

VILKAS-SERKKU JA KAVERIT FESTAREILLA

Vilkas-viikon 2026 reseptit



SISÄLLYS

SALAATIT

BASILIKA-VERDESALAATTI
PAPUSLAW

PÄÄRUOAT

TIKKA MASALA, RIISI
PUNAJUURI-BROILERIKIUSAUS
LASAGNETTE
KANA-NUUDELIWOK

YHDISTELE OMA ATERIASI

APETIT KALAKEPUKKA
APETIT PIENI KALAMUREKEPIHVI
APETIT KASVIS-PAPUKROKETTI

TARTARKASTIKE

TOMAATTI-BASILIKAKASTIKE

KASVISRIISI

PERUNASOSE

KEITOT

MAUSTEINEN KALAKEITTO
HERNESOSEKITTO

JÄLIRUOAT & VÄLIPALAT

MANSIKKAVAARHO
UUNIOMENA-RUUSUNMARJAPAISTOS, SUOLAKINUSKIVAARHO

Vilkas-serkku ja kaverit festareilla!

Alkuvuonna 2026 vietetään taas suosittua Vilkas-teemaviikkoa. Tänä vuonna Vilkas-viikolla jatketaan seikkailua makujen maailmassa – Vilkas-serkku ja kaverit lähtevät pitämään hauskaa Maku Maku -maan musiikkifestareille.

Viikon aikana lapsia ja nuoria rohkaistaan kokeilemaan uusia makuja sekä ruokalajeja ja nauttimaan monipuolisesti kotimaisia kasviksia. Viikon teemoissa korostetaan ruoan merkitystä jaksamiseen ja oppimiseen. Viikon aikana lapsille ja nuorille kerrotaan hausalla ja inspiroivalla tavalla myös ruoan alkuperästä, tuottajista sekä ihmisten ja ympäristön hyvinvoinnista. Vilkas-viikon tavoitteena on edistää myönteistä suhtautumista koulu- ja päiväkotiruokaa kohtaan.

Tänäkin vuonna Apetit ja Unilever ovat yhdistäneet voimansa ja laatineet yhteistyössä testattuja ja toimivia reseptejä ammattikeittiöiden tarpeisiin. Resepteissä on hyödynnetty kummankin toimijan helppokäyttöisiä tuotteita, jotka tuovat ruokalistalle vaihtelua ja uusia makuja helposti ja taloudellisesti. Reseptit rohkaisevat lapsia maistamaan uusia makuja ja ruokalajeja. Reseptiikassa on huomioitu niin pääruoat, salaattit kuin jälkiruoatkin.

Nappaa listalta vähintään kolme Vilkas-pääruokaa ja tarjoile ne kampanjaviikolla 5 ja / tai tulevana viikkoina.

Tervetuloa mukaan!



BASILIKA-VERDESALAATTI

3,000 kg Apetit Verdekasvikset, pakaste
1,000 kg Punakaaliraaste, tuore

Kastike

0,600 kg Hellmann´s basilikavinegretti
0,030 kg Knorr kylmäliukoinen tärkkelys

Haada pakastekasvikset GN 1/1 65 mm vuokaan. Kuumenna kasviksia 150°C, kosteus 50 % noin 10-12 minuuttia, jäähdytä. Sekoita punakaaliraaste verdekasvisten kanssa. Sekoita kastikkeen ainekset sekaisin ja kaada kasvisten joukkoon. Sekoita hyvin. Anna maustua hetki kylmässä.

66 annosta

Annoskoko: 0,070 kg
Saanto: 4,620 kg
Vuoka: GN 1/1 65 mm



PAPUSLAW

3,000 kg Apetit Papu-porkkanamix, pakaste
1,000 kg Kaali-porkkanasuikale, tuore

Kastike

0,800 kg Hellmann´s vegaanimajoneesi
0,020 kg Knorr kylmäliukoinen tärkkelys
0,030 kg Sokeri

Haada kasvikset 1/1 65 mm GN-vuokaan. Kuumenna yhdistelmätoiminnolla 150°C, kosteus 50% noin 10-12 minuuttia. Jäähdytä. Sekoita papu-porkkanamix kaali-porkkanasuikaleiden kanssa. Sekoita kastikkeen ainekset sekaisin ja kaada kasvisten joukkoon. Sekoita hyvin. Anna maustua hetki kylmässä.

80 annosta

Annoskoko: 0,070 kg
Saanto: 5,600 kg
Vuoka: GN 1/1 65 mm



TIKKA MASALA

Mausteseos

0,220 kg Knorr tomaattikastikepohja kylmävalmistus
0,016 kg Knorr Kasvisliemi, vähäsuolainen
0,005 kg Kurkuma, jauhettu
0,018 kg Garam masala -mausteseos
0,015 kg Valkosipuli, jauhettu
0,005 kg Chili, jauhettu

1,000 kg Kookosmaito
0,070 kg Valkoviinietikka
0,200 kg Knorr Tomatino, tomaattisurvos 3 kg
1,400 kg Vesi

0,500 kg Broilerin paistipala, kypsä tai broilerin paistisuikale, kypsä
1,500 kg Apetit Papu-porkkanamix, pakaste

Sekoita mausteseoksen raaka-aineet sekaisin erillisessä astiassa.

Mittaa sekoittavaan pataan tai yleiskoneen kulhoon kaikki nesteet.
Sekoita mausteseos joukkoon voimakkaasti yhteen suuntaan sekoittaen, sekoita tasaiseksi.
Lisää broileri sekä kasvissekoitus ja sekoita tasaiseksi.
Annostele GN-vuokaan.
Siirrä kylmäsäilytykseen tai paista heti.

Kypsennys:

Uunissa yhdistelmäpaisto 130 °C, kosteus 50%, kunnes sisälämpötila on vähintään 75-80°C.
Kuumennusaika riippuu vuolan koosta sekä uunin täyttöasteesta.
Tarjoa riisin kanssa.

Vinkki: Voit myös kuumentaa kastikkeen suoraan padassa sekoituksen jälkeen.

49 annosta

Annoskoko: 0,100 kg
Saanto: 4,900 kg
Vuoka: GN 1/1 65 mm

PUNAJUURI-BROILERIKIUSAUS

Mausteseos

0,050 kg Knorr kylmäliukoinen tärkkelys
0,030 kg Knorr kasvisliemi, vähäsuolainen

0,800 kg Vesi
0,400 kg Hellmanns' vegaanimajoneesi

1,000 kg Broilerin jauheliha, kypsä
0,025 kg Knorr tahnamauste Timjami

3,000 kg Apetit Peruna-sipulisekoitus, pakaste
0,500 kg Apetit Punajuurisuikele, pakaste

Sekoita mausteseoksen raaka-aineet sekaisin erillisessä astiassa.
Mittaa sekoittavaan pataan vesi ja majoneesi. Sekoita voimakkaasti yhteen suuntaan.

Lisää mausteseos. Sekoita kunnes tasaista.
Lisää joukkoon jauheliha ja timjamitahna, hiljennä sekoituksen kierroksia ja voit lisätä myös suunnan vaihtoa.
Lisää peruna-sipulisekoitus ja punajuurisuikele. Sekoita tasaiseksi.
Jaa massa GN-vuokiin.
Siirrä kylmäsäilytykseen tai paista heti.

Kypsennys:

Uunissa yhdistelmäpaisto 160 °C, kosteus 30% noin 60 minuuttia tai kunnes sisälämpötila on vähintään 75-80 °C.

30 annosta

Annoskoko: 0,200 kg
Saanto: 6,000 kg
Vuoka: GN 1/1 65 mm

LASAGNETTE

Mausteseos

0,200 kg Knorr kylmäliukoinen tärkkelys
0,050 kg Knorr kasviliemijauhe, vähäsuolainen
0,050 kg Sipulijauhe, kuivattu
0,020 kg Valkosipulijauhe, kuivattu
0,020 kg Juustokumina, kuivattu

Liemi

2,000 kg Vesi
1,200 kg Knorr Pronto, maustettu tomaattisurvos
0,080 kg Knorr Sunshine Chili
0,260 kg Hellmanns' vegaanimajoneesi

0,500 kg Broilerin jauheliha, kypsä
0,600 kg Apetit Papu-porkkanamix, pakaste
0,400 kg Knorr lasagnette, täysijyvä luomu

Mittaa erilliseen astiaan mausteseos.

Mittaa liemen aineksista pataan n. 1/3 osaa vedestä ja lisää kylmä-tärkkelys voimakkaasti sekoittaen yhteen suuntaan. Lisää loput vedet ja muut ainekset koko ajan sekoittaen. Lisää pataan jauheliha, kasvissekoitus sekä lasagnette ja sekoita. Jaa GN vuokiin ja siirrä kylmäsäilytykseen tai kuumenna heti.

Kypsennys:

Uunissa yhdistelmäpaistolla 130 °C, kosteus 50% noin 60 minuuttia tai kunne sisälämpötila on vähintään 75- 80 °C.

Vinkki: Voit jauhelihan sijaan käyttää kasviproteiinia samassa suhteessa.

26 annosta

Annoskoko: 0,200 kg

Saanto: 5,200 kg

Vuoka: GN 1/1 65 mm

KANA-NUUDELIWOK

Mausteseos

0,200 kg Knorr tomaattikastikepohja, kylmävalmistus
0,035 kg Knorr kasvisliemi, vähäsuolainen
0,020 kg Curry, jauhettu
0,008 kg Inkivääri, jauhettu
0,008 kg Valkosipuli, jauhettu
0,002 kg Chili, jauhettu
0,060 kg Sokeri

0,900 kg Kookosmaito
0,050 kg Sitruunamehu
1,800 kg Vesi
0,700 kg Broilerin paistisuike, kypsä
1,000 kg Apetit Wok lehtikaali-kasvis, pakaste
0,600 kg Knorr Nuudeli 3kg

Sekoita mausteseoksen raaka-aineet sekaisin erillisessä astiassa.

Lisää pataan kookosmaito ja 1/3 osa vedestä ja sekoita mausteseos joukkoon. Lisää loput vedestä sekä sitruunamehu. Lisää broilerin paistisuike ja kasvissekoitus joukkoon, sekoita tasaiseksi hitailla kierroksilla. Anna seoksen saostua noin 10-15 minuuttia. Lisää nuudelit vuokaan ja annostele kastike nuudeleiden päälle.

Kypsennys:

Uunissa yhdistelmäpaisto 130 °C, kosteus 50% noin 60 minuuttia tai kunnes sisälämpötila on vähintään 75-80 °C. Sekoita ennen tarjoilua. Paistoaika on suuntaa antava ja riippuu vuoan koosta ja uunin täyttöasteesta.

26 annosta

Annoskoko: 0,200 kg

Saanto: 5,200 kg

Vuoka: GN 1/1 65 mm

YHDISTÄ OMA ATERIASI

APETIT KASVIS-PAPUKROKETTI

Kuumennusohje:

Kaada Apetit kasviskroketit jäisinä tai kohmeisina GN 1/1-65 mm vuokiin.
Kuumenna kuivapaistolla 160°C, noin 20-25 minuuttia.



APETIT KALAKEPUKKA

Kuumennusohje:

Kaada Apetit kalakepukat jäisinä tai kohmeisina GN 1/1-65 mm vuokiin.
Kuumenna yhdistelmäpaistolla 160°C, kosteus 30%,
noin 20-25 minuuttia.



APETIT PIENET KALAMUREKEPIHVIT

Kuumennusohje:

Lado Apetit kalamurekepihvit jäisinä tai kohmeisina GN 1/1-65 mm vuokiin.
Kuumenna yhdistelmäpaistolla 160°C, kosteus 30%, noin 20-25 minuuttia.



TARTARKASTIKE

Juurespohjainen tartarkastike on ruokaisampi ja kevyempi kuin perinteiset majoneesipohjaiset kastikkeet.



TOMAATTI-BASILIKAKASTIKE

Maustetahna ja kylmäsuuruste pitävät kastikkeen rakenteen koko tarjoilun ajan hyvänä.



KASVISRIISI

Umaaminen tomaatti tekee kasvisriisistä täydellisen makuista.



PERUNASOSE

Tähdemuusista voi tehdä helposti esimerkiksi rieskat seuraavaan päivään.



RESEPTIT SEURAAVALLA
SIVULLA!

KASVISRIISI

1,000 kg Riisi, täysjyvä
1,800 kg Apetit Pomodoro rosso -kasvissekoitus, pakaste

0,500 kg Knorr pronto, maustettu tomaattisurvos 4x3 kg
0,900 kg Vesi
0,010 kg Knorr Kasvisliemi, vähäsuolainen

Punnitse vuokaan riisi ja kaada päälle yksi pussi kasvissekoitusta. Sekoita tomaattisurvos, vesi sekä kasvisliemijauhe keskenään ja lisää vuokaan. Siirrä kylmäsäilytykseen tai paista heti.

Hypsennys:
Uunissa yhdistelmäpaisto 160 °C, kosteus 50 % noin 60 minuuttia. Anna vetäytyä hetki ennen tarjoilua.

PERUNASOSE

4,000 kg Apetit Perunamuusi, pakaste
1,000 kg Maito, kevyt
0,006 kg Suola

Haada jäiset perunasosepelletit GN-vuokaan, lisää maito ja suola. Siirrä kylmäsäilytykseen tai kypsennä heti.

Hypsennys:
Uunissa höyrypaisto 100 °C, noin 25-30 minuuttia tai kunnes sisälämpötila on vähintään 75-80°C. Sekoita ennen tarjoamista.

TARTARKASTIKE

3,000 kg Apetit Hotimainen Porkkanasose, pakaste

0,080 kg Valkosipuli, jauhettu
0,030 kg Minttu, kuivattu
0,120 kg Knorr kylmäliukoinen tärkkelys
6,000 kg Hellmann´s vegaanimajoneesi
1,800 kg Kesäkurpitsasuikale, tuore

Haada porkkanasose GN 1/1 65 mm vuokaan. Kuumenna yhdistelmätoiminnolla 150°C, kosteus 50 % noin 10-12 minuuttia. Jäähdytä.

Sekoita valkosipulijauhe, minttu ja kylmäliukoinen tärkkelys sekaisin erillisessä astiassa. Punnitse majoneesi kulhoon, lisää mausteseos ja sekoita hyvin keskenään. Lisää lopuksi joukkoon porkkanasose sekä kesäkurpitsasuikaleet ja sekoita hyvin keskenään. Anna maustua hetki kylmässä.

40 annosta
Annoskoko: 0,120 kg
Saanto: 4,800 kg
Vuoka: GN 1/1 65 mm

20 annosta
Annoskoko: 0,250 kg
Saanto: 5,000 kg
Vuoka: GN 1/1 65 mm

220 annosta
Annoskoko: 0,050 kg
Saanto: 11,000 kg

TOMAATTI-BASILIKAKASTIKE

0,040 kg Knorr tomaattikastikepohja kylmävalmistus
0,012 kg Valkosipuli, jauhettu
0,020 kg Sokeri

1,000 kg Vesi
1,000 kg Knorr pronto, maustettu tomaattisurvos 4x3 kg
0,500 kg Apetit Pomodoro rosso -kasvissekoitus, pakaste
0,050 kg Knorr Tahnamauste Basilika 340g

Sekoita mausteseoksen raaka-aineet sekaisin erillisessä astiassa. Lisää sekoittavaan pataan aluksi vesi ja sekoita mausteseos joukkoon koko ajan voimakkaasti sekoittaen. Lisää joukkoon Pronto tomaattisurvos, pomodoro rosso -kasvissekoitus sekä basilikatahna. Sekoita tasaiseksi. Jaa GN vuokiin ja siirrä kylmäsäilytykseen tai kuumenna heti.

Hypsennys:
Kuumennus uunissa yhdistelmätoiminnolla 140 °C, kosteus 40% kunnes sisälämpötila on vähintään 75-80 °C. Padassa: Kiehauta ja keitä noin 10-15 minuuttia tai kunnes sisälämpötila on vähintään 75-80°C.

52 annosta
Annoskoko: 0,050 kg
Saanto: 2,600 kg
Vuoka: GN ½ 150 mm



MAUSTEINEN KALAKEITTO

Mausteseos

0,040 kg Knorr Kalaliemi, vähäsuolainen
0,060 kg Sokeri
0,016 kg Valkosipuli, jauhettu
0,010 kg Juustokumina, jauhettu

Liemi

2,400 kg Vesi
0,400 kg Hellmanns' vegaanimajoneesi
0,050 kg Knorr Curry Pure Professional

1,500 kg Apetit Peruna-sipulisekoitus
0,750 kg Apetit Puutarhurin sekoitus
1,000 kg Kalakuutio, pakaste

Sekoita mausteseoksen raaka-aineet sekaisin erillisessä astiassa.
Mittaa sekoittavaan pataan liemen raaka-aineet ja sekoita mausteseos joukkoon.
Lisää loput raaka-aineet ja sekoita hyvin.
Jaa GN-vuokiin ja siirrä kylmäsäilytykseen tai kuumenna heti.

Hypsennys:

Uunissa yhdistelmätoiminnolla: 140 °C, kosteus 40 %,
kunnes sisälämpötila on 75-80 °C.
Padassa: Kiehauta ja keitä noin 20 minuuttia tai
kunnes kasvikset sekä kalat ovat kypsiä ja
sisälämpötila on 75-80°C.

25 annosta

Annoskoko: 0,250 kg
Saanto: 6,250 kg
Vuoka: GN 1/2 150 mm

HERNESEKEITTO

Mausteseos/suuruste

0,100 kg Knorr kasvisliemi vähäsuolainen
0,100 kg Maizena Snowflake

2,000 kg Vesi
1,500 kg Apetit Hotimainen Hernerouhe, pakaste
0,600 kg Hellmanns' vegaanimajoneesi
0,070 kg Knorr tahnamauste timjami

Mittaa pataan vesi, hernerouhe, majoneesi sekä timjamitahna.
Kiehauta ja keitä noin 10-15 minuuttia.
Soseuta tasaiseksi.
Lisää suurus ja sekoita hyvin. Keitä vielä noin 4 minuuttia.

17 annosta

Annoskoko: 0,200 kg
Saanto: 4,250 kg
Vuoka: GN 1/2 150 mm

MANSIKKAVAAPTO

1,500 kg Apetit Hotimainen Punajuurisuiikale, pakaste
2,000 kg Mansikka, kotimainen, pakaste

0,500 kg Maito, kevyt
0,800 kg Carte d'Or Mousse pohja jälkiruokille
0,200 kg Sokeri

Haada punajuurisuiikaleet GN 1/1 65 mm vuokaan. Kuumenna yhdistelmätoiminnolla 150°C, kosteus 50 % noin 12-14 minuuttia. Jäähdytä. Käsittele mansikat pakkauksen ohjeen mukaan. Soseuta punajuurisuiikaleet ja mansikat tasaiseksi massaksi. Punnitse kaikki ainekset kulhoon ja vispaa voimakkaasti, kunnes saat kuohkean vaahdon.

100 annosta
Annoskoko: 0,50 kg
Saanto: 5,000 kg

UUNIOMENA-RUUSUNMARJAPAISTOS, SUOLAKINUSKIVAAPTO

Mausteseos:

0,200 kg Fariinisokeri
0,200 kg Sokeri
0,040 kg Kaneli, jauhettu
0,080 kg Maizena marja- ja hedelmätärkkelys tapioka

1,500 kg Apetit Ruusunmarjasose paloina
1,700 kg Apetit Omenakuutio

Grumble

0,200 kg Apetit Hotimainen Rypsiöljy 10 L
0,400 kg Kaurahiutale, gluteeniton
0,200 kg Sokeri

Sekoita sokerit, kaneli sekä tärkkelys sekaisin keskenään erillisessä astiassa. Haada ruusunmarjat sekä omenakuutiot GN-vuokaan ja sekoita mausteseos joukkoon.

Sekoita ainekset hyvin keskenään ja ripottele ruusunmarja-omenaseoksen päälle. Paista uunissa 160 °C noin 50 minuuttia.

44 annosta
Annoskoko: 0,100 kg
Saanto: 4,400 kg
Vuoka: GN 1/1 65 mm

Sulakinuskivaapto:

0,400 kg Hellmanns' vegaanimajoneesi
0,500 kg Kauravispi
0,200 kg Fariinisokeri
0,020 kg Vaniljasokeri

Punnitse kaikki aineet yleiskoneen kulhoon. Vatkaa kunnes sokerit ovat lienneet ja massa on kuohkeaa vaahtoa.

37 annosta
Annoskoko: 0,030 kg
Saanto: 1,110 kg

TUOTTEET

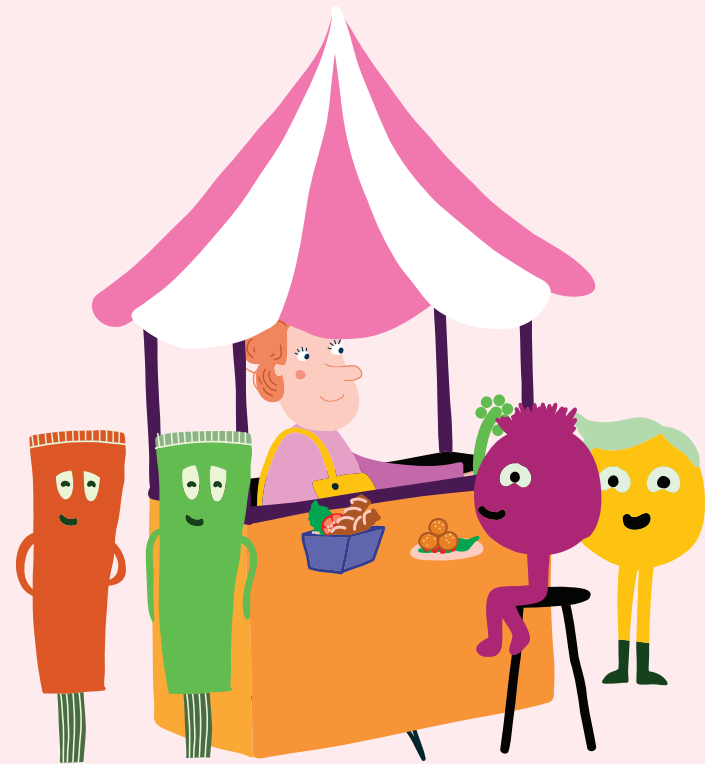
Unilever

UFS Tuotenro	Tuotenimi	GTIN kuluttaja	GTIN myyntierä	Kespro	Valio Aimo	Meira Nova	Patu	Wihuri
Pastat								
64934755	Knorr Nuudelit 4 x 3 kg	8721201979385	8721201979415	22044172		40578	139902	8721201979385
22044172	Knorr Lasagnette Täysijyvä Luomu 3 kg	8712100926792	8712100926792	21187436	8041658	789916	105657	8712100926792
Tahnamausteet								
30624	Knorr Tahnamauste Basilika 2 x 340 g	5719642306245	5704066306247	20011507	307231	1549250	101980	5719642306245
30618	Knorr Tahnamauste Timjami 2 x 340 g	5719642306184	5704066306186	20095337	307579	1549260	101993	5719642306184
Kastikkeet								
68600980	Knorr Pronto tomaattisurvos 4 x 3 kg pss	8712566255177	8712566801756	21819749		36018	113758	8712566255177
67340547	Knorr Tomaattikastikepohja 6 kg, kylmävalmistus	8714100851166	8714100851609	21501100		1118042	112966	8714100851166
68634780	Knorr Kasvisliemi vähäsuolainen 5 kg	8720182071347	8720182071347	21795531	8078329	35658	128419	8720182071347
67480471	Knorr Kalaliemi vähäsuolainen 5 kg/ 625 L	8712566902187	8712566902187	21018643	8029143	110592	102868	8712566902187
Maustekastikkeet ja pureet								
19743601	Knorr Curry Puré Professional 2 x 750 g	8722700481263	8718114974361	20862873	166223	111950	104970	8722700481263
29559801	Knorr Sunshine Chili 6 x 1 L	8712100602146	8712100955983	21216245	531939	1117936	115047	8712100602146
Tärkkelykset								
67340535	Knorr Kylmäliukoinen tärkkelys/ suuruste, 4 kg	8714100851142	8714100851524	21501099	8060380	76973	114778	8714100851142
67270042	Maizena Marja- ja Hedelmätärk- kelys Tapioka 4 x 2 kg	8714100795057	8714100795064	21462926	8058683	76972	109398	8714100795057
311315	Maizena Snowflake 4 kg	7310300006873	7310300006873	20004670	170340	76906	105376	7310300006873
Vinegretit ja majoneesit								
64313164	Hellmann ´s Basilikavinegretti 6 x 1 L	8720182808837	8720182808868	21972930	8088307		136600	8720182808837
64306231	Hellmann ´s Vegaanimajoneesi 3 L	8720182790637	8720182790637	21979412	8088689	38731	136695	8720182790637
Jälkiruoka								
17888001	Carte d’Or Moussepohja jälkiruuille 1,8 kg/16 L	8718114902463	8718114902463	20829760	977520	114315	102790	8718114902463

TUOTTEET

Apetit

Tuotenro	Tuotenimi	Kespro	Valio Aimo	Meira Nova	Patu	Wihuri/GTIN
Vihannes- ja perunapakasteet						
3952977	Apetit Wok Lehtikaali-Kasvis 4,5 kg	21795675		1006937	130435	6430103952977
3990160	Apetit Kotimainen Hernerouhe 4,5 kg	21917369			135500	6430103990160
3950249	Apetit Kotimainen Pinaatti paloina 4,5 kg	20027483	883686	1039761	103374	6430103950249
3951642	Apetit Kotimainen Porkkanasose 4,5 kg	20966087	366427	1035264	103332	6430103951642
3952472	Apetit Kotimainen Punajuurisuikale 4,5 kg	20963773	322297	103519	103526	6430103952472
3952670	Apetit Papu-porkkanamix 4,5 kg	20970709	96909	1036720	111057	6430103952670
4950705	Apetit Peruna-sipulisekoitus 4,5 kg	20011920	25015	103698	116246	16430104950702
3966608	Apetit Perunamuusi 6 kg	20859771	8060365	1079403	112513	6430103966608
4950781	Apetit Pomodoro Rosso 5,4 kg	20006126	385096	1036715	103418	16430104950788
3952892	Apetit Verdekasvikset 4,5 kg	21244713	959833	1035262	103603	6430103952892
Pihvit ja pyörykät						
3965373	Apetit Kalakepukka Hypsä 4 kg	21547485	8071293	1026342	115655	6430103965373
3965526	Apetit Hasvis-Papu Kroketti Hypsä 4 kg	20903627	363473	1059431	103389	6430103965526
3966776	Apetit Pieni kalamurekepihvi Hypsä 4 kg	21935241	8087483			6430103966776
Hedelmä- ja marjapakasteet						
3950331	Apetit Ruusunmarjasose Paloina 4,5 kg	20040869	116434	104993	103587	6430103950331
4950910	Apetit Omenakuutio 5,1 kg	21653571	8059375	1045102	117249	6430103950911



LISÄTIETOJA VILKAS-UIKOSTA

APETIT

sähköposti: etunimi.sukunimi@apetit.fi

Tuula Korkalainen

Julkiset asiakkaat
puh. 0400 737 252

Dick Weckström

Kaupalliset asiakkaat, tukkuliikkeet
puh. 040 860 0715

Teemu Hursti

Vilkas-reseptit
puh. 044 235 2595

Apetit

UNILEVER

sähköposti: etunimi.sukunimi@unilever.fi

Jonne Jääskeläinen

Markkinointipäällikkö
puh. 046 923 1217

Mari Jauhiainen

Koekeittiöasiantuntija
puh. 050 591 8617

Pia Kemppi

Avainasiakaspäällikkö
puh. 0400 304 348

