

# Yksittäin myytävät Horeca-tuotteet 13.5.2020

## CELLENTANI VAALEA KUITUKIERREPASTA 5KG

Ainesosat: DURUMVEHNÄJAUHO, VEHNÄKUITU.

\* Parhaan tuloksen saat keittämällä pastan seuraavasti: 1.Keitä runsaasti vettä, suositus on 10 L/ kg pastaa. Lisää 0,25 dl suolaa/10 L vettä. 2.Lisää pasta veden kiehuessa. Hämmennä. Keittoaika alkaa veden kiehuessa uudestaan. 3.Lue keittoaika etiketistä. Keitä ja hämmennä aika ajoin. 4.Lisää kylmää vettä keittämisen lopettamiseksi. Kaada vesi pois.

**HINTA: 5 €/ LTK**



## OLIIVI VIHREÄ KIVETÖN JUMBO 4,2/2KG KREIKKA

Ainesosat: Vihreä oliivi, vesi, suola, happamuudensäätöaineet: maitohappo, sitruunahappo.

**HINTA: 5 €/ TLK**

## MUSTAMAKKARA n.5KG VACUMISSA TAPOLA

Ainesosat: vesi, sianliha (kasvatettu ja teurastettu: useat EU-maat), kamara, RUISrouhe, silava, sianveriproteiini, RUISjauho, suola, sipulijauho, stabilointiaine E450 Lihapitoisuus 16%. Lihaa ja lihaan verrattavia valmistusaineita 37%. Makkarankuori on siansuolta.

Grilliin, uuniin tai pannulle.

Yksinkertaisimmillaan tarjoillaan kuumennettuna puolukkahillon kera.

Lisää mustamakkarareseptejä löytyy Tapolan nettisivuilta.

**HINTA: 25 €/ PKT**



## FELDT KATKARAPU KÄSINK MSC 2,7/1,5KG

Ainesosat: KATKARAPU, vesi, suola, säilöntäaine (E 211, E202, happamuudenestoaine (E330, E331), sokeri

\*Sopii täydellisesti pastaan, salaattiin tai vaikka leivälle.

**HINTA: 25 €/ PKT**

## GOUDA-EDAM JUUSTOMURU 2KG

Ainesosat: Juusto (MAITO, suola, hapate, happamuudensäätöaine (E509), värit (E160a, E160 b)), paakkuuntumisenestoaineena maissitärkkelys.

Käyttöesimerkkejä; Juusto sopii lämpimien leipien päälle, salaatteihin, uuniruokiin ja suolaiseen leivontaan.

**HINTA 5 €/ PSS**



## FLORA PROF KASVIRASVALEVITE 75% 2,5KG

Ainesosat: Flora Professional 75 % kasvirasvalevite sopii paistamiseen ja muuhun ruoanlaittoon sekä leivontaan. Levite on laktoositon ja maidoton.

**HINTA 5 €/ PKT**

