



OATGOODS FOOD SERVICE

ruoanlaittoon, leivitykseen
ja kuorrutukseen

OATGOODS sisältää täysjyvä-
kauraa ja rypsiöljyä

Helppo tapa lisätä ruokiin kuituja
ja pehmeitä rasvoja





OATGOODS

Kotimainen OATGOODS on täysjyväkaurasta ja rypsiöljystä paahtamalla valmistettu monikäyttöinen ruoka-aines. OATGOODS on **helppo tapa** lisätä ruokiin kuitua ja **pehmeitä kasvirasvoja**.

Tuo ruokiin lempeä kauran vivahte ja täyteläisen miellyttävä rakenne

Käytä OATGOODSia monipuolisesti niin vuoka- ja laatikkoruoissa, keitoissa, smoothieissa sekä erilaisissa jälkiruoissa. OATGOODSsin avulla tuot ruokiin lempeän kauran vivahteen ja täyteläisen miellyttävän rakenteen.



OATGOODS Ruoanlaittoon 7 kg

Runsaskuituinen, vegaaninen,
omega-3-rasvahappojen lähde.
Kauraisa liemiaines ja makujen täydentäjä.



455

Me: 1 x 7 kg | 60 lava

Kespro 21772237



OATGOODS Leivitykseen ja kuorrutukseen 6 kg

Runsaskuituinen, vegaaninen.
Kauraisa rapean pinnan makutekijä.



453

Me: 1 x 6 kg | 60 lava

Kespro 21772236



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

helppoa ja hyvää

OATGOODS -tuotteet sisältävät täysjyväkauraa. Kaurassa on sekä proteiinia että runsaasti kuitua.

OATGOODS -tuotteet sisältävät rypsiöljyä, jossa on elimistölle tärkeitä omega-3-rasvahappoja.

Helpota keittiösi arkea

- ✓ Lisää tuttuihin ruokiin kuituja ja pehmeitä kasvirasvoja
- ✓ Vegaaninen ja GMO-vapaa tuote
- ✓ Riittoisa - vähemmän pakkausjätettä tai purkkien avaamista
- ✓ Voit korvata kananmunan sekä maidon ruoanlaitossa
- ✓ Ruoanlaittoprosessi nopeutuu ja saat helposti kasvis- tai vegaanisia ruokia sekä säästät valmistuskustannuksissa

Ruokien kaurattaminen

Yhdistämällä OATGOODS Ruoanlaittoon ruoka-aineksen ja veden saat monikäyttöisen kauraliemen ruokiisi. OATGOODS tuo täyteläistä ja paah-teista makua sekä hyvää rakennetta ruokiin.

OATGOODS Leivitykseen ja kuorrutukseen säilyttää ruoan mehevyyden ja tuot helposti lisämakua sekä rapsakkuutta ruokalajeille. Voit korvata korppujauhon leivityksessä, pannulla tai rasvakeittimessä paistettaville tuotteille.

Ota OATGOODS osaksi keittiösi arkea ja katso parhaat reseptivinkimme!



@myllyn_paras_foodservice



Myllyn Paras Food Service



Kaurapellon lumo -makaronilaatikko

Voit korvata perinteisen munamaidon kauraliemellä, jonka sekoitat OATGOODSista sekä vedestä. OATGOODS Ruoanlaittoon tuo makuun täyteläisyyttä sekä "kermaisuutta". Kypsennyksen jälkeen voit lisätä OATGOODS -ripotuksen laatikon päälle ja kuorruttaa uunissa.

Kauraliemi ja maustaminen

0,08 kg	Myllyn Paras OATGOODS Ruoanlaittoon
3,2 l	vesi
0,003 kg	timjami
0,002 kg	mustapippuri, jauhettu
0,08 kg	lihaliemijauhe (suola)

Mittaa vuokaan

0,9 kg	Myllyn Paras Täysjyvä Makaroni tai Myllyn Paras Täysjyvä Penne
0,6 kg	naudan jauheliha, kypsä 0 tai muu proteiini kuten Härkäpapumuru tai Jalotofu
0,4 kg	porkkanaviipale, pakaste
0,4 kg	sipulikuutio, pakaste

Valmistusohje

1. Sekoita OATGOODS veteen. Lisää mausteet ja liemijauhe.
2. Mittaa raaka pasta, proteiini, kohmeiset porkkanat ja sipulit voideltuun vuokaan.
3. Kaada kauraliemi vuokaan ja sekoita ainekset keskenään.
4. Kypsennä esikuumennetussa uunissa, kuumennustoiminnolla tai yhdistelmäpaistolla 150 °C:ssa (50 % höyry) noin 50 minuuttia.
5. Anna vetäytyä lämpökaapissa. Suuret määrät voit valmistaa sekoittavassa padassa.
6. Sekoita OATGOODS ja juustoraaste. Ripottele vuoan päälle juuri ennen tarjoilua tai tarjoa ripote erikseen.

Ripotus

0,06 kg	Myllyn Paras OATGOODS Ruoanlaittoon
0,02 kg	pastajuustoraaste



I Love potato & oats

Kotoisammin siis Kaurakuorrutettu perunakiusaus valmistuu helposti myös vegaanisena versiona OATGOODSsin avulla. Saat lempeää kauran makua kauraliemestä sekä ripotteesta.

Kauraliemi ja maustaminen

0,1	kg	Myllyn Paras OATGOODS Ruoanlaittoon
1,4	l	vesi
0,002	kg	mustapippuri, jauhettu
0,002	kg	timjami
0,08	kg	liemijauhe: kala-, kasvis- tai lihaliemi (suola)

Mittaa vuokaan

3	kg	suikaleperuna, kypsä 6 mm
0,4	kg	purjosuikale tai sipulikuutio, pakaste
0,8	kg	broilerisuikale, kypsä
0,004	kg	curry tai
0,8	kg	kinkkusuikele
0,003	kg	savupaprikajauhe tai
0,8	kg	Härkäpapumuru tai -suikale, maustamaton tai
0,8	kg	Jalotofu paahtopala, maustettu
0,003	kg	chilimausteseos

Ripotus vuoan pinnalle

0,08	kg	Myllyn Paras OATGOODS Ruoanlaittoon
------	----	--

Valmistusohje

1. Sekoita OATGOODS veteen ja lisää mausteet sekä liemijauhe.
2. Mittaa suikaleperuna, sipuli, proteiini ja mauste voideltuun vuokaan.
3. Kaada kauraliemi tasaisesti vuokaan ja sekoita ainekset keskenään.
4. Ripottele tasaisesti OATGOODSia vuoan pinnalle.
5. Kypsennä esikuumennetussa uunissa, kuumennustoiminnolla tai yhdistelmäpaistolla 150 °C:ssa (50 % höyry) 40–50 minuuttia. Suuret määrät voit valmistaa sekoittavassa padassa.

Samettinen porkkanasosekeitto

Tarjoo pehmeän samettinen ja ruokaisa porkkanakeitto tuoreen leivän kera ja maistuva lounas on valmis! OATGOODSsin määrää voi vähentää tai lisätä valittujen kasvien maun ja tärkkelyspitoisuuden mukaan.

Keittopohja

0,06 l	rypsiöljy
0,3 kg	sipulikuutio, pakaste
1,2 kg	porkkanakuutio, tuore tai pakaste
0,5 kg	perunakuutio, raaka
0,002 kg	rakuuna
0,002 kg	mustapippuri, jauhettu
3 l	vesi
0,08 kg	kasvisliemijauhe
0,13 kg	Myllyn Paras OATGOODS Ruoanlaittoon

Valmistusohje

1. Kuullota öljyssä sipuli, porkkanat, perunat ja mausteet.
2. Lisää vesi, kasvisliemijauhe ja OATGOODS.
3. Keitä kypsäksi ja soseuta.
4. Viimeistele keiton maku appelsiinimehulla, suolalla ja sokerilla.
5. Sekoita OATGOODS ja auringonkukansiemenet. Tarjoo ripotus erikseen.

Maun viimeistelyyn

0,1 l	appelsiinitäysmehutiiviste 300 %
0,005 kg	suola
0,02 kg	sokeri

Ripotus

0,15 kg	Myllyn Paras OATGOODS Ruoanlaittoon
0,15 kg	auriongonkukansiemen



Vinkki: kokeile myös muita juureksia!

Vegaaninen kaura-mangosmoothie

Pirteä mango ja pehmeä kaura ovat loistava makupari smoothiessa! Vähintään kahden tunnin kylmäsäilytys sakeuttaa lopputuloksen, mutta suosittelemme smoothielle yön yli säilytystä. Sekoita ennen tarjoilua.

Kauraliemi

0,3 kg Myllyn Paras OATGOODS
Ruoanlaittoon
1,5 l vesi

Makuaine ja mausteet

1 kg mangosose, säilyke
0,2 kg sokeri (tai banaani)
0,01 kg vaniljasokeri

Valmistusohje

1. Yhdistä OATGOODS veteen.
2. Lisää mangosose ja sokerit.
3. Sekoita sauvasekoittimella tasaiseksi.
4. Anna tekeytyä kylmässä 2 tuntia tai yön yli.



Vinkki: voit korvata sokerin banaanilla!

Kaura-omenapaistos & vaniljakastike

Klassinen Kaura-omenapaistos valmistuu vain muutamasta ainesosasta! OATGOODS -ripotus viimeistelee herkullisen ulkonäön. Paistoaikaan vaikuttaa onko omena tuore vai pakaste sekä omenan palakoko.

2,5	kg	omenakuutio tai -lohko, tuore tai pakaste
0,2	kg	sokeri
0,02	kg	vaniljasokeri
0,01	kg	kaneli
0,04	kg	perunajauho
0,16	kg	Myllyn Paras OATGOODS Ruuanlaittoon tai Myllyn Paras OATGOODS Leivitykseen ja kuorrutukseen

Vaniljakastike

0,5	l	vaniljakastike, vaahtoutuva
0,04	kg	Myllyn Paras OATGOODS Ruuanlaittoon

Valmistusohje

1. Sekoita keskenään kohmeiset omenat, sokerit, kaneli ja perunajauhot voidellussa vuoassa.
2. Levitä OATGOODS omenoiden päälle.
3. Kiertoilmapaista 180 °C:ssa 20–30 minuuttia.
4. Vatkaa vaniljakastike vaahdoksi ja ripottele OATGOODS vatkauksen loppuvaiheessa kastikkeeseen joukkoon.
5. Tarjoa paistos vaniljakastikkeen kera.

Valkosuklaamousse

Pehmeä valkosuklaamousse, jossa on paahteista kauran makua sekä aavistus rouheaa suutuntumaa! OATGOODS Ruoanlaitolla voidaan vähentää valmiin moussejauheen määrää $\frac{1}{4}$ sekä korvata maito vedellä.

0,22 kg Myllyn Paras OATGOODS Ruoanlaittoon
0,6 kg valkosuklaamousse, jauhe

Maustamiseen

1,32 l kaneli, kardemumma tai vaniljasokeri
vesi

Ripotus

Myllyn Paras OATGOODS Ruoanlaittoon

Valmistusohje

1. Mittaa OATGOODS, moussejauhe ja mauste.
2. Vatkaa jauhe veden joukkoon. Jatka vatkaamista niin kauan kunnes seos paksunee noin 10 minuutin ajan.
3. Jaa tai pursota annoskulhoihin. Koristele OATGOODSilla.

**Vinkki: testaa omaan makuusi sopiva
OATGOODSin määrä!**

Kaurakuorrutetut kalapalat

OATGOODS Leivitykseen ja kuorrutukseen ruoka-aines sopii mainiosti kalojen, pihvien tai pyöryköiden, makkaroiden sekä kasvislisäkkeiden makuuorruttamiseen. Saat helposti lisämakua ja -ilmettä sekä rapsakkuutta ruokalajille ja voit korvata korppujauhon perinteisessä leivityksessä pannulla tai rasvakeittimessä paistettaville tuotteille.

Kuorrutteen sekoittaminen

0,18 kg	Myllyn Paras OATGOODS Leivitykseen ja kuorrutukseen (1 rkl = 10 g / kalapala)
0,001 kg	sitruunapippuri, suolaton
0,0015 kg	rakuuna
0,02 kg	suola
2,5 kg	kirjolohi- tai seitiannospala, pakaste

Valmistusohje

1. Sekoita OATGOODSsin joukkoon mausteet ja lado kalapalat voideltuun vuokaan nahkapuoli alaspäin.
2. Ripottele kaurakuorrute tasaisesti kalapalojen päälle.
3. Yhdistelmäpaista esilämmitetyssä uunissa 180 °C:ssa (10 % kosteus) noin 15–20 minuuttia. Valmista kalapalat erissä ruokailuajan keston mukaan.



Vinkki: kokeile kuorrutetta myös juureslokkoihin!

OATGOODS -valmistuotteet

OATGOODS -valmistuotteista löydät uuden Kauraisen Hampurilaissämpylän, Kauravälipalan sekä texmex-tarjoiluihin sopivan Kaura Rieska Tortillan ja Kauratortillan.



Kaurainen Hampurilaissämpylä 65 g

Uutuus 1.9. alkaen! Valmiiksi halkaistu sämpylä, jonka pinnalla rouskuvia pellavansiemeniä.

Allergeenit: kaura, vehnä.

Valmistus: Sulatus huoneenlämmössä n. 1 tunti tai lämmitys 1–2 min mikrossa tai uunissa ennen tarjoilua.



6357

Me: 50 x 65 g | 32 lava
Kespro 21778621



Kauravälipala Puolukka 125 g

Helppo lusikoitava annosvälipala mukaan otettavaksi.

Voit myös annostella välipalan tarjolle kulhoon.

Allergeenit: kaura.

Säilyvyys: Säilytettävä kylmässä +2 °C – +6 °C



672

Me: 6 x 125 g | 160 lava
Kespro 21733123



Kaura Rieska Tortilla 220 g

Käytä rieskan tapaan välipalana, ruoan lisäkkeenä tai eväänä. Halkaisija on 16 cm. Yhdessä pussissa 8 tortillaa.

Allergeenit: vehnä, kaura.

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



669

Me: 16 x 220 g | 30 lava
Kespro 21706439



Kauratortilla 72 kpl / 2,88 kg

Pehmeä, suomalaista kauraa sisältävä tortilla.

Tortilla on kestävä ja helppo täyttää. Halkaisija 20 cm.

Allergeenit: vehnä, kaura.

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



644

Me: 4 x 18 kpl = 72 kpl
2,88 kg | 60 lava
Kespro 21705100
Wihuri 6417700056444
Meira Nova 34254



maidoton laktoositon vegaaninen ei kananmunaa runsaskuituinen

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



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 pakastetehtaalle:
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

Tanja Suominen
tanja.suominen@myllynparas.fi
puh. 044 328 1160

Kuluttajaneuvonta

myös ammattilaisille

arkisin klo 9.00–11.00
puh. 019-428 1126
kuluttajaneuvonta@myllynparas.fi

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

