raaka-aineista valmistetulle tuotteelle. Lisätietoja: hyvaasuomesta.fi



Avainlippu on Suomalaisen Työn Liiton myöntämä ja valvoma merkki, joka myönnetään suomalaiselle tuotteelle tai palvelulle. Lisätietoja: avainlippu.fi



Sydänmerkin saavat tuoteryhmäkohtaiset kriteerit täyttävät tuotteet. Lisätietoja: sydanmerkki.fi



Tuotteessa on käytetty Myllyn Paras -yhtiön täysjyväkaurasta ja rypsiöljystä kehittämää ruoka-aines-innovaatiota. Lisätietoja: oatgoods.fi

Ruokavaliotiedot:



maidoton



laktoositon



vähälaktoosinen



vegaaninen



kuidun lähde



runsaskuituinen



gluteeniton



ei kananmunaa

Allergeenitiedot: ainoastaan tuotteen sisältämät allergeenit (ei "saattaa sisältää"-allergeeneja). Tarkistathan tiedot aina pakkauksesta.

Myllyn Paras – Tekemisen Maku



Sesonkikalenteri

Tammikuu

Runsaskuituiset täysjyväpastat ovat täyttävä vaihtoehto asiakkaan lautaselle. Tammikuussa herkutteluhetkiin sopii erityisesti suklaakakku.

1.1. Uudenvuodenpäivä
6.1. Loppiainen
27.1. Suklaakakkupäivä



Helmikuu

Valitse helmikuun sesonkiin perinteiset Laskiaispullat ja Runebergintortut tai näyttävä Runeberginlevykakku.

3.2. Porkkanakakkupäivä
5.2. Runebergin päivä
14.2. Ystävänpäivä
27.2.–1.3. Laskiainen



Maaliskuu

Juhlista naistenpäivää ja tarjoa asiakkaillesi pala-nen valloittavaa Kuningatarlevypiirakkaa pienen kuohuvan tai kahvin kera.

8.3. Naistenpäivä



Huhtikuu

Levykakkuja on helppo koristella tilaisuuteen sopivaksi. Pirteän värinen Mangolevykakku sopii mainiosti pääsiäiseen.

15.–18.4. Pääsiäinen
30.4. Vappuaatto



Toukokuu

Uudista vapputarjontaa näppärällä Tankomunkilla tai marmeladitäytteisellä Wienermunkilla.

1.5. Vappu
8.–15.5. Sydänviikko
8.5. Äitienpäivä
16.5. Kansainvälinen keliakiapäivä
Valmistujaiset



Kesäkuu

Kesäterasseille ja Golf-ravintoloiden take away -tuotteiksi sopivat repeat kiviunissa paistetut Italian Sandwichit.

Lomakausi
24.6. Juhannus



Heinäkuu

Käytä valmiiksi halkaistuja, pehmeitä briossisämpylöitä kesän hampurilaismenuuseen tai kokoa sämpylöistä näyttävät leivät vitriiniin.

Lomakausi



Elokuu

Nappaa koululaisten ruokalistalle esimerkiksi Kaura + Riisi -seos, jota käytetään riisin tapaan. Elokuussa juhlietaan myös Mustikkapiirakka-päivää!

Paluu kouluun
Sadonkorjuu
6.8. Mustikkapiirakka-päivä

Syyskuu

Valitse leipäviikkoon sulatusvalmiit rustiikkiset ruokaleivät tai pyöräytä taikinoistamme juuri omannäköiset sämpylät.

4.9. Suomalaisen ruoan päivä
12.–18.9. Leipäviikko
12.–18.9. Hävikkiviikko
Keliakiaviikko



Lokakuu

Yllätä asiakkaasi isosti 155 grammaisella jättipuustilla tai tarjoa kahvikupin kera meidän gluteeniton Korvapuusti.

4.10. Korvapuusti-päivä

Marraskuu

Valmistaudu loppuvuoden juhlakauteen! Laajentuneesta valikoimasta löydät niin makeat kuin suolaiset gluteenittomat tuotteet, joita tuunaamalla saat näyttävät tarjoilut tilaisuuteesi.

Pikkujoulukausi
13.11. Isänpäivä



Joulukuu

Jouluna herkutellaan pipareilla ja tortuilla. Joulukahvien kera maistuu myös Talviviineri tai palanen Mokkapalalevy-piirakkaa.

6.12. Itsenäisyyspäivä
8.12. Mokkapalapäivä
24.–26.12. Joulu
31.12. Uudenvuoden aatto

Kerroskakut

Näyttävät ja muhkeat kerroskakut kahdella klassikkomaulla! Kakut on valmiiksi viipaloitu, mikä helpottaa tarjoilua. Koristele halutessasi näyttävämmäksi tuoreilla marjoilla, hedelmillä tai syötävillä kukilla.



vain
sulatus



Porkkanakerroskakku 2 kg

Kahvilan vitriiniin sopiva makea klassikkoherkku pyöreän kakun muodossa. Kakku on viipaloitu 14 palaan, pala n. 143 g. Kypsäpakaste.

Allergeenit: kananmuna, maito, manteli.

Valmistus: Sulatus kylmiössä n. vuorokauden ajan tai huoneenlämmössä n. 2 tunnin ajan.

6451

Me: 1 x 2 kg | 108/lava
Kespro 21825379
Valio Aimo 8080890



6 417700 064517

vain
sulatus



Suklaakerroskakku 1,7 kg

Tuhtin suklainen kerroskakku, jonka täytteessä pehmeää moussea ja aprikoosihilloa. Kakku on viipaloitu 14 palaan, pala n. 121 g. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna, maito, soija.

Valmistus: Sulatus kylmiössä n. vuorokauden ajan tai huoneenlämmössä n. 2 tunnin ajan.

6421

Me: 1 x 1,7 kg | 108/lava
Kespro 21825378
Valio Aimo 8080935



6 417700 064210



*Lisää halutessasi kerroskakkujen
näyttävyyttä tuoreilla marjoilla ja
hedelmillä.*

Levykakut ja -piirakat

Monipuolisesta, suomalaiseen makumaailmaan sopivasta levykakkujen ja -piirakoiden valikoimasta saat helpot sulatusvalmiit tarjottavat niin kokouksiin, vitriiniin kuin sesonkien juhliin. Tarjoa sellaisenaan tai lisää herkullisuutta koristelemalla näyttävät annospalat.





Vaniljainen Mansikkalevykakku 2,6 kg

Maistuva mansikkatäytteinen levykakku, jossa pehmeää vaniljaista makua. Tarjoa sellaiseen tai koristele tilaisuuteen sopivaksi. Leikattu 32 palaan, pala 81 g. Kypsäpakaste.
Allergeenit: vehnä, kananmuna, maito.
Valmistus: Sulatus kylmiössä n. vuorokauden ajan tai huoneenlämmössä n. 2 tunnin ajan.

6265

Me: 1 x 2,6 kg | 72/lava
 Kespro 21747723
 Wihuri 6417700062650



Mansikkalevykakku 2 kg

Raikas ja kaikille varmasti maistuva mansikkatäytteinen levykakku. Koristele kermavaahtopursotuksella ja paahdetuilla manteleilla. Leikattu 21 palaan, pala 95 g. Kypsäpakaste.
Allergeenit: vehnä, kananmuna, maito.
Valmistus: Sulatus kylmiössä n. vuorokauden ajan tai huoneenlämmössä n. 2 tunnin ajan.

6275

Me: 1 x 2 kg | 70/lava
 Valio Aimo 612002
 Kespro 20793715
 Meira Nova 1074352
 Patu 106049
 Wihuri 6417700062759



Vadelmalevykakku 2 kg

Herkullinen vadelmatäytteinen levykakku tarjottavaksi sellaisenaan tai vaikka marjoilla koristeltuna. Leikattu 21 palaan, pala 95 g. Kypsäpakaste.
Allergeenit: vehnä, kananmuna, maito, soija.
Valmistus: Sulatus kylmiössä n. vuorokauden ajan tai huoneenlämmössä n. 2 tunnin ajan.

6276

Me: 1 x 2 kg | 70/lava
 Valio Aimo 612341
 Kespro 20718449
 Meira Nova 1074353
 Patu 106054
 Wihuri 6417700062766



Kinuskilevykakku 2 kg

Kinuskilevykakku on makea kinuskipäällysteinen ja hedelmätäytteinen levykakku. Leikattu 18 palaan, pala 110 g. Kypsäpakaste.
Allergeenit: vehnä, kananmuna, maito, soija.
Valmistus: Sulatus kylmiössä n. vuorokauden ajan tai huoneenlämmössä n. 2 tunnin ajan.

6274

Me: 1 x 2 kg | 70/lava
 Valio Aimo 612549
 Kespro 20718448
 Meira Nova 1074354
 Patu 114342
 Wihuri 6417700062742



Mangolevykakku 2,25 kg

Hedelmä- ja mangomoussetäyterokseilla täytetty vaaleapohjainen levykakku, jonka päällä on kirkas hyytelökerros ja kultainen koristelu. Leikattu 24 palaan, pala 94 g. Kypsäpakaste.
Allergeenit: vehnä, kananmuna, maito.
Valmistus: Sulatus kylmiössä n. vuorokauden ajan tai huoneenlämmössä n. 2 tunnin ajan.

6924

Me: 1 x 2,25 kg | 70/lava
 Valio Aimo 958371
 Kespro 21240707
 Meira Nova 1074380
 Patu 115693
 Wihuri 6417700069246





Karpalolevykaku 2 kg

Ohuella kakkupohjalla runsas karpalomoussetäyte ja päällä kirkas karpalohyytelökerros. Raikas herkku. Leikattu 18 palaan, pala 110 g. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna, maito.

Valmistus: Sulatus kylmiössä n. vuorokauden ajan tai huoneenlämmössä n. 2 tunnin ajan.

6409

Me: 1 x 2 kg | 70/lava

Valio Aimo 368431

Kespro 20963153

Meira Nova 1074362

Patu 116290

Wihuri 6417700064098



Mustaherukkalevykaku 2 kg

Ohuella kakkupohjalla runsas mustaherukkamoussetäyte ja päällä kirkas mustaherukkahyytelökerros. Leikattu 24 palaan, pala 83 g. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna, maito, soija.

Valmistus: Sulatus kylmiössä n. vuorokauden ajan tai huoneenlämmössä n. 2 tunnin ajan.

6411

Me: 1 x 2 kg | 70/lava

Valio Aimo 370221

Kespro 20903633

Meira Nova 1074363

Patu 114343

Wihuri 6417700064111



Mokkapalalevypiirakka 1,25 kg

Kaikille maistuva suussa sulava klassikkoherkku käy tarjottavaksi sellaisenaan tai koristeltuna.

Leikattu 24 palaan, pala 52 g. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna, soija.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan kylmiössä n. vuorokauden ajan tai erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 2 tunnin ajan.

6313

Me: 3 x 1,25 kg | 42/lava

Valio Aimo 8073314

Kespro 21704743

Patu 125075

Wihuri 6417700063138



Suklaalevypiirakka 1,4 kg

Suklaalastukuorutteen suklaapiirakka, johon punajuuri tuo mehevyyttä. Leikattu 24 palaan, pala 58 g. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna, maito, soija.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä n. vuorokauden ajan tai erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 2 tunnin ajan.

6413

Me: 3 x 1,4 kg | 42/lava

Valio Aimo 8023804

Kespro 21521268

Meira Nova 1074366

Patu 104426

Wihuri 6417700064135



Toscalevypiirakka 1,2 kg

Rapeapintainen mantelilastuin kuorutettu klassikkoleivonnainen kahvipöytään tarjottavaksi. Leikattu 14 palaan, pala 86 g. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna, maito, manteli.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä n. vuorokauden ajan tai erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 2 tunnin ajan.

6272

Me: 3 x 1,2 kg | 42/lava

Valio Aimo 628131

Kespro 20693238

Meira Nova 1074351

Wihuri 6417700062728





Porkkanalevypiiirakka 1,25 kg

Perinteinen tomusokeri-sulatejuustokuorrutteen porkkanalevypiiirakka. Koristeltu mantelirouheella. Leikattu 14 palaan, pala 90 g. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna, maito, manteli.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä n. vuorokauden ajan tai erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 2 tunnin ajan.



6278

Me: 3 x 1,25 kg | 42/lava
Valio Aimo 8023423
Kespro 20790887
Meira Nova 1074361
Patu 104428
Wihuri 6417700062780



Omena-kauralevypiiirakka 1,25 kg

Omenoilla ja kaurastreusselilla kuorrutettu piiirakka. Maistuu sellaisenaan tai tarjoa esimerkiksi vaniljakastikkeen sekä jäätelön kera. Leikattu 21 palaan, pala 60 g. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä n. vuorokauden ajan tai erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 2 tunnin ajan.



6414

Me: 3 x 1,25 kg | 42/lava
Valio Aimo 8023805
Kespro 21521272
Meira Nova 1074376
Patu 116289
Wihuri 6417700064142



Mansikka-raparperilevypiiirakka 1,25 kg

Tässä mehevässä levypiiirakassa on maukas maku-pari makeaa mansikkaa sekä kirpeää raparperia. Leikattu 21 palaan, pala 60 g. Kypsäpakaste

Allergeenit: vehnä, kananmuna.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä n. vuorokauden ajan tai erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 2 tunnin ajan.



6911

Me: 3 x 1,25 kg | 42/lava
Valio Aimo 499806
Kespro 20790896
Meira Nova 1074358
Patu 109699
Wihuri 6417700069116



Kuningatarlevypiiirakka 1,25 kg

Marjaisa levypiiirakka, jonka marjaseoksessa mm. mustikkaa, mansikkaa ja punaherukkaa. Viimeisteletuoreilla marjoilla ja vaniljakastikkeella. Leikattu 14 palaan, pala 90 g. Kypsäpakaste

Allergeenit: vehnä, kananmuna.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä n. vuorokauden ajan tai erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 2 tunnin ajan.



6273

Me: 3 x 1,25 kg | 42/lava
Valio Aimo 628081
Kespro 20693242
Meira Nova 1074350
Patu 104427
Wihuri 6417700062735





Gluteeniton Juhlalevykaku 2 kg

Tummalla kakkupohjalla runsas mustikkamousse-täyte ja päällä valkoinen vaniljan makuinen kuorrute. Kypsäpakaste.

Allergeenit: kananmuna, maito, soija.

Valmistus: Sulatus kylmiössä n. vuorokauden ajan tai huoneenlämmössä n. 2 tunnin ajan.

6309

Me: 1 x 2 kg | 70/lava

Valio Aimo 2104537

Kespro 21414894

Meira Nova 1006316

Patu 119394

Wihuri 6417700063091



Gluteeniton Lakritsi-sitruunalevykaku 2 kg

Lakritsi- ja sitruunatäytteinen vaalea levykaku. Leikattu 24 palaan, pala 83 g. Kypsäpakaste.

Allergeenit: kananmuna, maito, soija.

Valmistus: Sulatus kylmiössä n. vuorokauden ajan tai huoneenlämmössä n. 2 tunnin ajan.

6926

Me: 1 x 2 kg | 70/lava

Valio Aimo 8059422

Kespro 21492381

Patu 110007

Wihuri 6417700069260



Gluteeniton Mustikkalevypirakka 1,35 kg

Mehevä mustikkatäytteinen levypirakka. Myyntierässä kolme levyä, joista jokainen levy on valmiiksi paloittelu 24 palaan, pala 56 g. Kypsäpakaste.

Allergeenit: kananmuna.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan kylmiössä n. vuorokauden ajan tai erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 2 tunnin ajan.

6927

Me: 3 x 1,35 kg | 42/lava

Valio Aimo 8059641

Kespro 21497752

Meira Nova 1074386

Patu 110008

Wihuri 6417700069277



Gluteeniton Omenalevypirakka 1,35 kg

Omenatäytteinen levypirakka. Myyntierässä kolme levyä, joista jokainen levy on valmiiksi paloittelu 24 palaan, pala 56 g. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnätärkkelys, kaura, kananmuna.

Valmistus: Sulatus kylmiössä n. 3–6 tunnin ajan.

6968

Me: 3 x 1,35 kg | 42/lava

Valio Aimo 8068734

Kespro 21632712

Patu 119393

Wihuri 6417700069680



Gluteeniton Lakkalevykaku 2 kg

Lakkamoussetaäytteinen vaaleapohjainen levykaku. Leikattu 24 palaan, pala 83 g. Kypsäpakaste.

Allergeenit: kananmuna, maito, soija.

Valmistus: Sulatus kylmiössä n. vuorokauden ajan tai huoneenlämmössä n. 2 tunnin ajan.

6925

Me: 1 x 2 kg | 70/lava

Valio Aimo 8059357

Kespro 21492380

Meira Nova 1074387

Patu 110006

Wihuri 6417700069253





Gluteeniton Mansikka-suklaalevykakku 2,25 kg

Vastustamaton makupari mansikkaa ja suklaata. Levykakussa on suklainen pohja, täytteessä pehmeää mansikkaista moussaa ja päällä kirkas hyytelökerros. Leikattu 24 palaan, pala 94 g. Kypsäpakaste.

Allergeenit: kananmuna, maito, soija.

Valmistus: Sulatus kylmiössä n. vuorokauden ajan tai huoneenlämmössä n. 2 tunnin ajan.

6986

Me: 1 x 2,25 kg | 70/lava
Kespro 21704186



6 417700 069864



Gluteeniton Kahvituslevyjakku 2 kg

Kahvituslevyjakku on paloittelematon vadelma-omenamarmeladitäytteinen levykakku, joka on koristeltu vadelmahillolla ja suklaakiharoilla. Kypsäpakaste.

Allergeenit: kananmuna, maito, soija.

Valmistus: Sulatus kylmiössä n. vuorokauden ajan tai huoneenlämmössä n. 3 tunnin ajan.

6417

Me: 1 x 2 kg | 64/lava
Valio Aimo 8049604
Kespro 21344618
Meira Nova 107474
Patu 107375
Wihuri 6417700064173



6 417700 064173



Gluteeniton Mansikkalevykakku 2 kg

Herkullinen mansikkahillotäytteinen levykakku. Kypsäpakaste.

Allergeenit: kananmuna, maito.

Valmistus: Sulatus kylmiössä n. vuorokauden ajan tai huoneenlämmössä n. 3–4 tunnin ajan.

6419

Me: 1 x 2 kg | 64/lava
Valio Aimo 8054995
Kespro 21414896
Meira Nova 1074381
Patu 108222
Wihuri 6417700064197



6 417700 064197



Gluteeniton Toffeelevyjakku 2 kg

Herkullinen mansikkahillotäytteinen toffeelevyjakku. Kypsäpakaste.

Allergeenit: kananmuna, maito.

Valmistus: Sulatus kylmiössä n. vuorokauden ajan tai huoneenlämmössä n. 3–4 tunnin ajan.

6418

Me: 1 x 2 kg | 64/lava
Valio Aimo 8054994
Kespro 21414895
Meira Nova 1074379
Patu 108220
Wihuri 6417700064180



6 417700 064180

Munkit

Munkkivalikoimastamme löydät sulatusvalmiit erimuotoiset munkit niin kahvilan päivittäiseen tarjontaan kuin vapun munkkisesonkiin.



Berliininmunkki 110 g

Iso pyöreä vadelmahillotäytteinen munkki vaaleanpunaisella pomadakuorutuksella. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna.

Valmistus: Sulatusta vaille käyttövalmis. Sulata n. 2 tuntia huoneenlämmössä.

6333

Me: 36 x 110 g | 32/lava

Valio Aimo 8046528

Kespro 21277898

Meira Nova 1073880

Patu 104229

Wihuri 6417700063336



Uutuus! Omena-kanelimunkki 110 g, sokeroitu

Kanelisokerilla päällystetty pitkulainen munkki, jonka täytteessä omenamarmeladia. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä.

Valmistus: Sulata huoneenlämmössä n. 2 tuntia.

6471

Me: 16 x 110 g | 64/lava

Kespro 6417700064715



Hillomunkki 60 g, sokeroitu

Valmiiksi sokeroitu perinteinen pyöreä hillomunkki, jonka täyteenä vadelmahilloa. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä.

Valmistus: Sulata huoneenlämmössä n. 2 tuntia.

Uudelleen sokeroi tarvittaessa ja tarjoile.

6441

Me: 15 x 60 g | 64/lava

Kespro 21803318





Tankomunkki 50 g, sokeroitu

Munkki on sokeroitu, joten pelkkä sulatus riittää. Annoskokoisen pitkulaisen munkin voit tarjota vaikka kinuski- tai suklaadipin kera. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä n. 1 tuntia. Uudelleen sokeroi tarvittaessa ja tarjoile.

6244

Me: 80 x 50 g | 32/lava
Valio Aimo 8073855
Kespro 21730031
Patu 126746
Wihuri 6417700062445



Wienermunkki 90 g, sokeroitu

Herkullinen wienertaikinasta valmistettu vadelma-omenamarmeladitäyteinen munkki. Munkki on sokeroitu, joten pelkkä sulatus riittää. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna.

Valmistus: Sulata huoneenlämmössä n. 2 tuntia. Voit myös lämmittää sulaneen tuotteen 180 °C uunissa 2-3 min ja uudelleen sokeroida.

6242

Me: 48 x 90 g | 32/lava
Valio Aimo 8073885
Kespro 21730030
Patu 126528
Wihuri 6417700062421



Munkkipossu omenahillolla 120 g

Perinteinen käsin tehty munkkipossu, jonka sisällä omenamarmeladia. Sulatusta ja sokerointia vaille käyttövalmis. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä.

Valmistus: Sulata tuote pakkauksessaan huoneenlämmössä n. vuorokauden ajan tai erillään otettuina huoneenlämmössä n. 2 tuntia. Lämmitä esimerkiksi uunissa ja sokeroi heti lämmityksen jälkeen.

6394

Me: 40 x 120 g | 32/lava
Valio Aimo 386300
Kespro 20903621
Meira Nova 1073849
Patu 116292
Wihuri 6417700063947



Munkkirinkeli 120 g, sokeroitu

Perinteinen rinkelin muotoinen munkki, joka on valmiiksi sokeroitu, joten pelkkä sulatus riittää. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna.

Valmistus: Sulata huoneenlämmössä n. 2 tuntia, tarvittaessa sokeroi uudelleen ja tarjoile.

6245

Me: 36 x 120 g | 32/lava
Kespro 21730032
Patu 126942



Munkkirinkeli 80 g

Vanilliinisokerilla maustettu, perinteinen rinkelin muotoinen munkki. Kypsäpakaste, jolle riittää vain sulatus, lämmitys ja sokerointi.

Allergeenit: vehnä.

Valmistus: Sulata tuote pakkauksessaan huoneenlämmössä n. 1 vrk ajan tai erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 2 tuntia. Lämmitä sulatettu tuote esim. uunissa 200 °C:ssa 1–2 min. Sokeroi heti lämmityksen jälkeen.

6263

Me: 20 x 80 g | 48/lava
Valio Aimo 8059652
Kespro 21384695
Meira Nova 1073882
Patu 116535
Wihuri 6417700062636



Donitsit

Värikkäät donitsit neljässä valloittavassa maussa! Donitseissa on runsas päällyste, joka on koristeltu strösseleillä tai valkosuklaahipuilla. Helppoa ja maistuvan makeaa tarjottavaa vitriiniin.





Donitsi karamellitäytteellä 70 g

Herkullinen donitsi, jonka täytteessä runsaasti karamellia. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, ruis, maito, soija.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä noin 30 min erilleen otettuina.

6176

Me: 48 x 70 g | 40/lava

Kespro 21837521

Valio Aimo 8080858



Donitsi karamellikuorrutteella 55 g

Näyttävästi koristeltu karamellikuorrutteen donitsi. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, ruis, maito, soija.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä noin 30 min erilleen otettuina.

6178

Me: 48 x 55 g | 40/lava

Kespro 21837523

Valio Aimo 8080895



Donitsi tuplasuklaa 55 g

Valkosuklaahipuilla ja suklaisella kuorrutteella koristeltu donitsi. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, ruis, maito, soija.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä noin 30 min erilleen otettuina.

6175

Me: 48 x 55 g | 40/lava

Kespro 21837520

Valio Aimo 8080885



Donitsi metsämarja 55 g

Värikkäillä strösseillä koristeltu donitsi, jossa metsämarjanmakuinen kuorrute. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, ruis, maito, soija.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä noin 30 min erilleen otettuina.

6177

Me: 48 x 55 g | 40/lava

Kespro 21837522

Valio Aimo 8080913



Kahvileivät

Täältä löydät perinteiset kahvin kaverit, kuten korvapuustit, viinerit sekä klassiset kuivakakut. Kahvileivät tarjoavat vaihtoehtoja moniin eri tarjoilutilanteisiin. Valikoimassa on eri käyttötärpeiden mukaan tuotteita sulatusta vaille valmiina kypsäpakasteina sekä paistovalmiina tai kohotettavina raakapakasteina.



paisto



Toffee-vaniljaviineri 100 g

Suorakaiteen muotoinen viineri, jossa makuparina toffeeta sekä vaniljaa. Kuohkean taikinan salaisuus on leivonnassa käytetty voi sekä useiden taikinakerosten tuoma lehtevyys. Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna, maito.

Valmistus: Sulata viinereitä huoneenlämmössä noin tunnin ajan. Viinerit paistetaan 180–220 °C:ssa kiertoilmauunissa n. 15–18 min.



6319

Me: 40 x 100 g | 48/lava
Kespro 21803317
Valio Aimo 8079223



6 417700 063190

paisto



Pitkä Viineri 170 g

Tämä perinteinen ja kuohkea leivonnainen sopii tarjottavaksi isompaan makeannälkään esimerkiksi kahvilan vitriinissä. Pakkauksessa mukana pussi valkoista pomadakuorrutetta. Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna, maito.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä n. 1 tunnin ajan. Paista kiertoilmauunissa 180–200 °C:ssa n. 18–21 min.



6312

Me: 50 x 170 g | 24/lava
Kespro 21688635



6 417700 063121



Omena-kanelipulla 90 g

Omenamarmeladilla ja kanelilla maustettu herkullinen pulla. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna.

Valmistus: Sulatus erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 1 tunnin. Tuotteen voi myös sulattaa kiertoilmauunissa 100°C:ssa noin 5 minuuttia.



6165

Me: 30 x 90 g | 64/lava

Kespro 21825373

Valio Aimo 8080860



Toffeepulla 90 g

Herkullisen pullan täytteessä on runsaasti makean maistuvaa toffeetäytettä. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna, maito.

Valmistus: Sulatus erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 1 tunnin. Tuotteen voi myös sulattaa kiertoilmauunissa 100°C:ssa noin 5 minuuttia.



6166

Me: 40 x 90 g | 48/lava

Kespro: 21825374



Sitruunapulla 60 g

Sitruunapulla on kuohkeasta pullataikinasta leivottu sitruunainen, rahkatäyteinen pulla. Pulla on pinta-voideltu ja raesokerilla koristeltu kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna, maito.

Valmistus: Sulatus erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 1 tunnin. Tuotteen voi myös sulattaa kiertoilmauunissa 100 °C:ssa n. 5 min.



6665

Me: 40 x 60 g | 48/lava

Valio Aimo 8067154

Kespro 21585142

Patu 113465

Wihuri 6417700066658



Mustikka-vaniljapulla 80 g

Kuohkeasta pullataikinasta valmistettu pulla, joka on täytetty mustikkahillolla, vaniljatuorejuustolla ja koristeltu raesokerilla. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna, maito.

Valmistus: Sulatus erilleen otettuina huoneenlämmössä n. tunti. Tuotteen voi myös sulattaa kiertoilmauunissa 100 °C:ssa n. 5 min.



6657

Me: 40 x 80 g | 48/lava

Kespro 21498257

Patu 110661

Wihuri 6417700066573



Vaniljakierrepulla 90 g

Kuohkeasta pullataikinasta valmistettu kierrepulla, jonka täytteenä on mehevää rahka-vaniljakreemiä. Laatikossa mukana paperivuokia sekä pussi valkoista pomadakuorutetta. Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna, maito, soija.

Valmistus: Anna pullien sulaa n. 1 tunti ennen paistamista. Paista pullat kiertoilmauunissa 180 °C:ssa n. 12 min.



6147

Me: 45 x 90 g | 64/lava

Valio Aimo 133330

Kespro 21116800

Meira Nova 1073876

Patu 104431

Wihuri 6417700061479





Vaniljapuusti 100 g

Herkullinen korvapuusti, jossa runsaasti pehmeää vaniljatäytettä. Pintaa koristaa raesokeri. Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna, maito.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä n. 1 tunnin ajan tai yön yli kylmiössä. Paistetaan 180 °C uunissa n.12–15 min.

6192

Me: 30 x 100 g | 48/lava
Kespro 21803316
Valio Aimo 8079140



Korvapuusti 155 g

Perinteisen mallinen ja herkullinen, kuohkeasta pullataikinasta leivottu korvapuusti, jonka sisällä on kanelitäyte. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä n. puoli vuorokautta tai erilleen otettuina huoneenlämmössä n. tunnin. Tuotteen voi myös sulattaa kiertoilmauunissa 100 °C:ssa n. 5 min.

6190

Me: 25 x 155 g | 32/lava
Valio Aimo 8072986
Kespro 21713230
Wihuri 6417700061905



Korvapuusti 100 g

Korvapuustit ovat kuohkeasta pullataikinasta leivottuja perinteisiä kanelipullia. Valmiiksi paistetut pullat on koristeltu raesokerilla. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä n. vuorokauden ajan tai erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 1 tunnin.

6091

Me: 20 x 100 g | 40/lava
Valio Aimo 588095
Kespro 21100962
Meira Nova 1073884
Patu 107742
Wihuri 6417700060915



Korvapuusti 70 g

Perinteisen korvapuustin mallisia kaneli-sokeritäyteisiä pullia, jotka on leivottu laktoosittomalla kasvi-margariinilla. Korvapuustit on koristeltu raesokerilla. Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna, soija.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä n. 1 tunnin ajan, tai yön yli kylmiössä. Paisto uunissa 180 °C:ssa n. 10–12 min.

6850

Me: 50 x 70 g | 64/lava
Valio Aimo 742502
Kespro 20847950
Meira Nova 1073808
Patu 116299
Wihuri 6417700068508



Pieni Korvapuusti 40 g

Kuohkeasta pullataikinasta leivottuja perinteisiä pieniä kanelipullia. Valmiiksi paistetut pullat on koristeltu raesokerilla. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä n. puoli vuorokautta tai erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 1 tunnin ajan. Tuotteen voi myös sulattaa kiertoilmauunissa 100 °C:ssa noin 5 minuuttia.

6670

Me: 80 x 40 g | 48/lava
Valio Aimo 8077261
Kespro 21778622





Pulla-aihiot, nostatettu 70 g

Esinostatettu pulla-aihiot, josta voidaan erilaisin koristeluin valmistaa monenlaisia pullatuotteita. Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna.

Valmistus: Sulatus peitettynä huoneenlämmössä 2–3 h tai yön yli kylmässä. Voitele ja koristele pullat esim. raesokerilla ennen paistoa, paista 175–180 °C 10–15 min. Pullia voi myös muotoilla tai täyttää.



6136

Me: 50 x 70 g | 32/lava
Meira Nova 1006757



Kahvipulla-aihiot 70 g

Pulla-aihiot, josta voidaan erilaisin koristeluin valmistaa monenlaisia pullatuotteita. Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna.

Valmistus: Lado jäiset pulla-aihiot leivinpaperoidulle pellille, sulata aihiot huoneenlämmössä n. 1 tunti tai yön yli kylmähuoneessa. Kohota pullat nostatuskaapissa n. 1–1,5 tuntia, jonka jälkeen koristele haluamallasi tavalla. Paista pullat 200–220 °C n. 6–8 min.



6058

Me: 75 x 70 g | 40/lava
Valio Aimo 38679
Kespro 20009915
Meira Nova 107548
Patu 104167
Wihuri 6417700060588



Pieni Kahvipulla 30 g

Pienikokoinen pulla, jossa päällä raesokeria. Sulatusta vaille käyttövalmis kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna.

Valmistus: Tuote sulatetaan pakkauksessaan huoneenlämmössä noin puoli vuorokautta tai erilleen otettuina n. tunnin ajan. Voidaan halutessa lämmittää pikaisesti 1–2 min mikrossa tai uunissa ennen tarjoilua.



6140

Me: 40 x 30 g | 40/lava
Valio Aimo 950824
Kespro 21075618
Meira Nova 1073865
Patu 116301
Wihuri 6417700061400



Voisilmäpulla 100 g

Perinteinen pullataikinasta leivottu pulla sopii kahvin kanssa tarjottavaksi. Pullan keskellä voisilmä sekä päällä sokeria. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna, maito.

Valmistus: Sulatus 0,5–1 tuntia huoneenlämmössä. Voidaan halutessa lämmittää pikaisesti 1–2 min mikrossa tai uunissa ennen tarjoilua.



6981

Me: 24 x 100 g | 40/lava
Valio Aimo 8064256
Kespro 21586545
Patu 114960
Wihuri 6417700069819



Pieni Voisilmäpulla 50 g

Pienikokoinen voisilmäpulla. Sulatusta vaille käyttövalmis kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna, maito.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä noin puoli vuorokautta tai erilleen otettuina n. 1 tunnin ajan. Voidaan halutessa lämmittää pikaisesti 1–2 min mikrossa tai uunissa ennen tarjoilua.



6142

Me: 40 x 50 g | 40/lava
Valio Aimo 950782
Kespro 21075619
Meira Nova 1073866
Patu 110009
Wihuri 6417700061424





Omenakampa 80 g

Omenakampa on mehukas omena-kaneli- ja vaniljakreemitäytteen, voilla leivottu kampaviineri. Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä, maito.

Valmistus: Kampoja ei tarvitse sulattaa ennen paistamista. Kammat laitetaan uunipellille leivinpaperin päälle ja paistetaan kiertoilmauunissa n. 190 °C:ssa n. 18–20 min.



Voilla leivottu



6335

Me: 45 x 80 g | 48/lava
Kespro 21290680



Kinuskikampa 105 g

Kinuskikampa on pehmeällä kinuskilla ja vaniljakreemillä täytetty herkullinen, voilla leivottu leivonnainen. Kinuskitäytettä 10 %. Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä, maito.

Valmistus: Kampoja ei tarvitse sulattaa ennen paistamista. Laita kammat uunipellille leivinpaperin päälle ja paista uunissa 190–200 °C:ssa keskitasolla n. 20 min.



Voilla leivottu



6652

Me: 40 x 105 g | 48/lava
Valio Aimo 8037455
Kespro 21145530
Meira Nova 1073879
Patu 104237
Wihuri 6417700066528



Kahvikakkulajitelma 3 x 2 x 1 kg

Lajitelma sisältää 2 kpl Sitruunakakkuja, 2 kpl Tiikerikakkuja ja 2 kpl Maustekakkuja. Kussakin kakussa n. 33 viipaletta. Kakut ovat yksittäispakattuja. Pakkauksissa ei viivakoodia. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna, maito.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä runsaan vuorokauden ajan tai erilleen otettuna huoneenlämmössä n. 3–4 tunnin ajan.



*Tarjoilu-
tuoreet*



6909

Me: 3 x 2 x 1 kg | 32/lava
Valio Aimo 384610
Kespro 20903622
Meira Nova 1073842
Patu 110651
Wihuri 6417700069093



Kaura-suklaakahvikakku viipaloitu 1 kg

Kuivakakut ovat kahvipöydän keustosuosikkeja.

Kaura-suklaakahvikakku on pitkänmallinen, valmiiksi 33 palaan viipaloitu kakku, josta riittää tarjottavaa suurempaan tilaisuuteen. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kaura, kananmuna, maito, soija.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä n. 1–2 tuntia tai yön yli kylmiössä.

*Tarjoilu-
tuoreet*



6928

Me: 6 x 1 kg | 32/lava
Kespro 21704180



Pasteijat ja piirakat

Pasteijat ja piirakat sopivat niin pääruokien lisukkeeksi kuin kokous- tai kahvipöytään. Valitse suuriin tilaisuuksiin esimerkiksi rukiiset piirakka-levyt, jotka voit helposti viipaloida cocktailpaloiksi.



Lohipiiras 100 g

Avomallinen annospiiras runsaalla ja mehevällä täytteellä. Piiraan klassinen maku on tuttu monelle. Tuote sisältää 19 % kirjolohta. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna, maito, kala.

Valmistus: Sulatus pellillä leivinpaperin päällä monitoimiuunissa 150 °C:ssa 20 min. Voidaan myös sulattaa huoneenlämmössä noin 2 tuntia erilleen otettuina. Tuote on parhaimmillaan uunissa sulatettuna.

6467

Me: 50 x 100 g | 56/lava

Valio Aimo 8073361

Kespro 21704744





Rukiinen Kinkku-kasvispiirakka 1,1 kg

Mehevä ruistaikinapohjainen ja kinkku-kasvistäytteinen piirakka. Sopii hyvin esimerkiksi kokoustarjoitukseksi. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, ohra, ruis, kananmuna, maito.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä n. vuorokauden ajan tai erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 3–4 tuntia. Voi myös sulattaa ja lämmittää uunissa 180 °C:ssa n. 20 min tai mikroaaltouunissa n. 3,5 min.



6290

Me: 3 x 1,1 kg | 48/lava
Valio Aimo 127571
Kespro 20747470
Meira Nova 1071711
Patu 100625
Wihuri 6417700062902



Rukiinen Broileri-juustopiirakka 1,1 kg

Täyttävä ruistaikinapohjainen ja broileri-juustotäyteinen piirakka, jonka voi paloitella tarpeen mukaan sopiviin annospaloihin. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, ohra, ruis, kananmuna, maito.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä n. vuorokauden ajan tai erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 3–4 tuntia. Voi myös sulattaa ja lämmittää uunissa 180 °C:ssa n. 20 min tai mikroaaltouunissa n. 3,5 min.



6294

Me: 3 x 1,1 kg | 48/lava
Valio Aimo 561308
Kespro 21018044
Meira Nova 1071770
Patu 100626
Wihuri 6417700062940



Broilerpiirakka 110 g

Pieni pyöreä broileritäytteinen piirakka, jossa on reilusti makua. Piirakat ovat valmiiksi annosvuoissa, mikä helpottaa tarjoilua. Piirakan halkaisija on 9 cm. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna, maito.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä 1 tunti tai kylmiössä 4 tuntia.



6860

Me: 24 x 110 g | 42/lava
Valio Aimo 62307
Kespro 21168365
Meira Nova 1071779
Patu 115909
Wihuri 6417700068607



Lihapiirakka 200 g

Perinteinen rasvapaistettu lihapiiirakka kotimaisella naudanlihatäytteellä. Lihapitoisuus 9 %. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä.

Valmistus: Sulatus erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 3–4 tuntia tai jääkaapissa yön yli. Tuote on parhaimmillaan, kun se sulatuksen jälkeen paistetaan uunissa 200 °C:ssa n. 8 min ajan.



6619

Me: 24 x 200 g | 32/lava
Valio Aimo 8049518
Kespro 21344619
Meira Nova 1071911
Patu 110010
Wihuri 6417700066191



Kasvispiirakka 110 g

Rasvapaistettu kasvistäyteinen piirakka perinteisen lihapiiirakan rinnalle. Tuote sisältää kasviksia 12 %. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kaura.

Valmistus: Sulatus erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 3–4 tuntia tai jääkaapissa yön yli. Tuote on parhaimmillaan, kun se sulatuksen jälkeen paistetaan uunissa 200 °C:ssa n. 7 min ajan.



6865

Me: 24 x 110 g | 64/lava
Valio Aimo 8059609
Kespro 21492378
Patu 116302
Wihuri 6417700068652





Kauralihapiirakka 55 g

Kauralihapiirakka on pieni neliönmuotoinen naudanliha- ja kauratäytteinen lihapiiirakka. Lihan alkuperämaa Suomi. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kaura, ohra, soija.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan jääkaapissa noin vuorokauden ajan, tai erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 2 tunnin ajan. Tuote voidaan haluttaessa

lämmittää kiertoilmauunissa 200 °C:ssa n. 3 min.



6718

Me: 40 x 55 g | 64/lava
Valio Aimo 8069535
Kespro 21635033
Meira Nova 1006315
Wihuri 3143047



Tuhti Lihapasteija 90 g

Ensiluokkaisesta voitaikinasta valmistettu lihapasteija, jonka pinnassa korppujauhoseos. Lihan alkuperämaa Suomi. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, ohra, maito, soija, selleri.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä n. 1 vrk ajan tai erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 2 tunnin ajan. Voi sulattaa tai lämmittää varovasti mikroaaltouunissa tai kiertoilmauunissa 125 °C:ssa n. 10–15 min.



6711

Me: 40 x 90 g | 64/lava
Valio Aimo 369884
Kespro 20903634
Meira Nova 1071767
Patu 107744
Wihuri 6417700067112



Lihapasteija 63 g

Maistuva jauheliha-riisitäytteinen pasteija. Pintakuivona ovat pitkät vaakasuorat viillot. Lihan alkuperämaa Suomi.

Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, maito, soija.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä 1 tunti tai tuotteen voi myös sulattaa kiertoilmauunissa 100 °C:ssa noin 5 min.



6558

Me: 50 x 63 g | 32/lava
Kespro 21721812
Wihuri 6417700065583



Liha-riisipasteija 75 g

Liha-riisitäytteinen keustosuosikki, joka sopii niin arkeen kuin juhlaan. Ripottelemalla unikonsiemeniä tai kuminaa päälle viimeistelet ulkonäön tyylikkäästi. Lihan alkuperämaa Suomi. Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä, maito, soija.

Valmistus: Ei tarvitse sulattaa ennen paistamista. Pasteijat voidellaan halutessa kananmunalla. Paistetaan uunissa 210 °C:ssa n. 20 min.



6621

Me: 50 x 75 g | 64/lava
Valio Aimo 557280
Meira Nova 1071710
Patu 104046
Wihuri 6417700066214



Kinkkupasteija 75 g

Kinkkutäytteinen pasteija kokous- ja kahvipöytään. Jos haluat pasteijan pintaan vielä kauniin kiillon, voitele se kananmunalla. Viimeistele lopputulos ripottelemalla unikonsiemeniä tai kuminaa pinnalle. Lihan alkuperämaa Suomi. Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä, maito.

Valmistus: Ei tarvitse sulattaa ennen paistamista. Paistetaan uunissa 210 °C:ssa n. 20 min.



6631

Me: 50 x 75 g | 64/lava
Valio Aimo 837153
Kespro 21184575
Meira Nova 1071700
Patu 104047
Wihuri 6417700066313





Tuhti Muna-riisipasteija 90 g

Voitaikinasta valmistettuja, runsastäytteisiä ja tarjoilu-**6616**
tuoreita pasteijoita. Pintakuviona ovat puolikuuviillot.
Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna, maito, sinappi.

Valmistus: Sulatus pakkauksessa kylmiössä n. 1 vrk ajan,
tai erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 2 tunnin ajan.

Voidaan lämmittää varovasti mikroaaltouunissa tai kiertoil-
maunissa 125 °C:ssa n. 10–15 min.



Muna-riisipasteija 75 g

Paistovalmis kananmuna-riisitäyteinen
pasteija. Pintakuviona ovat pisteet. Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna, maito, sinappi.

Valmistus: Ei tarvitse sulattaa ennen paistamista.

Pasteijat voidellaan halutessa kananmunalla. Paistetaan
uunissa 210 °C:ssa n. 20 min. Mikäli pasteijat paistetaan
sulaneina, hieman lyhyempi paistoaika riittää.



Kinkku-juusto Calzone 135 g

Taikinassa on käytetty ruisjauhoa sekä piimää, mikä
tekee taskun rakenteesta pehmeän. Suljettu tasku
säilyttää kinkku-juustotäytteen mehevänä.
Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, ruis, kananmuna, maito, selleri, sinappi.

Valmistus: Lämmitys uunissa 160–180 °C:ssa n. 12–14
min. Sulatetun tuotteen paistoaika on n. 8–10 min. Voi
sulattaa huoneenlämmössä noin 2 tuntia erilleen otettuina.



6611

Me: 50 x 75 g | 64/lava

Valio Aimo 483917

Kespro 21585126

Meira Nova 1071768

Patu 6417700066115

Wihuri 6417700066115

6875

Me: 20 x 135 g | 50/lava

Kespro 21688021

Riisi- ja perunapiirakat

Riisi- ja perunapiirakat sopivat tunnetusti niin arkeen kuin juhlaan. Raakapakastepiirakat suosittelimme paistamaan jäisinä, jolloin kuori säilyy paiston jälkeen rapeana. Valikoimasta löydät myös kypsiä piirakkapakasteita, joille riittää sulatus.



Porkkanapiirakka 60 g

Porkkanapiirakka on perinteisen mallinen, rapeakuorinen piirakka, jossa riisi-porkkanapuroseos. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, ruis, ohra, maito.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä n. puoli vuorokautta tai erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 1 tunnin. Voi myös sulattaa tai lämmittää mikroaaltouunissa tai kiertoilmauunissa 125 °C:ssa n. 10 min.



6794

Me: 45 x 60 g | 48/lava

Kespro 21778943

Valio Aimo 8077189





Sulavi Riisipiirakka 60 g

Sulavi Riisipiirakat ovat valmiiksi paistettuja ja paiston jälkeen voideltuja perinteisen mallisia rapeakuorisia tarjoilutuoreita riisipiirakoita. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, ohra, ruis, maito.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä n. puoli vuorokautta tai erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 1 tunnin. Voi myös sulattaa tai lämmittää mikrossa tai kiertoilmauunissa 125 °C:ssa n. 10 min.



6529

Me: 45 x 60 g | 48/lava
Valio Aimo 133256
Kespro 21103771
Meira Nova 1071775
Patu 104166
Wihuri 6417700065293



Riisipiirakka 80 g

Perinteisen mallinen, kasviöljyllä leivottu, rapeakuorinen riisipiirakka. Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä, ruis, ohra, maito.

Valmistus: Paistetaan uunissa 230 °C:ssa n. 20 min.

Mikäli piirakat paistetaan sulaneina, hieman lyhyempi paistoaika riittää. Paistetut piirakat voidellaan voislalla tai kasviöljyllä.



6523

Me: 45 x 80 g | 64/lava
Valio Aimo 133058
Kespro 21103772
Meira Nova 1071773
Patu 104239
Wihuri 6417700065231



Riisipiirakka 80 g leivinpaperilla

Piirakat ovat valmiiksi leivinpaperiarkeilla, jotka voidaan sellaisenaan siirtää uunipellille. Yhdellä leivinpaperiarkilla on 16 piirakkaa. Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä, ruis, ohra, maito.

Valmistus: Paistetaan uunissa 230 °C:ssa n. 20 min. Mikäli piirakat paistetaan sulaneita, hieman lyhyempi paistoaika riittää. Paistetut piirakat voidellaan voislalla tai kasviöljyllä.



6508

Me: 128 x 80 g | 24/lava
Kespro 21257643
Wihuri 6417700065088



Rukiinen Voi-riisipiirakka 80 g

Perinteisen mallinen, voilla rukiiseen taikinakuoreen leivottu riisitäytteinen piirakka. Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä, ruis, ohra, maito.

Valmistus: Paistetaan uunissa 230 °C:ssa n. 20 min. Mikäli piirakat paistetaan sulaneita, hieman lyhyempi paistoaika riittää. Paistetut piirakat voidellaan voislalla tai kasviöljyllä.



6525

Me: 45 x 80 g | 64/lava
Valio Aimo 133199
Kespro 21124535
Patu 111104
Wihuri 6417700065255



Cocktail-riisipiirakka 45 g

Perinteisen mallinen, riisitäytteinen, rapeakuorinen pieni cocktailpiirakka. Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä, ruis, ohra, maito.

Valmistus: Paistetaan jäisinä uunissa 250 °C:ssa n. 20 min. Paistetut piirakat voi voidella voislalla tai kasviöljyllä.



6547

Me: 90 x 45 g | 64/lava
Valio Aimo 8054780
Kespro 21521260
Meira Nova 1071783
Patu 108225
Wihuri 6417700065477





Cocktail-riisipiirakka 37 g

Valmiiksi paistettuja ja paiston jälkeen voideltuja perinteisen mallisia rapeakuorisia tarjoilutuoreita riisipiirakoita. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, ruis, ohra, maito.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä n. puoli vuorokautta tai erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 1 tunnin. Voi myös sulattaa tai lämmittää mikroaaltouunissa tai kiertoilmauunissa 125 °C:ssa n. 10 min.



6546

Me: 90 x 37 g | 48/lava

Valio Aimo 8054993

Meira Nova 1071784

Patu 108224

Wihuri 6417700065460



Perunapiirakka 80 g

Perinteisen mallinen, voilla leivottu, rapeakuorinen perunapiirakka. Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä, ruis, ohra, maito.

Valmistus: Paistetaan uunissa 230 °C:ssa n. 20 min.

Mikäli piirakat paistetaan sulaneina, hieman lyhyempi paistoaika riittää. Paistetut piirakat voidellaan voisulalla tai kasviöljyllä.



6527

Me: 45 x 80 g | 64/lava

Valio Aimo 8059653

Kespro 21124536

Meira Nova 1071774

Patu 104048

Wihuri 6417700065279



Perunapiirakka 80 g leivinpaperilla

Piirakat ovat valmiiksi leivinpaperiarkeilla, jotka voidaan sellaisenaan siirtää uunipellille. Yhdellä leivinpaperiarkillalla on 16 piirakkaa. Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä, ruis, ohra, maito.

Valmistus: Paistetaan uunissa 230 °C:ssa n. 20 min.

Mikäli piirakat paistetaan sulaneina, hieman lyhyempi paistoaika riittää. Paistetut piirakat voidellaan voisulalla tai kasviöljyllä.



6543

Me: 128 x 80 g | 24/lava

Kespro 20906217

Wihuri 6417700065439



Leivät ja sämpylät

Monipuolinen valikoima tummia ja vaaleita ruokaleipiä ja sämpylöitä. Valikoimasta löydät esimerkiksi rustiikkisia juureen leivottuja leipiä sekä monia kauraisia vaihtoehtoja kuten Kaurarieskan, Kauranapin tai Kauraisen Hampurilaissämpylän. Tutustu myös uusiin luomuleipiin!



Uutuus! Luomu Kaurapalaleipä 55 g

Rouhe kaurapalaleipä. Tarjoa esimerkiksi koululaisen välipalaksi tai keittolounaalla. Kypsäpakaste.

Allergeenit: kaura.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä noin puolivuorokautta tai erilleen otettuna noin tunnin ajan. Voidaan halutessa lämmittää pikaisesti 1–2 min mikrossa tai uunissa ennen tarjoilua.

6468

Me: 60 x 55 g | 32/lava
Kespro 6417700064685



FI-EKO-201



Uutuus! Luomu Ruispalaleipä 55 g

Neliön muotoinen ruispalaleipä. Tarjoa esimerkiksi lounasleipänä kalakeiton kera. Kypsäpakaste.

Allergeenit: ruis.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä noin puolivuorokautta tai erilleen otettuna noin tunnin ajan. Voidaan halutessa lämmittää pikaisesti 1–2 min mikrossa tai uunissa ennen tarjoilua.

6469

Me: 60 x 55 g | 32/lava
Kespro 6417700064692



FI-EKO-201



Leivottu taikinajuureen

Siemenpatonki 300 g

Pinnasta rapea patonki rouskuvilla pellavan-, seesamin- ja auringonkukansiemenillä. Leivottu taikinajuureen. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, ruis, seesaminsiemenet.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä n. 2 tuntia. Voi myös paistaa sulatuksen jälkeen uunissa 200 °C:ssa n. 6 min.

6438

Me: 12 x 300 g | 24/lava
Valio Aimo 8071497
Kespro 21681265
Meira Nova 1006693
Wihuri 6417700064388





Leivottu taikinajuureen

Kaurainen kierreleipä 350 g

Kaurainen kierreleipä, jossa kauranjyviä sekä rouskuvia auringonkukan- ja seesaminsiemeniä. Leivottu taikinajuureen pitkään levänneestä taikinasta. Täysjyväkauraa 7 %. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kaura, ohra, ruis, seesaminsiemenet.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä n. 2 tuntia.

Voi myös paistaa sulatuksen jälkeen uunissa 200 °C:ssa n. 6 min.



6433

Me: 10 x 350 g | 32/lava

Kespro 21681260

Meira Nova 1006691



6 417700 064333



Leivottu taikinajuureen

Kaurainen herkkuleipä 345 g

Makua antavat rouskuvat siemenet, oliiviöljy sekä merisuola. Leivottu taikinajuureen pitkään levänneestä taikinasta. Täysjyväkauraa 13 %. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kaura, ohra, ruis.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä n. 2 tuntia.

Voi myös paistaa sulatuksen jälkeen uunissa 200 °C:ssa n. 6 min.



6434

Me: 10 x 345 g | 32/lava

Kespro 21681261

Meira Nova 1006692

Patu 125880

Wihuri 6417700064340



6 417700 064340



Leivottu taikinajuureen

Juustociabattasämpylä halkaistu 100 g

Täysjyvävehnästä sekä vehnäleseistä ja -maltaasta leivottu herkullinen ciabattasämpylä. Pinnassa mehevää juustoa ripotteena. Leivottu taikinajuureen. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, maito.

Valmistus: Sulata sämpylöitä huoneenlämmössä n. 2 tuntia. Halutessasi voit paistaa sämpylöitä sulatuksen jälkeen uunissa 200 °C:ssa n. 3 min.



6432

Me: 30 x 100 g | 32/lava

Valio Aimo 8071496

Kespro 21679972

Patu 123445

Wihuri 6417700064326



6 417700 064326



Leivottu taikinajuureen

Maalaisleipä 350 g

Taikinajuureen leivottu rehti ja mehevä maalaisleipä. Leivonnassa on käytetty kuitupitoista täysjyvävehnäjauhoa, joka antaa leivälle kuidun lisäksi myös hyvää makua. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä n. 2 tuntia.

Voi myös paistaa sulatuksen jälkeen uunissa 200 °C:ssa n. 6 min.



6435

Me: 10 x 350 g | 32/lava

Kespro 21681262

Patu 123446

Wihuri 6417700064357



6 417700 064357



Leivottu taikinajuureen

Maalaispatonki 325 g

Herkullinen kuoresta rapsakka kotimainen maalaispatonki, jossa on myös rukiista makua. Leivottu taikinajuureen. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, ruis.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä n. 2 tuntia.

Voi myös paistaa sulatuksen jälkeen uunissa 200 °C:ssa n. 6 min.



6436

Me: 12 x 325 g | 24/lava

Kespro 21681263

Patu 123447



6 417700 064364



Viikuna-siemenleipä 350 g

Artesaanityyliin leivottu maustettu leipä, jossa viikunaa sekä herkullisia auringonkukan- ja hampunsienien. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kaura, ohra, ruis.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä n. 2 tuntia.

Voidaan myös paistaa sulatuksen jälkeen uunissa 200 °C:ssa n. 6 min.



6439

Me: 12 x 350 g | 32/lava

Valio Aimo 8071459

Kespro 21681266

Patu 123791

Wihuri 6417700064395



100 % Kauraleipä 350 g

Herkullinen kauraleipä, jossa on täysjyväkauraa 100 % viljaraaka-aineesta. Kauraa on leivässä sekä jauhona että mehevinä jyvänä. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kaura.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä n. 2 tuntia.

Voi myös paistaa sulatuksen jälkeen uunissa 200 °C:ssa n. 6 min.



6431

Me: 10 x 350 g | 32/lava

Valio Aimo 8071474

Kespro 21681259

Patu 123444



Oliivileipä 450 g

Pitkään levänneestä taikinasta leivottu artesaanityylinen leipä. Vihreät oliivit tuovat sopivasti pikanttia makua. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä n. 2 tuntia.

Voi myös paistaa sulatuksen jälkeen uunissa 200 °C:ssa n. 6 min.



6437

Me: 8 x 450 g | 32/lava

Valio Aimo 8071475

Kespro 21681264

Wihuri 6417700064371



Sipulileipä 400 g

Miedosti sipulilta maistuva kuohkea vehnäjauhoista leivottu pitkänomainen leipä. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä n. vuorokauden ajan tai erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 2 tunnin ajan.



6705

Me: 6 x 400 g | 32/lava

Valio Aimo 495788

Kespro 20790891

Meira Nova 1072607

Patu 111115

Wihuri 6417700067051



Juhlaleipä 350 g

Vehnä- ja ruisjauhoista leivottu leipä, jossa maltaista vivahdetta. Makua mehevään leipään tuovat lisäksi karpalopalat, appelsiininkuoret sekä taatelit. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, ruis, ohra.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä n. 2 tuntia.

Voidaan paistaa leipiä sulatuksen jälkeen 200 °C:ssa n. 6 min.



6154

Me: 8 x 350 g | 32/lava

Kespro 21778620

Meira Nova 1006838





Ruisreikäleipä kokonainen 380 g

Perinteinen reikäleivän mallinen ruisleipä. Ruista 100 % viljaraaka-aineista. Kypsäpakaste.

Allergeenit: ruis.

Valmistus: Tuote sulatetaan pakkauksessaan huoneenlämmössä n. vuorokauden ajan tai erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 2 tunnin ajan. Voidaan myös lämmittää mikrossa tai uunissa 1–2 min ennen tarjoilua.



6352

Me: 12 x 380 g | 32/lava
Valio Aimo 366344
Kespro 20898903
Meira Nova 1072612
Patu 115688
Wihuri 6417700063527



Ruisleipä puolukka revitty 240 g

Pyöreän mallinen ruisleipä, jossa puolukkaa.

Sulatusta vaille käyttövalmis. Ruista 67 % viljaraaka-aineista. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, ruis.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä n. vuorokauden ajan tai erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 2 tuntia. Voidaan halutessa lämmittää pikaisesti 1–2 min. mikrossa tai uunissa ennen tarjoilua.



6124

Me: 8 x 240 g | 64/lava
Valio Aimo 950535
Kespro 21075622
Meira Nova 1072623
Patu 116540
Wihuri 6417700061240



Ruiskolmioleipä revitty 55 g

Kolmion mallinen ruispalaleipä, joka on sulatusta vaille käyttövalmis. Ruista 62 % viljaraaka-aineista. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, ruis.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä noin puoli vuorokautta tai erilleen otettuina n. 1–2 tunnin ajan. Voidaan halutessa lämmittää pikaisesti 1–2 min mikrossa tai uunissa ennen tarjoilua.



6122

Me: 40 x 55 g | 64/lava
Valio Aimo 950527
Kespro 21075615
Meira Nova 1072622
Patu 115691
Wihuri 6417700061226



Ruisnappi halkaistu 35 g

Pieni pyöreänmallinen halkaistu ruisleipä, josta saat helposti lisää kuituja ruokavalioon. Ruista 62 % viljaraaka-aineista. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, ruis.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä noin puoli vuorokautta tai erilleen otettuina n. 1 tunnin ajan. Voidaan halutessa lämmittää pikaisesti 1–2 min mikrossa tai uunissa ennen tarjoilua.



6126

Me: 60 x 35 g | 64/lava
Kespro 21073847
Wihuri 6417700061264



Pitkä Ruislimppu viipaloitu 670 g

Pitkänmallinen viipaloitu ruisleipä, jossa noin 25 annosta. Ruista 100 % viljaraaka-aineista. Sulatusta vaille käyttövalmis kypsäpakaste.

Allergeenit: ruis.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä n. vuorokauden ajan tai erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 3–4 tunnin ajan. Voidaan halutessa lämmittää pikaisesti 1–2 min mikrossa tai uunissa ennen tarjoilua.



6358

Me: 10 x 670 g | 32/lava
Valio Aimo 369231
Kespro 20898906
Meira Nova 1072616
Patu 115689
Wihuri 6417700063589





Ruis-kauralimppu viipaloitu 520 g

Kaurainen versio perinteisestä tummasta limpusta. Valmiiksi viipaloitunut ohuet leipäpalat helpottavat tarjoilua. Kypsäpakaste.

Allergeenit: kaura, ruis.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä n. 1–1,5 tuntia.

6973

Me: 8 x 520 g | 40/lava

Valio Aimo 8073275

Kespro 21704182

Patu 124182

Wihuri 6417700069734



Ruisvuokaleipä viipaloitu 1 kg

Viipaloitu ruisvuokaleipä, jossa noin 28 viipaletta. Ruista 98,9 % viljaraaka-aineista. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, ruis.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä n. vuorokauden ajan tai erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 3–4 tunnin ajan. Voidaan halutessa lämmittää pikaisesti 1–2 min mikrossa tai uunissa ennen tarjoilua.

6368

Me: 8 x 1 kg | 32/lava

Valio Aimo 369645

Kespro 20898909

Meira Nova 1072615

Patu 115690

Wihuri 6417700063688



Jyväisempi Vuokaleipä viipaloitu 1,2 kg

Viipaloitu vehnävuoaleipä, jossa noin 27 viipaletta. Sulatusta vaille käyttövalmis kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, ruis.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä n. vuorokauden ajan tai erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 3–4 tunnin ajan. Voidaan halutessa lämmittää pikaisesti 1–2 min mikrossa tai uunissa ennen tarjoilua.

6353

Me: 4 x 1,2 kg | 32/lava

Valio Aimo 368993

Kespro 20898904

Meira Nova 1072619

Patu 116541

Wihuri 6417700063534



Pitkä Hiivaleipä viipaloitu 410 g

Pitkänmallinen vehnäsekaleipä viipaloituna, jossa noin 18 viipaletta. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, ohra, ruis.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä n. vuorokauden ajan tai erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 3–4 tunnin ajan. Voidaan halutessa lämmittää pikaisesti 1–2 min mikrossa tai uunissa ennen tarjoilua.

6356

Me: 9 x 410 g | 32/lava

Valio Aimo 369116

Kespro 20898905

Meira Nova 1072621

Patu 115687

Wihuri 6417700063565



Kaurainen varrasleipä 380 g

Perinteinen reikäleivän mallinen kaurainen leipä. Sulatusta vaille käyttövalmis kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kaura, ruis.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä n. vuorokauden ajan tai erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 2 tunnin ajan. Voidaan halutessa lämmittää pikaisesti 1–2 min mikrossa tai uunissa ennen tarjoilua.

6354

Me: 12 x 380 g | 32/lava

Valio Aimo 368019

Kespro 20903334

Meira Nova 1072620

Patu 116536

Wihuri 6417700063541





Kauranappi halkaistu 35 g

Pieni pyöreänmallinen halkaistu kauraleipä, josta saat helposti lisää kuituja päivittäiseen ruokavalioon. Kypsäpakaste.

Allergeenit: kaura.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä noin puoli vuorokautta tai erilleen otettuina n. 1 tunnin ajan. Voidaan halutessa lämmittää pikaisesti 1–2 min mikrossa tai uunissa ennen tarjoilua.



6974

Me: 60 x 35 g | 64/lava
Valio Aimo 8073257
Kespro 21704184
Wihuri 6417700069741



Siemensämpylä halkaistu 100 g

Erittäin pehmeä ja valmiiksi halkaistu sämpylä, jossa päällä pellavansiemeniä. Sämpylä on helppo täyttää mieleisekseen. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, ruis.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä n. 0,5–1 tuntia.



6291

Me: 24 x 100 g | 32/lava
Kespro 21704179
Meira Nova 1006906



Siemenpatonki halkaistu 110 g

Tämä sopivan kokoinen annospatonki toimii esimerkiksi kahvilan vitriinissä sekä soveltuu myös take away -tuotteeksi. Valmiiksi halkaistu saranallinen leipä nopeuttaa täytteiden laittoa. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, ruis.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä n. 0,5–1 tuntia.



6972

Me: 24 x 110 g | 32/lava
Valio Aimo 8073968
Kespro 21704181



Jauhoton Siemensämpylä, hiivaton 110 g

Sämpylä, joka on leivottu ilman jauhoja sekä hiivaa. Ainesosina auringonkukan- ja chiansiemenet sekä paljon kasviperäistä kuitua. Kypsäpakaste.

Allergeenit: kaura.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä noin 40–50 min.

6869

Me: 40 x 110 g | 40/lava
Valio Aimo 8073345
Kespro 21688214
Wihuri 6417700068690



Focaccia 600 g

Focaccia-leipä, jonka pinta voidaan maustaa perinteiseen tyyliin esimerkiksi sormisuolalla, oliiviöljyllä sekä rosmariinilla. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, ohra.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä 2 h. Halutessasi voit paistaa leipiä sulatuksen jälkeen 200 °C:ssa n. 6 min.

6167

Me: 8 x 600 g | 32/lava
Kespro 21825375





Kaurainen Hampurilaissämpylä 65 g

Saranahalkaistu hampurilaissämpylä, jonka pinnalla rouskuvia pellavansiemeniä. OATGOODS tuo sämpylään täysjyväkauraa ja pehmeitä rasvoja. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kaura.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä noin 1 tunti. Voidaan halutessa lämmittää pikaisesti 1-2 min mikrossa tai uunissa ennen tarjoilua.



6357

Me: 50 x 65 g | 32/lava
Valio Aimo 8077220
Kespro 21778621



Briossimoniviljasämpylä 75 g

Valmiiksi halkaistu, mehevä briossisämpylä, jossa vehnän lisäksi kauraa, ohraa sekä ruista. Tarjoa esimerkiksi kahvilan vitriinistä täytettynä sämpylänä. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kaura, ohra, ruis.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä n. 1 tunti. Voidaan halutessa lämmittää pikaisesti 1-2 min mikrossa tai uunissa ennen tarjoilua.



6425

Me: 30 x 75 g | 32/lava
Valio Aimo 8054880
Kespro 21414897
Patu 108612
Wihuri 6417700064258



Briossisämpylä 70 g

Valmiiksi halkaistu ihanan kuohkea sämpylä. Tarjoa briossisämpylä muhkeilla täytteillä vitriinissä tai käytä hampurilaissämpylänä. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä 0,5-1 tunti. Voidaan halutessa lämmittää pikaisesti 1-2 min mikrossa tai uunissa ennen tarjoilua.



6975

Me: 30 x 70 g | 32/lava
Kespro 21704185



Rieskaneliö 35 g

Rieskaneliö soveltuu herkullisten leipien valmistukseen ja neliömallinen muoto tekee siitä erinomaisen kolmioleipien pohjan. Koko 12 x 12 cm. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, ruis.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä noin 5-6 tuntia.



6946

Me: 300 x 35 g | 12/lava
Valio Aimo 8073886
Kespro 21730034



Kaurarieska 80 g

Runsaasti täysjyväkauraa sisältävä suorakulmion muotoinen rieska. Tarjoa sellaisenaan tai pyöritä rullalle täytteineen. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kaura.

Valmistus: Sulatus erilleen otettuina noin 1 tunti huoneenlämmössä.



6947

Me: 60 x 80 g | 64/lava
Kespro 21747724
Wihuri 6417700069475

Lippa-sämpylät

Lippa-sämpylät on valmistettu ainutlaatuisella taittopaistotekniikalla. Neljä herkullista paistopintaa säilyttävät tuoreuden paremmin ja estävät kosteuden liiallista siirtymistä täytteistä сэmpylään. Lipan sarana auttaa myös täyttämään сэmpylän houkuttelevan muhkeaksi.





Lippa Moniviljasämpylä 105 g

Lippa Moniviljasämpylä on siemenillä koristeltu mehevä moniviljasämpylä. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kaura, ruis, soija.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä n. puoli vuorokautta tai erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 1 tunnin. Voidaan halutessa sulattaa tai lämmittää varovasti mikrossa.



6323

Me: 40 x 105 g | 32/lava
Valio Aimo 950402
Kespro 21073854
Meira Nova 1075461
Patu 104441
Wihuri 6417700063237



Lippa Moniviljasämpylä 50 g

Lippa Moniviljasämpylä pienemmässä tuotekoossa. Sopii mainiosti vitriiniin. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, ruis, soija, seesaminsien.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä n. puoli vuorokautta tai erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 1 tunnin. Voidaan halutessa sulattaa tai lämmittää varovasti mikrossa.



6322

Me: 30 x 50 g | 48/lava
Valio Aimo 132464
Kespro 21124544
Meira Nova 1075466
Patu 104443
Wihuri 6417700063220



Lippa Maalaissämpylä 80 g

Vehnäsämpylä, joka on leivottu pehmeistä rasvoista. Lisämakua sämpylä saa maltaasta. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, ohra, ruis.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä n. puoli vuorokautta tai erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 1 tunnin. Voidaan halutessa sulattaa tai lämmittää varovasti mikrossa.



6327

Me: 45 x 80 g | 32/lava
Valio Aimo 950949
Kespro 21073856
Meira Nova 1075460
Patu 104442
Wihuri 6417700063275



Lippa Juustosämpylä 80 g

Tässä juustoisessa sämpylässä on myös pinnalla juustokuorrutus. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, maito.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä n. puoli vuorokautta tai erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 1 tunnin. Voidaan halutessa sulattaa tai lämmittää varovasti mikrossa.



6326

Me: 45 x 80 g | 32/lava
Valio Aimo 950519
Kespro 21073855
Meira Nova 1075462
Patu 106211
Wihuri 6417700063268



Lippa Kaurainen sämpylä 40 g

Kaurainen sämpylä, joka sopii täytettynä mainiosti esimerkiksi kahvilan vitriiniin. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kaura, ohra, ruis.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä n. puoli vuorokautta tai erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 1 tunnin. Voidaan halutessa sulattaa tai lämmittää varovasti mikrossa.



6325

Me: 55 x 40 g | 48/lava
Valio Aimo 950493
Kespro 21073853
Meira Nova 1075459
Patu 104444
Wihuri 6417700063251



Italian sandwichit

Täyttävät kivi-uunissa paistetut italialaistyylliset leivät mahtavilla maku-
pareilla välipalaksi, lounaaksi tai mukaan otettaviksi. Parhaimmillaan
sandwichit ovat parilalla lämmitettyinä, mutta lämmitys onnistuu myös
uunissa tai vielä nopeammin mikrossa.



Italian style sandwich kana-paprika-mango 225 g

Täytteessä mehevää kanaa ja mangoa, joita täyden-
tävät maukas paprika sekä juusto. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, ruis, kananmuna, maito, sinapinsiemenet.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä
n. 3–4 tuntia. Parhaimmillaan lämmitettynä paperitaskus-
saan joko mikrossa 60–70 s, uunissa 180–200 °C:ssa 3–5
min tai parilassa 180–200 °C:ssa 3–5 min.



6870

Me: 14 x 225 g | 40/lava

Valio Aimo 8072085

Kespro 21688627

Wihuri 6417700068706



Italian style sandwich mozzarella-tomaatti 200 g

Vastustamaton makuyhdistelmä maukasta mozzarel-
lajuustoa, tomaattia sekä basilikaa. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, ruis, kananmuna, maito, seesaminsie-
menet, sinapinsiemenet.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä
n. 3–4 tuntia. Parhaimmillaan lämmitettynä paperitaskus-
saan joko mikrossa 60–70 s, uunissa 180–200 °C:ssa 3–5
min tai parilassa 180–200 °C:ssa 3–5 min.



6871

Me: 14 x 200 g | 40/lava

Valio Aimo 8073967

Kespro 21688628

Wihuri 6417700068713



Pakastetaikinat

Pakastetaikinoilla valmistuvat kätevästi niin maistuvat piirakat ja pizzat, leivät ja sämpylät kuin erilaiset suolaiset sekä makeat leivonnaiset. Kokeile myös uusia esikaulittuja pizzapohjia, joista valmistat helposti maukkaan pannupizzan.

Näin pyöräytät pizzapohjista muhkean pannupizzan!

1. Laita pohja voideltuun vuokaan tai valurautapannuun.
2. Anna kohota reilusti kaksinkertaiseksi.
3. Täytä pohja ja paista 225°C 15–20 min.



Kaurainen pizzapohja esikaulittu 160 g

Pizzapohja, joka voidaan kaulita tai venyttellä käsin haluttuun muotoon ja lisätä täytteet. Toimii myös pannupizzana. Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä, kaura, soija.

Valmistus: Ota taikinalevyt sulamaan huoneenlämpöön n. puoli tuntia ennen käyttöä. Kaulitse ja lisää pizzatäytteet. Paista 250-asteessa n. 10 min.

6169

Me: 20 x 160 g | 112/lava
Kespro 21825376



Pizzapohja esikaulittu 160 g

Pizzapohja, joka voidaan kaulita tai venyttellä käsin haluttuun muotoon ja lisätä täytteet. Toimii myös pannupizzana. Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä.

Valmistus: Ota taikinalevyt sulamaan huoneenlämpöön n. puoli tuntia ennen käyttöä. Kaulitse ja lisää pizzatäytteet. Paista 250-asteessa n. 10 min.

6170

Me: 20 x 160 g | 112/lava
Kespro 21825377





½ GN-Pizzataikinal Levy 375 g

Sulata pizzataikinal Levy ja käytä sellaisenaan pizzapohjaksi. Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä 30–40 min. Nostata 1 tunti huoneenlämmössä, jonka jälkeen halutut pizzatäytteet laitetaan pizzataikinal Levyn päälle. Paista uunissa n. 250 °C:ssa n. 10–15 min.



6036

Me: 20 x 375 g | 48/lava
Kespro 21718714
Valio Aimo 8072984



Kaurainen Pizzapohja 4 x 110 g

Pizzapohja, jossa on kauraa ja taikinajuurta. Yksi pakkaus sisältää 4 kappaletta paistovalmiita pohjia. Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä, kaura, soija.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä noin 30 min. ennen käyttöä. Lisää haluamasi pizzatäytteet ja paista uunissa n. 250 °C:ssa n. 10 min.



6209

Me: 10 x 440 g | 84/lava
Kespro 21788740
Valio Aimo 8077281



Kaurainen leipätaikina 480 g

Vaalea kaurainen leipätaikina, jossa on kauraa rouheena, hiutaleena ja leseena. Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä, kaura.

Valmistus: Sulata taikinapaloja yön yli kylmiössä peitettyinä tai huoneenlämmössä n. 3 tuntia. Muotoile taikinapalat haluamallasi tavalla. Kohota nostatuskaapissa n. 40–60 min. Paista isot leivät 200–215 °C:ssa n. 20–25 min, sämpylät 215–220°C, 12–15 min.



6446

Me: 10 x 480 g | 64/lava
Valio Aimo 8073343
Kespro 21691338



Jyväinen sekaleipätaikina 480 g

Rukiista, vehnästä ja kaurasta valmistettu leipätaikina, jossa rouskuvia siemeniä. Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä, kaura, ohra, ruis.

Valmistus: Sulata taikinapaloja yön yli kylmähuoneessa peitettyinä tai huoneenlämmössä n. 4 tuntia. Muotoile taikinapalat haluamallasi tavalla. Kohota nostatuskaapissa n. 60 min. Ohjeelliset paisto-ohjeet: Paista isot leivät 200 °C:ssa n. 20 min, sämpylät 215–220°C, 12–15 min.



6448

Me: 10 x 480 g | 64/lava
Kespro 21688634



Pehmeä ruisleipätaikina 480 g

Runsaasti ruista sisältävä, mutta kuitenkin pehmeä leipätaikina, jossa vehnän- ja rukiinjyviä sekä pella-vansiemeniä. Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä, ohra, ruis.

Valmistus: Sulata taikinapaloja huoneenlämmössä n. 4 tuntia. Muotoile taikinapalat haluamallasi tavalla. Kohota nostatuskaapissa n. 1,5 tuntia. Paista isot leivät 190 °C:ssa n. 25 min, sämpylät 215–220°C, 12–15 min.



6447

Me: 10 x 480 g | 64/lava
Valio Aimo 8073315
Kespro 21688633





Välimeren Tomaattileipätaikina 600 g

Sopii sämpylöiden, patonkien ja kokonaisten leipien valmistamiseen. Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä.

Valmistus: Sulata yön yli kylmähuoneessa peitettynä tai huoneenlämmössä n. 4 tuntia. Muotoile taikinapalat haluamallasi tavalla. Kohota taikinapaloja sulatuksen jälkeen nostatuskaapissa n. 1 tunti. Paista isot leivät 200–215 °C 20–25 min, sämpylät 215–220 °C 12–15 min.



6940

Me: 18 x 600 g | 32/lava
Valio Aimo 8038948
Kespro 21162865
Meira Nova 1070200
Patu 116538
Wihuri 6417700069406



Kurpitsansiemen-sekaleipätaikina 600 g

Sekaleipätaikina, jossa on kurpitsan-, auringonku- kan-, sekä pellavansiemeniä. Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä, kaura, ruis.

Valmistus: Sulata yön yli kylmähuoneessa peitettynä tai huoneenlämmössä n. 4 h. Muotoile taikinapalat haluamallasi tavalla. Kohota taikinapaloja sulatuksen jälkeen nostatuskaapissa n. 1 tunti. Paista isot leivät uunissa 200–215 °C 20–25 min, sämpylät 215–220 °C 12–15 min.



6943

Me: 18 x 600 g | 32/lava
Valio Aimo 57695
Kespro 21162868
Meira Nova 1070203
Patu 116539
Wihuri 6417700069437



1/2 GN-Suolainen Piirakkataikina 460 g

Sopii hyvin piirakkapohjaksi suolaisiin piirakoihin tai pikkupiiraisiin. Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä, maito.

Valmistus: Sulata taikinalevyt erilleen otettuina n. 30 min. Nosta taikinalevyt GN 1/1-vuokaan leivinpaperin päälle. Kostuta hieman keskisaumaa vedellä ja nipistä keskisauma yhteen. Lisää päälle täytteet ja paista kiertoilmauunissa 175 °C:ssa n. 30–40 min, riippuen täyteen määrästä.



6443

Me: 20 x 460 g | 48 / lava
Kespro 21804730



GN-Voitaikinalevy 750 g

Voilla leivottu, sulatuksen jälkeen käyttövalmis GN-vuokaan sopiva taikina. Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä, maito.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä 30–40 min. Avaa taikina täyteen mittaansa vasta sulaneena. Käytä piirakkalevynä GN-vuoassa tai leikkaa, muotoile ja täytä. GN-kokoisille piirakoille paisto uunissa n. 225 °C:ssa n. 30 min, pienemmät leivonnaiset lyhyemmän ajan.



Voilla leivottu



6043

Me: 12 x 750 g | 48/lava
Valio Aimo 145300
Kespro 20009468
Meira Nova 107015
Patu 104070
Wihuri 6417700060434



1/2 GN-Rukiinen Kermaviilitaikina 370 g

Kuitupitoinen piirakkapohjataikina suolaisiin piirakoihin tai pikkupiiraisiin. Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä, ohra, ruis, maito.

Valmistus: Sulata taikinalevyt erilleen otettuina n. 30 min. Nosta taikinalevyt GN 1/1-vuokaan leivinpaperin päälle. Kostuta hieman keskisaumaa vedellä ja nipistä keskisauma yhteen. Lisää päälle täytteet ja kypsennä kiertoilmauunissa 175 °C:ssa n. 30–40 min, riippuen täyteen määrästä.



6200

Me: 20 x 370 g | 48/lava
Valio Aimo 205823
Kespro 20858370
Meira Nova 107089
Patu 104068
Wihuri 6417700062001





Lehtitaikinalevy 5 kg

Lehtitaikinalevyt on leivottu kasvimargariinista sekä valmiiksi esikaulittu n. 3 cm paksuuteen. Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä.

Valmistus: Sulata taikinalevyt erilleen otettuina huoneenlämmössä noin tunnin ajan tai yön yli kylmiössä. Suojaa taikinalevyt sulatuksen ajaksi pintakuivumiselta. Paista 190–225 °C:ssa uunissa 15–20 min, tuotteesta riippuen.



6741

Me: 4 x 5 kg | 24/lava
Kespro 21344865



Voiviineritaikinalevy 5 kg

Voiviineritaikina erilaisten makeiden tai suolaisten viinereiden leipomiseen. Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna, maito.

Valmistus: Ota taikinalevyt sulamaan kylmiöön erilleen ja suojattuna. Kauli sulanut taikina auki haluamaasi paksuuteen ja muotoile tuotteet taikinasta. Nostata ja paista tuotteet lopputuotteelle tyypillisin arvoin.



Voilla leivottu



6999

Me: 4 x 5 kg | 24/lava
Kespro 21676977



Voinyyttiwieneraihio 60 g

Sopii hyvin pohjaksi erilaisiin makeisiin, paistonkestävillä täytteillä valmistettaviin wienereihin.

Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna, maito.

Valmistus: Sulata mieluiten hitaasti kylmiössä ja nostata n. 50 min +32 °C:ssa. Lisää wienereiden keskelle esimerkiksi paistonkestävää marmeladia ja paista pinnavauunu-uunissa 220 °C:ssa n. 12 min.



Voilla leivottu



6838

Me: 150 x 60 g | 24/lava
Wihuri 6417700068386



Nyyttiwienerpohja 60 g

Sopii hyvin pohjaksi erilaisiin makeisiin, paistonkestävillä täytteillä tehtäviin wienereihin. Paiston jälkeen wienerit voidaan koristella esimerkiksi pomadalla.

Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna.

Valmistus: Sulatetaan hitaasti kylmiössä. Täytteet pur-sotetaan ja wienerit nostatetaan 50 min +30–+36 °C:ssa. Paistetaan uunissa n. 200 °C:ssa 12–15 min.



6834

Me: 150 x 60 g | 24/lava
Kespro 21344868
Patu 104042
Wihuri 6417700068348



Filotaikina 500 g

Perinteinen paperinohut filotaikinalevy, josta voidaan valmistaa monia erilaisia suolaisia ja makeita leivonnaisia, rullia, piirakoita ja nyyttejä. Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä.

Valmistus: Sulata taikina pakkauksessaan joko yön yli jääkaapissa tai huoneenlämmössä n. 2 tuntia.



6359

Me: 12 x 500 g | 56/lava
Kespro 21631463
Meira Nova 1006875



Gluteenittomat tuotteet

Gluteenittomista tuotteistamme löydät esimerkiksi sulatusvalmiita maistuvia levykakkuja, annoskokoisia suolaisia ja makeita leivonnaisia sekä tarjottavaa leipäpöytään.



Gluteeniton Hillomunkki 105 g

Yksittäispakattu gluteeniton ja laktoositon hillomunkki. Helppo tarjota mukaan otettavaksi.

Allergeenit: vehnätärkkelys, kananmuna, maito.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä n. 2 tuntia.

6461

Me: 15 x 105 g | 64/lava

Kespro 21825380



FI-016-028



6 417700 064616



Gluteeniton Korvapuusti 70 g

Gluteeniton Korvapuusti on helppo tarjota myös mukaan otettavaksi, sillä tuote on yksittäispakattu. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnätärkkelys, kananmuna, maito.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä n. 1–2 tuntia tai varovasti mikroaaltouunissa ilman käärettä 30–60 sek (800 W).

6988

Me: 20 x 70 g | 64/lava

Kespro 21747725

Wihuri 6417700069888



FI-016-026



6 417700 069888



Gluteeniton Mansikkapulla 80 g

Pullassa on erittäin runsas mansikkahilloäyteen, mikä tekee siitä herkullisen pehmeän ja kostean. Yksittäispakattu. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnätärkkelys, kananmuna, maito.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä n. 1–2 tuntia tai varovasti mikrossa (800 W) ilman käärettä 30–60 s.

6983

Me: 20 x 80 g | 64/lava

Kespro 21704746

Wihuri 6417700069833



FI-016-022



6 417700 069833



Gluteeniton Tuotelajitelma 2 kg

Lajitelmassa: 10 kpl Kanelikierrepullia á 65 g, 5 kpl Kardemummamuffinsseja á 55 g, 5 kpl Juusto-kinkku-paprikamuffinsseja á 55 g, 5 kpl Sitruunapullia á 80 g, 5 kpl Pizzataskuja á 80 g. Kaikki tuotteet ovat gluteenittomia ja yksittäispakattuja. Kypsäpakaste.

Allergeenit: tuotekohtaiset.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä n. 1–2 tuntia tai varovasti mikroaaltouunissa (800 W) 30–60 s.



FI-016-001

6289

Me: 1 x 2 kg | 48/lava

Valio Aimo 266882

Kespro 21073850

Meira Nova 1073871

Patu 107748

Wihuri 6417700062896



Gluteeniton Mudcake 40 g

Mehevän suklainen annoskokoinen kakku on gluteeniton sekä maidoton. Helppo tarjota myös mukaan otettavaksi, sillä tuote on yksittäispakattu.

Kypsäpakaste.

Allergeenit: kananmuna.

Valmistus: Sulatetaan huoneenlämmössä n. 30 minuuttia tai kylmiössä n. 1 tunnin ajan.



6969

Me: 35 x 40 g | 68/lava

Valio Aimo 8070033

Kespro 21660013

Meira Nova 1006458

Wihuri 6417700069697

Patu 123073



Gluteeniton Mansikka-suklaalevykakku 2,25 kg

Vastustamaton makupari mansikkaa ja suklaata.

6986

Levykakussa on suklainen pohja, täytteessä pehmeää mansikkaista moussea ja päällä kirkas hyytelökerros. Leikattu 24 palaan, pala 94 g. Kypsäpakaste.

Me: 1 x 2,25 kg | 70/lava

Kespro 21704186

Allergeenit: kananmuna, maito, soija.

Valmistus: Sulatus kylmiössä n. vuorokauden ajan tai huoneenlämmössä n. 2 tunnin ajan.



Gluteeniton Mansikkalevykakku 2 kg

Herkullinen mansikkahillotäytteinen levykakku.

6419

Kypsäpakaste.

Me: 1 x 2 kg | 64/lava

Valio Aimo 8054995

Allergeenit: kananmuna, maito.

Kespro 21414896

Valmistus: Sulatus kylmiössä n. vuorokauden ajan tai huoneenlämmössä n. 3–4 tunnin ajan.

Meira Nova 1074381

Patu 108222

Wihuri 6417700064197



FI-016-014



Gluteeniton Toffeelevykakku 2 kg

Herkullinen mansikkahillotäytteinen toffeelevykakku.

6418

Kypsäpakaste.

Me: 1 x 2 kg | 64/lava

Valio Aimo 8054994

Allergeenit: kananmuna, maito.

Kespro 21414895

Valmistus: Sulatus kylmiössä n. vuorokauden ajan tai huoneenlämmössä n. 3–4 tunnin ajan.

Meira Nova 1074379

Patu 108220

Wihuri 6417700064180



FI-016-015





Gluteeniton Kahvituslevyjakku 2 kg

Kahvituslevyjakku on paloittelematon vadelma-omenamarmeladitäytteinen levyjakku, joka on koristeltu vadelmahillolla ja suklaakiharoilla. Kypsäpakaste.

Allergeenit: kananmuna, maito, soija.

Valmistus: Sulatus kylmiössä n. vuorokauden ajan tai huoneenlämmössä n. 3 tunnin ajan.

6417

Me: 1 x 2 kg | 64/lava
Valio Aimo 8049604
Kespro 21344618
Meira Nova 107474
Patu 107375
Wihuri 6417700064173



FI-016-013



6 417700 064173



Gluteeniton Lakritsi-sitruunalevyjakku 2 kg

Lakritsi- ja sitruunatäytteinen vaalea levyjakku. Leikattu 24 palaan, pala 83 g. Kypsäpakaste.

Allergeenit: kananmuna, maito, soija.

Valmistus: Sulatus kylmiössä n. vuorokauden ajan tai huoneenlämmössä n. 2 tunnin ajan.

6926

Me: 1 x 2 kg | 70/lava
Valio Aimo 8059422
Kespro 21492381
Patu 110007
Wihuri 6417700069260



6 417700 069260



Gluteeniton Mustikkalevypirakka 1,35 kg

Mehevä mustikkatäytteinen levypirakka. Myyntierässä kolme levyä, joista jokainen levy on valmiiksi paloittelu 24 palaan, pala 56 g. Kypsäpakaste.

Allergeenit: kananmuna.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan kylmiössä n. vuorokauden ajan tai erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 2 tunnin ajan.

6927

Me: 3 x 1,35 kg | 42/lava
Valio Aimo 8059641
Kespro 21497752
Meira Nova 1074386
Patu 110008
Wihuri 6417700069277



6 417700 069277



Gluteeniton Omenalevypirakka 1,35 kg

Omenatäytteinen levypirakka. Myyntierässä kolme levyä, joista jokainen levy on valmiiksi paloittelu 24 palaan, pala 56 g. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnätärkkelys, kaura, kananmuna.

Valmistus: Sulatus kylmiössä n. 3–6 tunnin ajan.

6968

Me: 3 x 1,35 kg | 42/lava
Valio Aimo 8068734
Kespro 21632712
Patu 119393
Wihuri 6417700069680



6 417700 069680



Gluteeniton Lakkalevyjakku 2 kg

Lakkamoussetäytteinen vaaleapohjainen levyjakku. Leikattu 24 palaan, pala 83 g. Kypsäpakaste.

Allergeenit: kananmuna, maito, soija.

Valmistus: Sulatus kylmiössä n. vuorokauden ajan tai huoneenlämmössä n. 2 tunnin ajan.

6925

Me: 1 x 2 kg | 70/lava
Valio Aimo 8059357
Kespro 21492380
Meira Nova 1074387
Patu 110006
Wihuri 6417700069253



6 417700 069253



Gluteeniton Juhlalevykakku 2 kg

Tummalla kakkupohjalla runsas mustikkamousse-täyte ja päällä valkoinen vaniljan makuinen kuorrute. Kypsäpakaste.

Allergeenit: kananmuna, maito, soija.

Valmistus: Sulatus kylmiössä n. vuorokauden ajan tai huoneenlämmössä n. 2 tunnin ajan.

6309

Me: 1 x 2 kg | 70/lava

Valio Aimo 2104537

Kespro 21414894

Meira Nova 1006316

Patu 119394

Wihuri 6417700063091



Gluteeniton Vuokaleipälajitelma 380 g

Sisältää kolmea erilaista gluteenitonta vuokaleipää: 4 kpl Tattarivuokaleipää, 4 kpl Setsuurivuokaleipää ja 4 kpl Porkkanavuokaleipää. Kypsäpakaste.

Allergeenit: aineosat eivät sisällä allergeeneja.

Valmistus: Sulatus pakkauksessaan huoneenlämmössä n. puoli vuorokautta tai erilleen otettuina huoneenlämmössä n. 1 tunnin ajan.

6284

Me: 12 x 380 g | 48/lava

Kespro 20819882

Meira Nova 1072604

Patu 107747

Wihuri 6417700062841



FI-016-007



Gluteeniton Vaalea vuokaleipäviipale 2 x 17,5 g

Pakattu kahden viipaleen pakkaukseen.

Pieni gluteeniton leipä, joka soveltuu esimerkiksi hotelli-, kokous- tai lounastarjoilujen leipäpöytään. Kypsäpakaste.

Allergeenit: ainesosissa ei allergeeneja.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä n. 1 tunti tai varovasti mikrossa (800 W) ilman käärettä 30–60 s.

6982

Me: 40 x 17,5 g | 64/lava

Kespro 21704745



FI-016-023



Gluteeniton Juusto-kinkkukierre 70 g

Pieni annoskokoinen piiras käy hyvin esimerkiksi kokoustarjoittavaksi. Yksittäispakattu.

Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnätärkkelys, kananmuna, maito.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä n. 1–2 tuntia tai varovasti mikrossa (800 W) ilman käärettä 30–60 s.

6985

Me: 20 x 70 g | 64/lava

Kespro 21704747

Patu 125267



FI-016-024



Gluteeniton Lihapiirakka 90 g

Pieni annoskokoinen gluteeniton lihapiiras käy hyvin esimerkiksi kokoustarjoittavaksi. Helppo tarjota mukaan otettavaksi, sillä tuote on yksittäispakattu. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnätärkkelys, kananmuna.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä n. 2 tuntia.

6989

Me: 20 x 90 g | 64/lava

Kespro 21756623

Meira Nova 1006748

Wihuri 6417700069895



FI-016-027



Sesonkituotteet

Helpota joulupöydän tarjoiluja uudella Joululevypiirakalla tai valitse perinteiset tasku- ja tähtitortut, jotka paistat suoraan pakasteesta. Lisää helposti näyttävyyttä koristelemalla torttujen pinnan tomusokerilla tai pomadalla. Valikoimastamme löydät myös Runebergin päivän sekä laskiaisen perinteiset herkut.



vain
sulatus

Uutuus! Joululevypiirakka 1,2 kg

Sesonki syys-joulukuu

Valmiiksi 24 palaan viipaloitu levypiirakka, jonka makumailma syntyy kanelista, kardemummasta, kuiva-
tuista karpaloista sekä piparkakusta. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna, maito

Valmistus: Sulatus kylmiössä n. vuorokauden ajan tai huoneenlämmössä n. 2 tunnin ajan.

6180

Me: 3 x 1,2 kg | 42/ lava
Kespro 21850663



6 417700 061806



paisto

Talviviineri 85 g

Sesonki syys-joulukuu

Avomallinen viineri, jonka täytteessä punaista luumu-
hilloa. Pakkaus sisältää pussillisen valkoista poma-
dakuorrutetta. Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna.

Valmistus: Viinerit laitetaan uunipellille leivinpaperin pääl-
le ja annetaan sulaa huoneenlämmössä noin tunnin ajan.
Viinerit paistetaan 180–200 - asteisessa kiertoilmauunissa
n. 12-15min.

6153

Me: 30 x 85 g | 48/lava
Valio Aimo 8077244
Kespro 21778619
Meira Nova 1006837



6 417700 061530



Tähtipulla 65 g

Pehmeä pulla, jossa häivähdys kardemummaa. Tähtipullan hauska ulkonäkö saa asiakkaat hymyilemään ja jouluiset pullakahvit maistumaan entistä paremmilta. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä n. 1 tunti.

Voidaan halutessa lämmittää pikaisesti 1–2 min mikrossa tai uunissa ennen tarjoilua.



Sesonki syys-joulukuu

6123

Me: 30 x 65 g | 40/lava

Valio Aimo 8073473

Kespro 21704178

Meira Nova 1006569

Patu 125155

Wihuri 6417700061233



Luumu taskutorttu 55 g

Joulun klassikkoherkku, joka hurmaa kerta toisensa jälkeen. Taskutorttu on muotoiltu kauniisti puolikuun muotoiseksi ja täytteenä on maukasta luumuhilloa. Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä.

Valmistus: Tortut paistetaan uunissa 225 °C:ssa 15–20 min. Mikäli tortut paistetaan sulaneina, hieman lyhyempi paistoaika riittää. Voit koristeella pinnan tomosokerilla.



Sesonki syys-joulukuu

6042

Me: 60 x 55 g | 64/lava

Valio Aimo 205690

Kespro 20657970

Meira Nova 107370

Patu 104105

Wihuri 6417700060427



Tähtitorttu hillotettu 60 g

Klassinen, luumuhillotäyteinen jouluherkku sopii tarjottavaksi joulunajan ympärillä. Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä.

Valmistus: Torttuja ei tarvitse sulattaa ennen paistamista. Tortut paistetaan uunissa 225 °C:ssa 15–20 min. Mikäli tortut paistetaan sulaneina, hieman lyhyempi paistoaika riittää. Valmiiden torttujen pintaa voi koristella tomosokerilla.



Sesonki syys-joulukuu

6935

Me: 40 x 60 g | 48/lava

Valio Aimo 893818

Kespro 20657965

Meira Nova 107371

Patu 104182

Wihuri 6417700069352



Tähtitorttu hillotettu 60 g

Voilla leivottu tähtitorttu on valmistettu voitaikinasta ja sen täytteenä on makeaa luumuhilloa.

Raakapakaste.

Allergeenit: vehnä, maito.

Valmistus: Torttuja ei tarvitse sulattaa ennen paistamista. Tortut paistetaan uunissa 225 °C:ssa 15–20 min. Jos tortut paistetaan sulaneina, hieman lyhyempi paistoaika riittää. Valmiiden torttujen pintaa voi koristella tomosokerilla.



Sesonki syys-joulukuu

6950

Me: 40 x 60 g | 48/lava

Valio Aimo 8073307

Kespro 21632710

Meira Nova 1006568

Patu 6417700069505

Wihuri 6417700069505



Tähtitorttuaihio 50 g

Voitaikinasta muotoiltu tähtitorttuaihio, joka voidaan täyttää mieleisellä paistonkestävällä hillolla.

Allergeenit: vehnä, maito.

Valmistus: Torttuja ei tarvitse sulattaa ennen paistamista. Torttujen päälle lisätään paistonkestävää hillaa. Paistetaan uunissa 225 °C:ssa 15–20 min. Mikäli tortut paistetaan sulaneina, hieman lyhyempi paistoaika riittää. Valmiiden torttujen pintaa voi koristella tomosokerilla.



Sesonki syys-joulukuu

6055

Me: 60 x 50 g | 48/lava

Valio Aimo 37507

Kespro 21095080

Patu 104225

Wihuri 6417700060557



vain
sulatus



Laskiaispulla 100 g

Voilla leivottu perinteinen laskiaispulla, jonka täyt-
teessä vadelmahilloa. Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna, maito.

Valmistus: Sulatetaan pakkauksessaan huoneenlämmös-
sä n. vuorokauden ajan tai erilleen otettuina huoneenläm-
mössä n. 2 tunnin ajan.



Voilla
leivottu



Sesonki tammi-helmikuu

6144

Me: 16 x 100 g | 64/lava
Valio Aimo 950790
Kespro 21074120
Meira Nova 1073862
Patu 116296
Wihuri 6417700061448



6 417700 061448

vain
sulatus



Runebergintorttu 90 g

Perinteinen sylinterinmuotoinen, sokerikuorrutteella
ja vadelmahillosilmällä koristeltu Runebergintorttu.
Kypsäpakaste.

Allergeenit: vehnä, kananmuna, maito, manteli.

Valmistus: Sulatetaan pakkauksessaan kylmiössä n.
vuorokauden ajan tai erilleen otettuina huoneenlämmössä
n. 2 tunnin ajan.



Voilla
leivottu



Sesonki tammi-helmikuu

6908

Me: 54 x 90 g | 24/lava
Valio Aimo 6417700069086
Kespro 20911258
Meira Nova 1074047
Patu 104251
Wihuri 6417700069086



6 417700 069086

vain
sulatus



Gluteeniton Runeberginlevy kakku 2 kg

Perinteisen sylinterinmuotoisen yksittäisleivonnaisten
kakuversio, josta annokset leikataan vasta tarjoilu-
vaiheessa. Levykakussa on noin 30 annosta.
Kypsäpakaste.

Allergeenit: kananmuna, maito, manteli.

Valmistus: Sulatetaan kylmiössä yön yli.



Voilla
leivottu



6918

Me: 1 x 2 kg | 64/lava
Valio Aimo 8059421
Kespro 21492379
Meira Nova 1074046
Patu 110079
Wihuri 6417700069185



6 417700 069185

FI-016-016

OATGOODS Ruoanlaitto- tuotteet

OATGOODS sisältää täysjyväkauraa ja rypsiöljyä, joten tuot ruokiin kuituja ja pehmeitä kasvirasvoja. Käytä monipuolisesti kaikessa ruoanlaitossa. OATGOODSsin avulla teet myös entistä helpommin kasvisruokia.

Voit korvata perinteisen munamaidon kauraliemellä, jonka sekoitat OATGOODSista sekä vedestä!



OATGOODS Ruoanlaittoon 7 kg

Sopii käytettäväksi monipuolisesti niin laatikko- kuin vuokaruoissa, keitoissa, smoothieissa sekä erilaisissa jälkiruoissa. Sekoittamalla OATGOODSsin veteen saat kauraisan liemiaineksen esimerkiksi vuokaruokiin.

Allergeenit: kaura.



6 417700 054556

455

Me: 1 x 7 kg | 60/lava
Kespro 21772237



OATGOODS Leivitykseen ja kuorrutukseen 6 kg

Käytetään korppujauhon tapaan leivitykseen ja kuorrutukseen. Säilyttää ruoan mehevyyden ja tuo rapsakkuutta ruokalajeille.

Allergeenit: kaura.



6 417700 054532

453

Me: 1 x 6 kg | 60/lava
Kespro 21772236

Pastat

Valikoimastamme löydät niin klassista sarvimakaronia ja Raketti Spagettia kuin runsaskuituisia täysjyväpastoja. Mikäli pastoja käytetään laatikoihin tai paistoksiin tai pasta joutuu seisomaan lämminsäilytyksessä ennen tarjoilua, suosittelemme lyhyempää keittoaikaa.



Fusilli Tricolore 8 kg

Fusillin kierremuoto sopii hyvin esimerkiksi salaateihin. Pasta saa värinsä ja makunsa pinaatista sekä tomaatista. Kuitua 4,4 g / 100 g.

Ainekset: DURUMVEHNÄJAUHO, tomaattijauhe, pinaattijauhe, vesi.

Keittoaika: n. 8 min. **Paino:** 400 g / l

478

Me: 1 x 8 kg | 36 /lava
Kespro 21786471
Wihuri 6417700054785



Penne Tricolore 8 kg

Uritettu, vinoon leikattu putkimuotoinen pasta. Pasta saa värinsä ja makunsa pinaatista sekä tomaatista. Kuitua 4,4 g / 100 g.

Ainekset: DURUMVEHNÄJAUHO, tomaattijauhe, pinaattijauhe, vesi.

Keittoaika: n. 8 min. **Paino:** 400 g / l

479

Me: 1 x 8 kg | 40/lava
Kespro 21786472
Wihuri 6417700054792



Mini Lasagnette 7 kg

Durumvehnästä valmistettu pieni, lainereunainen lasagnelevypala.

Kuitua 4 g / 100 g.

Ainekset: DURUMVEHNÄJAUHO, vesi.

Keittoaika: n. 9 min. **Paino:** 340 g / l

538

Me: 1 x 7 kg | 40/lava
Kespro 21830251





Täysjyvä Lasagnette 7 kg

Durumvehnästä valmistettu pieni, lainereunainen lasagnelevypala.

Kuitua 7,6 g / 100 g.

Ainekset: TÄYSJYVÄDURUMVEHNÄJAUHO (60 %), DURUMVEHNÄJAUHO, vesi.

Keittoaika: n. 8 min. **Paino:** 340 g / l



539

Me: 1 x 7 kg | 40/lava
Kespro 21779376



Makaroni 10 kg

Sopii hyvin kaikkiin makaroniruokiin. Kuvio on tavallinen sarvimakaroni. Kuitua 6,8 g / 100 g.

Ainekset: VEHNÄJAUHO, DURUMVEHNÄJAUHO, VEHNÄKUITU, vesi.

Keittoaika: 9–11 min. **Paino:** 600 g / l



35

Me: 1 x 10 kg | 44/lava
Valio Aimo 8015551
Kespro 20010058
Meira Nova 781012
Patu 105612



Tumma Makaroni 10 kg

Tumma Makaroni, jonka muoto on tavallinen sarvimakaroni. Valmistetaan hiivaleipävehnäjäauhosta ja vedestä. Kuitua 7,0 g / 100 g.

Ainekset: HIIVALEIPÄVEHNÄJAUHO, vesi.

Keittoaika: 9–11 min. **Paino:** 550 g / l



135

Me: 1 x 10 kg | 44/lava
Valio Aimo 8015339
Meira Nova 78135
Patu 105635



Täysjyvä Makaroni 10 kg

Runsaskuituinen sarvimakaroni, joka valmistetaan täysjyvädurumvehnäjäauhosta ja durumvehnäjäauhosta. Kuitua 7,6 g / 100 g.

Ainekset: TÄYSJYVÄDURUMVEHNÄJAUHO 60 %, DURUMVEHNÄJAUHO, vesi.

Keittoaika: 7–9 min. **Paino:** 560 g / l



257

Me: 1 x 10 kg | 44/lava
Kespro 21705647



Luomu Makaroni 10 kg FI-EKO-201

Sarvimakaroni, joka valmistetaan 100 % luomuvehnäjäauhosta. Kuitua 4,1 g / 100 g.

Ainekset: LUOMUVEHNÄJAUHO, vesi.

Keittoaika: n. 8 min. **Paino:** 500 g / l



336

Me: 1 x 10 kg | 44/lava
Valio Aimo 964775
Kespro 21071025
Meira Nova 781013
Patu 117704
Wihuri 6417700053368



Makaroni 1 kg

Sopii hyvin kaikkiin makaroniruokiin. Kuvio on tavallinen sarvimakaroni. Kuitua 4,0 g / 100 g.

Ainekset: VEHNÄJAUHO, DURUMVEHNÄJAUHO, vesi.

Keittoaika: 7–9 min. **Paino:** 500 g / l



172

Me: 9 x 1 kg | 40/lava
Valio Aimo 425983
Kespro 20002643
Patu 105621
Wihuri 6417700051722





Penne 8 kg

Putkenmallinen pasta, joka valmistetaan durumvehnäjauhosta ja vehnäkuidusta.

Kuitua 6,8 g / 100 g.

Ainekset: DURUMVEHNÄJAUHO, VEHNÄKUITU, vesi.

Keittoaika: 7–9 min. **Paino:** 400 g / l



144

Me: 1 x 8 kg | 40/lava

Kespro 21800329

Meira Nova 78265

Patu 102406



6 417700 051449



Täysjyvä Penne 8 kg

Uritettu, vinoon leikattu putkimuotoinen pasta.

Penne on valmistettu durumvehnästä ja se sopii hyvin kaikkiin pastaruokiin. Kuitua 7,6 g / 100 g.

Ainekset: TÄYSJYVÄDURUMVEHNÄJAUHO (60 %), DURUMVEHNÄJAUHO, vesi.

Keittoaika: 7–9 min. **Paino:** 400 g / l



349

Me: 1 x 8 kg | 40/lava

Kespro 21738615



6 417700 053498



Gnocchi 7 kg

Gnocchi eli simpukan muotoinen pasta, valmistetaan durumvehnäjauhosta. Sopii hyvin kaikkiin pastaruokiin kuten paistoksiin, patoihin ja keittoihin.

Kuitua 4,0 g / 100 g.

Ainekset: DURUMVEHNÄJAUHO, vesi.

Keittoaika: 7–9 min. **Paino:** 350 g / l



146

Me: 1 x 7 kg | 40/lava

Kespro 21784886

Valio Aimo 8015553

Meira Nova 78266

Patu 105638



6 417700 051463



Fusilli 8 kg

Fusilli eli kierrepasta, joka valmistetaan durumvehnäjauhosta. Sopii hyvin salaatteihin, lisäkkeeksi sellaisenaan kastikkeen kanssa tarjoiltavaksi sekä keittoihin. Kuitua 4,0 g / 100 g.

Ainekset: DURUMVEHNÄJAUHO, vesi.

Keittoaika: 7–9 min. **Paino:** 350 g / l



145

Me: 1 x 8 kg | 36/lava

Kespro 21830249

Valio Aimo 8015340

Meira Nova 78263

Patu 102450



6 417700 051456



Täysjyvä Fusilli 8 kg

Täysjyvä Fusilli valmistetaan täysjyvädurumvehnäjauhosta ja durumvehnäjauhosta.

Kuitua 7,6 g / 100 g.

Ainekset: TÄYSJYVÄDURUMVEHNÄJAUHO (60 %), DURUMVEHNÄJAUHO, vesi.

Keittoaika: 7–9 min. **Paino:** 400 g / l



228

Me: 1 x 8 kg | 36/lava

Valio Aimo 8015340

Kespro 20687813

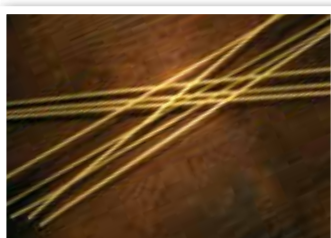
Meira Nova 78190

Patu 115411

Wihuri 6417700052286



6 417700 052286



Spagetti 10 kg

Spagetti valmistetaan durumvehnäjauhosta. Spagetti on noin 26 cm pitkää ja noin 2 mm paksua. Pakattu kahteen viiden kilon pussiin. Kuitua 3,5 g / 100 g.

Ainekset: DURUMVEHNÄJAUHO, vesi.

Keittoaika: 7–9 min.



364

Me: 2 x 5 kg | 65/lava

Kespro 21830250

Meira Nova 78565

Patu 102404



6 417700 053641



Täysjyväspagetti 10 kg

Täysjyvädurumvehnästä valmistettu pitkä spaghetti, joka on pakattu kahteen viiden kilon pussiin. Kuitua 10,0 g / 100 g.

Ainekset: TÄYSJYVÄDURUMVEHNÄJAUHO, vesi.

Keittoaika: 8–10 min.



366

Me: 2 x 5 kg | 65/lava
Kespro 21706515



Spagetti 1 kg

Valmistetaan durumvehnäjauhosta ja vedestä. Spagetti on noin 26 cm pitkä ja noin 2 mm paksua. Kuitua 3,5 g / 100 g.

Ainekset: DURUMVEHNÄJAUHO, vesi.

Keittoaika: 7–9 min.



500

Me: 12 x 1 kg | 57/lava



Gluteeniton Spagetti 300 g

Maissista ja riisistä valmistettu spaghetti. Kuitua 2,2 g / 100 g.

Ainekset: Maissijauho, riisijauho, vesi, emulgointiaine (E471).

Keittoaika: 8–10 min.



FI-016-025



537

Me: 18 x 300 g | 96/lava
Kespro 21741423



Raketti Spagetti 10 kg

Tuttu pätke spaghetti, joka valmistetaan durumvehnäjauhosta, vehnäkuidusta ja vedestä.

Kuitua 6,8 g / 100 g.

Ainekset: DURUMVEHNÄJAUHO, VEHNÄKUITU, vesi.

Keittoaika: 5–7 min. **Paino:** 500 g / l



17

Me: 1 x 10 kg | 44/lava
Valio Aimo 8048661
Kespro 20010121
Meira Nova 78517
Patu 105615
Wihuri 6417700050176



Täysjyvä Raketti Spagetti 10 kg

Täysjyvä Raketti Spagetti valmistetaan täysjyvädurumvehnäjauhosta, durumvehnäjauhosta ja vedestä. Kuitua 7,6 g / 100 g.

Ainekset: TÄYSJYVÄDURUMVEHNÄJAUHO (60 %), DURUMVEHNÄJAUHO, vesi.

Keittoaika: 5–7 min. **Paino:** 500 g / l



472

Me: 1 x 10 kg | 44/lava
Valio Aimo 8048543
Kespro 21263817
Meira Nova 78503
Patu 100773
Wihuri 6417700054723



Lasagne 6 kg

Valmiiksi esikeitettyjä, ohuita ja suorita lasagnelevyjä. Levyn koko on 18 x 8 cm. Kuitua 3,3 g / 100 g.

Ainekset: DURUMVEHNÄJAUHO ja vesi.



152

Me: 1 x 6 kg | 80/lava
Valio Aimo 233130
Kespro 20007524
Meira Nova 78952
Patu 105648
Wihuri 6417700051524



Suurimot, hiutaleet ja riisit

Hiutaleet sopivat puurojen ja jälkiruokien valmistukseen sekä sellaiseenaan tarjottavaksi esimerkiksi viilin tai jogurtin kanssa. Leseet tuovat maukkautta leipiin, piirakoihin, leivonnaisiin sekä kasvisruokiin.



Uutuus! Ateriarouhe Kaura-härkäpapu 10 kg

Nykyaikainen vaihtoehto ateriakokonaisuuksiin. Kaura tuo ruokiin hyvää viljaisaa makua ja härkäpapu lisää kasviproteiinia. Kuitua 11 g / 100 g.

Ainekset: TÄYSJYVÄKAURA 78 %, härkäpapuruouhe 22 %.

Keitto aika: 20 min. **Paino:** 700 g / l



6 417700 054938



Uutuus! Ateriarouhe Leikattu Kaura 10 kg

Ateriarouhe Leikattu Kaura sopii hyvin lisäkkeeksi, paistoksiin, kaurarisottoihin, leivontaan ja puuroon. Kuitua 11 g / 100 g.

Ainekset: TÄYSJYVÄKAURA.

Keitto aika: 20 min. **Paino:** 700 g / l



6 417700 055584



Uutuus! Irtonainen Kaura + Riisi 10 kg

Kaura + Riisi valmistetaan yhdistämällä pitkäjyväiseen parboil-riisiin esikypsytetty kuorittu kaurasuurimo. Käytetään kuten tavallista pitkäjyväistä riisiä.

Ainekset: TÄYSJYVÄKAURA (50 %), pitkäjyväinen riisi (50 %).

Keitto aika: 20 min. **Paino:** 850 g / l



6 417700 055416



Vehnähiutale 10 kg

Valmistetaan vehnästä, joka esikypsytetään, kuoritaan, leikataan ja litistetään hiutaleiksi.

Ainekset: TÄYSJYVÄVEHNÄ.

Keittoaika: 5 min. **Paino:** 300 g / l



121

Me: 1 x 10 kg | 36/lava
Valio Aimo 959445
Kespro 21006885
Meira Nova 75658
Patu 105687
Wihuri 6417700051210



Ohrahiutale 10 kg

Ohrahiutale valmistetaan ohrasta, joka esikypsytetään, kuoritaan, leikataan ja litistetään hiutaleiksi.

Ainekset: TÄYSJYVÄOHRA.

Keittoaika: 5 min. **Paino:** 300 g / l



164

Me: 1 x 10 kg | 36/lava
Valio Aimo 959452
Kespro 21006887
Meira Nova 75729
Patu 105689
Wihuri 6417700051647



Ruishiutale 10 kg

Ruishiutaleet valmistetaan rukiinjyvistä, jotka leikataan, höyrytetään ja litistetään hiutaleiksi.

Ainekset: TÄYSJYVÄRUIS.

Keittoaika: 5 min. **Paino:** 400 g / l



5

Me: 1 x 10 kg | 40/lava
Valio Aimo 959437
Kespro 20010123
Meira Nova 75867
Patu 108060
Wihuri 6417700050053



Neljän viljan hiutale 10 kg

Neljän viljan hiutaleet valmistetaan rukiin-, vehnän-, kauran- ja ohranjyvistä, jotka kuoritaan, leikataan, sekoitetaan, höyrytetään ja litistetään hiutaleiksi.

Ainekset: TÄYSJYVÄRUIS, -VEHNÄ, -KAURA, -OHRA.

Keittoaika: 5 min. **Paino:** 350 g / l



368

Me: 1 x 10 kg | 36/lava
Kespro 21006890
Meira Nova 75973
Patu 116204
Wihuri 6417700053689



Kaurahiutale 10 kg

Kaurahiutale valmistetaan kauranjyvistä, jotka kuoritaan, lämpökäsitellään, leikataan, esikypsytetään ja litistetään hiutaleiksi. Sopii hyvin puurojen ja jälkiruokien valmistukseen. Antaa maukkautta leivonnaisiin.

Ainekset: TÄYSJYVÄKAURA.

Keittoaika: 5 min. **Paino:** 350 g / l



67

Me: 1 x 10 kg | 40/lava
Kespro 20010122
Meira Nova 73081
Patu 6417700050671



Kaurahiutale 2,5 kg

Valmistetaan kauranjyvistä, jotka kuoritaan, lämpökäsitellään, leikataan, esikypsytetään ja litistetään hiutaleiksi. Sopii hyvin puurojen ja jälkiruokien valmistukseen. Antaa maukkautta leivonnaisiin.

Ainekset: TÄYSJYVÄKAURA.

Keittoaika: 5 min. **Paino:** 350 g / l



301

Me: 4 x 2,5 kg | 40/lava
Valio Aimo 8039015
Kespro 21146693





Luomu Kaurahiutale 10 kg FI-EKO-201

Luomu Kaurahiutale valmistetaan luomukauran jyvistä, jotka esikypsytetään, leikataan ja litistetään ohuiksi hiutaleiksi.

Ainekset: luonnonmukaisesti tuotettu TÄYSJYVÄKAURA.

Keittoaika: 5 min. **Paino:** 350 g / l



6 417700 033575



Kauralese 20 kg

Kauralese valmistetaan kaurasta ja kauranytimen uloimmista kerroksista. Kuoritut kauranytimet höyrytetään ja sen jälkeen kauranytimistä erotetaan lese rouhimalla.

Ainekset: KAURALESE.

Keittoaika: 10 min. **Paino:** 500 g / l



6 417700 054679



Kauralitiste 20 kg

Kauralitisteen kaura on kuorittu, lämpökäsitelty ja höyrytetty ennen litistämistä kokonaisena jyvänä.

Ainekset: TÄYSJYVÄKAURA.

Paino: 500 g / l



6 417700 052804



Ruislitiste 20 kg

Ruislitisteen ruis on höyrytetty ennen litistämistä kokonaisena jyvänä.

Ainekset: TÄYSJYVÄRUIS.

Paino: 500 g / l



6 417700 055539



Mannasuurimo 20 kg

Mannasuurimo valmistetaan erottamalla vehnäjahatuksen yhteydessä karkeat ydinrakeet mannasuurimoiksi.

Ainekset: VEHNÄ.

Keittoaika: 5–10 min. **Paino:** 800 g / l



6 417700 050190



Tumma Mannasuurimo 5 kg

Tumma Mannasuurimo sisältää vehnäjyvän ydinosa ja lesekerroksia. Sopii hyvin puurojen ja jälkiruokien valmistukseen.

Ainekset: VEHNÄ.

Keittoaika: 10 min. **Paino:** 700 g / l



6 417700 051258



Pitkäriisi 10 kg

Pitkäjyväinen riisi, joka on käsitelty puuroutumattomaksi parboil-menetelmällä. Sopii risottoihin, paistoksiin ja laatikkoruokiin ym. lisäkeruokiin.

Ainekset: Riisi.

Keittoaika: 20 min. **Paino:** 900 g / l



174

Me: 1 x 10 kg | 72/lava
Valio Aimo 8015586
Kespro 21784672
Meira Nova 74525



Puuroriisi 10 kg

Puuroriisi on pyöreäjyväinen, hiottu riisi. Sopii erinomaisesti perinteiseen riisipuuroon, marjapuuroihin, laatikkoruokiin, jälkiruokiin, piirakoiden täytteisiin ja muuhun leivontaan.

Ainekset: Riisi.

Keittoaika: Puuroksi: 40–45 min. Lisäkkeeksi: 15 min.

Paino: 850 g / l



123

Me: 1 x 10 kg | 72/lava
Valio Aimo 8015585
Kespro 21784673
Meira Nova 74020



Puuroriisi 1 kg

Puuroriisi pienemmässä kilon pakkauskooassa. Puuroriisi on pyöreäjyväinen, hiottu riisi.

Ainekset: Riisi.

Keittoaika: Puuroksi: 40–45 min. Lisäkkeeksi: 15 min.

Paino: 850 g / l



584

Me: 9 x 1 kg | 48/lava
Valio Aimo 8066467
Kespro 20236867
Patu 105579
Wihuri 6417700035845



Texmex-tuotteet

Texmex maistuu kaikille! Kauratortillojen viljaraaka-aineista 23 % on suomalaista kauraa.



Kauratortilla 320 g

Pehmeä, suomalaista kauraa sisältävä tortilla. OATGOODS tuo tortillaan paahteista kauran makua ja hyvää rakennetta. Tortillan halkaisija on 20 cm.

Allergeenit: vehnä, kaura.

Valmistus: Lämmitä mikrossa, pannulla tai uunissa ja lisää haluamasi läyte.



699

Me: 16 x 320 g | 30/lava
Kespro 21644431



Kaura Rieska Tortilla 220 g

Kaura Rieska Tortilla soveltuu käytettäväksi rieskan tapaan välipalana. Halkaisija on 16 cm.

Allergeenit: vehnä, kaura.

Valmistus: Käytä joko lämmittämättä tai mikrossa, pannulla tai uunissa lämmitettynä.



669

Me: 16 x 220 g | 30/lava
Kespro 21706439



Jauhot

Jauhot valmistetaan pääosin kotimaisesta viljasta. Valitse jauholaa-
tu käyttötarkoituksen mukaan. Esimerkiksi Karkea Vehnäjauho sopii
kuohkeutta vaativaan leivontaan, paneeraukseen ja kastikkeiden suu-
rustamiseen kun taas Emännän Puolikarkea Vehnäjauho antaa
taikinoihin hyvän sitkon.





Emännän Puolikarkea Vehnäjauho 20 kg

Vehnäjauho, joka valmistetaan vehnäjyvän ydinosas-

ta. Sitoo nopeasti itseensä taikinanesteen, jolloin taikinasitko muodostuu nopeasti.

Ainekset: VEHNÄ, jauhonparanne (askorbiinihappo).

Paino: 650 g / l

Me: 1 x 20 kg | 33/lava
Kespro 20007686
Meira Nova 70337
Patu 110746
Wihuri 6417700051067



6 417700 051067



Emännän Puolikarkea Vehnäjauho 5 kg

Puolikarkea vehnäjauho on melko hienoa, joten sitä on hyvä lisätä kakku-, torttu- ja piparitaikinoihin siivilän läpi hyvin vispaten, niin se ei paakkuunnu. Sopii myös hyvin yleisvehnäjauhoksi.

Ainekset: VEHNÄ, jauhonparanne (askorbiinihappo).

Paino: 650 g / l

38
Me: 4 x 5 kg | 32/lava
Kespro 20003405
Patu 105317



16417700050388



Karkea Vehnäjauho 20 kg

Sopii hyvin kuohkeutta vaativaan leivontaan, pa-neeraukseen, vuokien leivittämiseen ja kastikkeiden suurstamiseen.

Ainekset: VEHNÄ.

Paino: 700 g / l

208
Me: 1 x 20 kg | 30/lava
Valio Aimo 8067154
Kespro 20007694
Meira Nova 70239
Patu 116203
Wihuri 6417700052088



6 417700 052088



Hiivaleipävehnäjauho 20 kg

Hiivaleipävehnäjauho sisältää jyvän ravintorikkaat osat, jotka tekevät jauhosta tummempaa ja kuitupitoi-sempaa kuin puolikarkea vehnäjauho.

Ainekset: VEHNÄ, jauhonparanne (askorbiinihappo).

Paino: 600 g / l

211
Me: 1 x 20 kg | 33/lava
Kespro 20015790
Meira Nova 70512
Patu 102193
Wihuri 6417700052118



6 417700 052118



Durumvehnäjauho 20 kg

Durumvehnäjauho on valmistettu durumvehnästä, jonka jyvät ovat lasimaisen läpikuultavia ja kovempia kuin tavallisen vehnän jyvät.

Ainekset: DURUMVEHNÄ.

Paino: 700 g / l

403
Me: 1 x 20 kg | 33/lava
Valio Aimo 423087
Kespro 20825915
Patu 110178
Wihuri 6417700054037



6 417700 054037



Grahamjauho 20 kg

Grahamjauho on täysjyvävehnäjauhoa ja sisältää kaikki vehnäjyvän osat: alkion, ydin- ja kuorikerrok-set. Grahamjauhossa on runsaasti kuituja.

Ainekset: TÄYSJYVÄVEHNÄ.

Paino: 700 g / l

116
Me: 1 x 20 kg | 33/lava
Kespro 21006884
Meira Nova 72902
Patu 102221
Wihuri 6417700051166



6 417700 051166



Ruisjauho 20 kg

Rukiinjyvät on jauhettu hienoksi lesekerroksineen. Ruisjauho sopii hyvin rukiiseen leivontaan, leipiin ja piirakoihin sekä puurojen valmistukseen.

Ainekset: TÄYSJYVÄRUIS.

Paino: 600 g / l

252

Me: 1 x 20 kg | 33/lava

Meira Nova 71016

Patu 102216

Wihuri 6417700052521



6 417700 052521



Karkea Ruisjauho 20 kg

Jauhatusasteeltaan karkeampaa jauhoa kuin muut ruisjauhot. Sopii hyvin puuroihin, velleihin sekä rukiiseen leivontaan.

Ainekset: TÄYSJYVÄRUIS.

Paino: 650 g / l

154

Me: 1 x 20 kg | 33/lava

Kespro 21006886

Patu 102205



6 417700 051548



Emännän Ruisjauho 2 kg

Emännän ruisjauho valmistetaan täysjyvärukiista. Sopii hyvin rukiiseen leivontaan, leipiin ja piirakoihin sekä puurojen valmistukseen.

Ainekset: TÄYSJYVÄRUIS.

Paino: 600 g / l

483

Me: 9 x 2 kg | 32/lava

Valio Aimo 57141

Kespro 21273778

Patu 110344

Wihuri 6417700034831



6 417700 034831



Ohrajauho 20 kg

Ohrajauho valmistetaan ohrasta kuorimalla ja jauhamalla jyvät hienoksi jauhoksi. Ohrajauhot sopivat leivontaan, lettutaikinaan ja puuroihin.

Ainekset: TÄYSJYVÄOHRA.

Paino: 600 g / l

265

Me: 1 x 20 kg | 33/lava

Patu 110324



6 417700 052651



Korppujauho 5 kg

Korppujauho jauhetaan korpuista, jotka leivotaan vehnäjauhoista. Ennen pakkaamista korppujauho seulotaan sopivaan karkeuteen.

Ainekset: VEHNÄJAUHO, vesi, nostatusaine (E503).

Paino: 650 g / l

36

Me: 1 x 5 kg | 60/lava

Valio Aimo 42044

Kespro 20029679

Patu 102464

Wihuri 6417700050367



6 417700 050367



Ruiskorppujauho 5 kg

Täysjyväruisjauhoista leivotuista ruiskorpuista jauhettu, sopivaan karkeuteen seulottu korppujauho.

Ainekset: TÄYSJYVÄRUISJAUHO, vesi, suola, hapate.

Paino: 650 g / l

601

Me: 1 x 5 kg | 60/lava

Valio Aimo 461228

Kespro 21784674

Patu 109716

Wihuri 6417700056017



6 417700 056017



Maku KLUBI

Haluamme tarjota sinulle ideoita ja inspiraatiota päivittäiseen työarkeen!
Liity ruoka-ammattilaisten omaan mediaan Makuklubiin ja **saat kerran kuussa sähköpostitse tietoa uutuustuotteista sekä ajankohtaisista asioista.**

Makuklubilaisena käytössäsi on myös omat jäsensivut, joilta löydät muun muassa 11-osaisen artikkelisarjan **"Parhaat vitriinivinkit"**!

makuklubi.myllynparas.fi/liity



**Myllyn Paras Finland Oy**

PL 5

05801 Hyvinkää

Myllyn Paras Oy

PL 5

05801 Hyvinkää

Myllyn Paras Oy Pakasteet

PL 5

05801 Hyvinkää

Käyntiosoite myllylle:

Verkatehtaankatu 6

05830 Hyvinkää

Käyntiosoite pakastetehtaalalle:

Varastokatu 11

05800 Hyvinkää

Myynti ja markkinointi:**Business Manager****Food Service**

Kari Ihalainen

kari.ihalainen@myllynparas.fi

puh. 0400 569 336

Food Service -myyntipäällikkö

Tommi Pekkanen

tommi.pekkanen@myllynparas.fi

puh. 0400 526 902

Myyntisihteerit

tilaukset@myllynparas.fi

puh. 044 557 3421

Markkinointipäällikkö

Mona Turpeinen

mona.turpeinen@myllynparas.fi

puh. 040 574 0909

Markkinointipäällikkö

Pirjo Hynönen

pirjo.hynonen@myllynparas.fi

puh. 040 182 6127

Kuluttajaneuvonta**myös ammattilaisille**

arkisin klo 9.00–11.00

puh. 019-428 1126

kuluttajaneuvonta@myllynparas.fi

Lisätietoja tuotteista sekä avoin kuvapankki:**myllynparas.fi/foodservice**