

RYPSIÖLJY OSAKSI APETIT AMMATTILAISTEN TUOTESALKKUA s. 6

Satokauden kuulumisia s. 3

Kasvisruokailun edistämisen pullonkaulat
kouluruokailussa s. 4



Suurten muutosten vuosi

Vuosi 2018 on ollut meillä Apetitilla muutosten aikaa. Kasvisruokatrendi on ollut kannaltamme erityisen suotuisa. Kasvisten käytön lisääminen näyttää olevan suunta, johon asiakkaamme haluavat mennä – ja sitä suuntaa olemme kanssanne toteuttamassa!

Keskitymmekin jatkossa entistä vahvemmin kasvipohjaisiin ratkaisuihin. Loppuvuodesta 2017 Apetit myi kalaliiketoimintansa norjalaiselle Insula AS:lle, joka toimii nyt Suomessa nimellä Escamar Seafood Oy. Vähittäiskaupan osalta kalan toimitus on jo siirtynyt uudelle omistajalle, mutta ammattikeittiöasiakkaille välitämme kalatuotteita sopimuksen mukaan vielä tämän vuoden. Sopimus päättyy vuoden vaihteessa, jonka jälkeen kalan toimitukset siirtyvät Escamarille.

Keväällä Apetit lopetti myös tuorehedelmien ja -vihannesten suoratoimitukset. Jatkossa tuorehevin tilaukset hoituvat normaalisti teitä palvelevan tukun kautta. Muutos on tehostanut toimintaamme, ja olemme olemme voineet karsia turhia logistisia kustannuksia lopputuotteiden hinnoista.

Kesäkuussa Apetit laittoi uudistumisen kiihdytysvaihteen päälle, kun se lähti osakkaaksi elintarvikeasiantuntijayritys Foodwestiin. Tiivistynyt yhteistyö pilottitehtaana tunnetun Foodwestin kanssa tukee Apetitin strategisia tavoitteita panostaa tuotekehitykseen. Osakkuus on mielestäni hieno mahdollisuus Apetitille, sillä se parantaa ketteryytämme reagoida kuluttajien tarpeisiin.

Kesän aikana toteutimme muutoksia myös myyntiorganisaatiossamme. Olemme ottaneet ruokaöljyn myyntivas-
tuun ammattikeittiöasiakkuuksien osalta itsellemme sekä jakaneet vastuut uudelleen myyntiorganisaatiomme sisällä. Jatkossa myös vähittäispuolen myyntikenttä palvelee ammattikeittiöasiakkaita omilla myyntialueillaan. Takakan-
nasta löydät uuden myyntiorganisaatiomme yhteystiedot ja vastuualueet. Uudet myyntihenkilöt tulevat kontaktimaan alueidensa asiakkaita syksyn aikana.

Muutoksen tuulet ovat puhaltaneet myös pakasteliiketoiminnassamme, kun Apetit teki historiansa suurimman yksittäisen investoinnin uuteen pihvi- ja pyörykkälinjastoon. 9,6 miljoonan investointi kaksinkertaistaa nykyisen kapasiteettimme syksyllä 2019. Uskomme Apetitilla vahvasti kasvispohjaisten tuotteiden tulevaisuuteen ja teemme hartiavoimin työtä kehittääksemme valikoimaamme teidän tarpeisiinne!



Panu Korhonen
Myyntijohtaja, Apetit Ammattilaiset



Satokauden kuulumisia

Apetit luottaa valikoimissaan kotimaisuuteen. Vuosittain 140 sopimusviljelijää tuottavat meille puhtaita, kotimaisia avomaan kasviksia. Läheltä tulevat ja vastuuviljellyt raaka-aineet takaavat tuotantoketjun läpinäkyvyyden ja jäljitettävyyden.

Poikkeuksellisia kasvukausia

Moni meistä muistaa vielä vuoden 2017 kolean kesän. Miten poikkeuksellinen satokausi vaikutti toimintaamme, Apetitin hankintapäällikkö Timo Kaila?

"Kesä 2017 oli pilvinen, viileä ja kostea. Juuresten sadonkorjuuta häiritsi ennätyksellisen runsaat sateet, jonka vuoksi satoa jäi maahan. Eniten sateista kärsi porkkana. Toisaalta viileä kasvukausi suosi hennettä ja pinaattia, joista saimme ennätys sadot."

Mitä korvaavia toimenpiteitä tehtiin?

"Porkkanaa jouduttiin korvaamaan ulkomaisilla raaka-aineilla. Myös 100 % kotimainen porkkanakuutio poistui väliaikaisesti valikoimistamme. Satakunta on avomaan kasvien pääviljelyalue Suomessa, joten jos huono satokausi koettelee, ei meidän tuotantovolyymeille korvaavia raaka-aineita valitettavasti tahdo löytyä kotimaasta mistään muualtakaa."

Miltä kuluva kasvukausi näyttää?

"Alkukausi oli ennätyksellisen lämmin ja kuiva. Siksi kasvien itäminen lähti hitaasti liikkeelle. Vaikka lämpösummassa olimme laskennallisesti kaksi viikkoa tavanomaista edellä, lämpö ei nopeuttanut kasvua, sillä veden puute hidasti avomaankasvien kehitystä. Heikko sato heijastuu myös vuoden 2019 valikoimiin ja hintoihin."

Koetilalla testataan uusia tulokkaita

Apetitin sopimusviljely nojaa omaan koe- ja tutkimustoimintaan, jonka avulla kartoitetaan esimerkiksi uusien kasvien soveltuvuutta Apetit-tuotteiden raaka-aineeksi. Räpin koetilalla Köyliössä tutkitaan ja testataan uusia kasvilajikkeita ja viljelymenetelmiä, joista toimivimmat päätyvät osaksi Apetitin sopimusviljelyä.

Millaista tutkimustoimintaa koetilalla on tällä kasvukaudella ollut meneillään, Apetitin tutkimusagronomi Maria Pero?

"Tänä vuonna panostamme palkokasvikokeisiin. Lähes 300 koeruudussa kasvaa pian 35 lajiketta hennettä ja 8 lajiketta härkäpapua. Kokeiluilla vastataan kotimaisten kasviproteiinien kasvavaan kysyntään. Selvitämme myös kelta- ja raitajuuren kasvatusedellytyksiä ja soveltuvuutta teolliseen tuotantoon. Lisäksi tilalla etsitään ratkaisua porkkanaa kiusaavien kasvitautien ja tuholaishyönteisten kuten porkkanakempin torjuntaan. Kokeilussa on vaihtoehtoisia torjuntatapoja verkosta mekaaniseen rikkakasvien poistoon ja kasvinsuojeluaineisiin."





Kasvisruokailun edistämisen pullonkaulat kouluruokailussa

Koulut eivät elä ruokatrendien tyhjiössä. Tarve kasvisruokailun kehittämiseen on voimistunut kasvisruokabuumin myötä mutta myös sääntely luo painetta muutokselle. Kouluruokasuositukset ohjaavat suomalaista kouluruokailua ja ruokapalveluiden toimintaa. Loppuvuodesta 2017 julkaistussa kouluruokasuosituksissa suositellaan vapaavalintaisen kasvisruoan tarjoamista kaikille oppilaille päivittäin. Suositus tuo mukanaan uusia haasteita myös ruoan järjestäjien arkeen.

1. Puuttuva reseptiikka

Oma kasvisruokareseptiikka nähdään ruokapalveluissa kilpailuetuna ja liikesalaisuutena – siis tulevaisuuden menestystekijänä. Reseptiikka vakiinnuttaa kasvisruoan asemaa keittiössä, kun sitä ei enää valmisteta vasemmalla kädellä ja jokainen omiaan soveltaen. Toimivan kasvisruokareseptiikan kehittäminen vaatii kuitenkin resursseja. Suurilla ruokapalveluilla työnjako on eriytynyt, ja tuotekehitykseen on varattu omat henkilönsä, mutta pienemmissä kunnissa tuotekehitys tehdään muun työn ohessa. Tällöin reseptiikan kehittäminen voi tuntua vaivalloiselta lisätyöltä. Oppilaiden osallistamisesta kasvisruoan tuotekehitykseen on monessa kunnassa saatu lupaavia tuloksia – ovathan oppilaat oman makunsa asiantuntijoita.

2. Kasvisruoka uudistaa osaamistarpeita

Uusien kasvispohjaisten tuotteiden ja raaka-aineiden myötä kasvisruokailun maailma on muuttunut peruuttamattomasti, mikä on vanhentanut ruokapalveluammattilaisten osaamista. Kasvisruoan valmistaminen ei noudata liharuokien valmistamisen lainalaisuuksia, ja herkullisimmat kasvisruoat eivät usein synny vain liharuokia kasvisversioksi muuttamalla. Siksi uudelle osaamiselle on tarvetta: Miten uusia raaka-aineita käytetään? Mitä kaikkea nykypäivän kasvisruoka voikaan olla?

3. Hävikki osana uuden opettelua

Kaikille riittävästi mutta ei ylimääräistä hukkaan – ruoan määrän mitoittaminen on hyvin tärkeä osa keittiöhenkilökunnan ammattitaitoa. Syöty ruoka tekee ruokapalveluammattilaisten työstä merkityksellistä. Uudet ruokalajit lisäävät kuitenkin väistämättä hetkellisesti hävikkiä ja vaativat oppilailta totuttelua.

Kasvisruokailun edistäminen edellyttää henkilökunnalta pitkäjänteisyyttä ja malttia. Voisiko ammatillinen ylpeys perustua myös uusien makujen opettamiseen?

4. Uusi elementti linjastoon

Jotta kasvisruoka olisi aidosti sekaruoan kanssa tasavertainen vaihtoehto, sen tulisi luonnollisesti sijaita muiden vaihtoehtojen joukossa. Tämä voi kuitenkin olla haastavaa, sillä kouluruokaloiden linjastot ovat rakennettu aikana, jolloin tarjolla oli vain sekaruokaa. Kasvisruoan sijoittaminen syrjään erikoisruokavaliolinjastoon pitää sitkeästi yllä kasvisruoan erikoisruokavaliostatusta. Se viestii äänettömästi mutta äärimmäisen tehokkaasti siitä, että tämä ruoka ei kuulu kaikille. Uusien ruokasalien suunnittelussa olisikin hyvä huomioida linjaston kasvanut tilantarve.

Ruokapalvelujen asiakkaiden eli oppilaiden näkökulmasta uusi suositus tuo kouluruokailuun valinnanvapautta. Enää kasvisruoan ottaminen ei vaadi kasvissyöjäksi identifioitumista tai jyrkkää sitoutumista terveydenhoitajan todistusten kera. Oppilas voi siis päätyä toisena päivänä kasvislasagneen, toisena lihakeittoon. Kasvisruoka on kovaa vauhtia matkalla erikoisruokavaliosta osaksi tavallista arkiruokailua!

Jutun havainnot perustuvat Marita Kettusen graduun *Kasvista kouluihin – Kasvisruoan soveltaminen kouluruokailun käytäntöihin*. Gradu on osa *Politiikka, käytännöt ja kestävä ruokavalion muutospotentiaali* -hanketta (www.sustainablediets.fi). Hankkeen yhteistyökouluissa vapaavalintainen kasvisruoka ei kasvattanut ruokailun kustannuksia.

Asikkalassa kasvisruokaa kehitetään yhdessä

Asikkalassa kasvisruoan parissa tehty kehitystyö osoittaa, että pienikin ruokapalvelu voi olla sekä innovatiivinen että ajan hermolla.

Kolmisen vuotta sitten Asikkalan kunnan tukipalvelupäällikkö Minna Pettinen havaitsi, että julkisen ruokailun suositukset ovat muuttumassa yhä kasvispainotteisempaan suuntaan. Vaikka maaseudulle kasvisruoka rantautuukin kouluihin suuria kaupunkoja verkkaisemmin, kehitykseen oli aika reagoida.

”Päätimme henkilöstön kanssa, että ennen kuin teemme näkyviä muutoksia asiakkaan lautaselle, aloitamme muutostyön keittiöistä käsin”, Pettinen kertoo.

Niinpä 12 kunnan keittiöammattilaista lähti oppimaan lisää kasvisruoasta. Oppisopimuskoulutuksessa tuotekehitys oli kaikille yhteisenä osana, ja jokainen kehitti kasvisruokia oman asiakaskuntansa tarpeisiin. Lopputuloksena oli yli 20 uutta kasvisruokareseptiä.



”Yhdessä oivalsimme käyttää rohkeammin mausteita – sellaisiakin, joita ei ehkä tavallisesti ole ajateltu kuuluvan kouluruokaan”, Pettinen kertoo. ”Markkinoimme kasvisruokaa oppilaille siten, että he, jotka kokevat, että kouluruoassa saisi olla enemmän makua niin kasvisruoasta sitä löytyy. Sen ei ehkä tarvitsekaan olla perinteisessä mielessä sitä tavallista kouluruokaa.”

Viime syksynä kasvisruoka tuotiin vapaavalintaiseksi Asikkalan yläkoulun ja lukion oppilaille osana kestävän kouluruokailun kokeiluhanketta. Ennen ruokalassa oli parikymmentä kasvisruokailijaa, nyt kasvisruoan menekki on vakioitunut 40–50 annokseen. Tänä syksynä uusia kokeilijoita houkutellaan tiedottamalla, että kasvisruokaa saa maisteilla myös sekaruoan rinnalla.

Koulun oppilaat mukana kehitystyössä

Yläkoulun puolella Asikkalan ruokapalvelut tekevät tiivistä yhteistyötä kotitalousopettajien kanssa. ”Olemme pitäneet seitsemäs- ja kahdeksaluokkalaisten ilmastoystävällisen ruoan kasvatusta, mikä huipentuu Asikkalan Earth Hour -menun suunnittelukilpailuun”, Pettinen sanoo. Kilpailussa koululaiset kehittävät ryhmissä kynttiläillallismenut alku-, pää- ja jälkiruokineen. Tänä vuonna menuihin kelpuutettiin vain kasvisruokia.

Kaksi parasta menua valitaan näyttävään finaaliin, jossa kunnan keittiöammattilaisista koottu raati valitsee voittajan oppilaiden valmistamista menuista. Voittajamenu toimii asikkalalaisten omana Earth Hour -menuna. Ajatuksena on, että oppilaat vievät reseptit kotiin ja voivat kokata menun kotona yhdessä perheen kanssa.

Minna Pettinen korostaa, että kasvisruokailun edistäminen vaatii onnistuakseen pitkäjänteisyyttä ja yhdessä tekemistä. ”Kannustaisin kehitystyössä lähtemään liikkeelle henkilökunnan kouluttautumisella. Kasvisruokaan ei vielä löydy vakioituja reseptejä, joten se vaatii työtä. Reseptien kehittäminen menee myös liian rankaksi, jos vain ylhäältä päin käsketään ja homma jää yhden henkilön harteille. Henkilökunnan innostuminen takaa, että kehitystyö onnistuu!”

Rypsiöljy osaksi Apetit Ammattilaisten tuotesalkkua

Keväästä 2018 lähtien Apetit Ammattilaiset tarjoavat tuotesalkussaan myös rypsiöljyä. Rypsiöljyn valmistaa Apetit-konserniin kuuluva Avena Kantvik Oy. Öljytuoteryhmään kuuluvat esimerkiksi Apetit rypsiöljy 8L bag-in-box, Mildola rypsiöljy 10L kanisteri, paistamiseen ja friteeraamiseen sopiva Mildola syväpaistoöljy 10L kanisteri sekä teollisuudelle sopiva rypsiöljy 1000L IBC-kontissa.

Kirkkonummella puristetaan puhdasta kultaa

Rypsiä ja rapsia puristetaan Suomen suurimmassa öljykasvipuristamossa Kantvikissa Kirkkonummella. Puristamon kaikkien tuotteiden valmistusprosessi on kemikaaliton, jolloin öljy erotetaan siemenestä ainoastaan puristamalla. Tuotantolaitoksen vuotuinen puristuskapasiteetti on noin 130 000 tonnia siementä. Siemen hyödynnetään kokonaisuudessaan, sekä kasviöljyksi että puristeeksi, jota käytetään märehitijöiden valkuaisenlähteenä. Kantvikin puristamo on ISO 22000 sekä ISO 9001 sertifioitu, ja puristamon öljyt ovat Kosher ja Halal hyväksyttyjä.



Rypsiöljyä hanasta

Apetit rypsiöljyssä on uusi ympäristö- ja käyttäjäystävällisempi pakkaus. 8 litran bag-in-box-pakkauksen hanan avulla on helppo annostella tarvittava määrä. Aaltopahvilaatikko on tehty 100 % uusiutuvasta raaka-aineesta, ja käytön jälkeen tyhjä pahvipakkaus voidaan litistää ja laittaa pahvinkeräykseen. Tyhjä pussi voidaan laittaa energiakeräykseen, ja se sisältää huomattavasti vähemmän muovia kuin normaali muovikan-

nu. Pakkaus suojaa öljyä auringonvalolta, jolloin tuote säilyy paremmin. Öljy ei altistu hapelle avaamisenkaan jälkeen, ja hanallinen pakkaus on myös hygieeninen.

Öljyt elintärkeä osa ruokavaliota

Rasva on ihmisen hyvinvoinnille elintärkeä energianlähde. Pehmeää eli tyydyttymätöntä rasvaa tarvitaan paitsi energiantarpeen tyydyttämiseen myös normaaleihin elintoihintoihin. Kovaa eli tyydyttynyttä rasvaa ei tarvita ruokavaliossa, sillä elimistö pystyy valmistamaan tarvitsemansa tyydyttyneet rasvat itse.

Rasvaa tarvitaan myös rasvaliukoisten vitamiinien saannin ja imeytymisen turvaamiseksi. Rypsiöljy sisältää elimistölle tärkeitä Omega-3- ja Omega-6-rasvahappoja, joilla on myönteinen vaikutus muun muassa veren rasva-arvoihin ja sokeriaineenvaihduntaan. Rasvahapoilla on tärkeä tehtävä myös kasvussa ja kehityksessä, ihon, hermoston ja silmien toiminnassa sekä elimistön toimintojen säätelyssä.

Rypsiöljy on monipuolinen tuote, jota voi käyttää ruoanlaitossa ja leivonnassa sen miedon makunsa ja sopivan koostumuksensa ansiosta.



Pitkän kehitystyön tuloksena täydellinen hedelmäsalaatti

Kevään uutuuksien Apetit Hedelmäsalaatti omenainen syntyi pitkällisen tuotekehityksen tuloksena. Kehitystyö sai alkunsa asiakastarpeesta, sillä ketjuravintolat toivoivat perinteiselle hedelmäsalaatille parempaa säilyvyyttä.

”Kun tavallinen hedelmäsalaatti saapuu ammattikeittiöihin keskusliikojen kautta, ei säilyvyyttä enää asiakkaidemme päässä ollutkaan tarpeeksi”, Apetitin markkinointipäällikkö Hanna Pere kertoo. ”Lähdimme ratkaisemaan esiin tullutta ongelmaa ja kehittämään uutta tuotetta tästä lähtökohdasta käsin.”

”Erilaiset hedelmät reagoivat keskenään eri tavalla, jolloin toiset hedelmäkombinaatiot pilaantuvat nopeammin kuin toiset. Ryhdyimme etsimään täydellistä hedelmien yhdistelmää, joka säilyisi mahdollisimman pitkään.”

Miltei vuoden kehitystyön tuloksena syntyi hedelmäsekoitus, jossa mukana on raikas täysomenamehu. Hedelmäsalaatti on pakattu ämpäriin, jotta pakkaus on mahdollisimman tiivis ja kestävä. ”Halusimme tuotteet, joissa ei ole lainkaan lisättyä sokeria”, Pere sanoo. ”Sillä tuote erottuu myös muista säilykehedelmäsalaateista.”

Nyt uusi tuote matkustaa vaikkapa Lapin hiihtokeskuksiin asti, ja päivästä riittää vielä perilläkin.



INSPIROIDU SYKSYN 2018 KASVISRUOKAESITTEEN RESEPTISTÄ!

Reseptit toteutettiin yhteistyössä Laurea-ammattikorkeakoulun restonomiopiskelijoiden kanssa. Maistiaisresepteistä löydät sivuilta 11–13.



Apetitin ravitsemussitoumus

Apetit on mukana luomassa kestäväen kehityksen Suomea. Haluamme tarjota suomalaisille yhä helpompaa ja herkullisempaa ruokaa – terveellisyydestä tinkimättä. Siksi lähdimme mukaan Eviran ravitsemussitoumuksen, joka auttaa ja kannustaa ruoka-alan toimijoita ja sidosryhmiä parantamaan ruokavalion ravitsemuslaatua sekä edistämään ravitsemusvasteellisia toimintatapoja.

Lupaamme tuotekehityksellämme edistää vaivattomampaa ja monipuolisempaa kasvien käyttöä. Missionamme onkin luoda kasviksista hyvinvointia. Lisäksi kiinnitämme huomiota kestäviin ruokavalintoihin esimerkiksi lisäämällä hoitokalastukseen perustuvien tuotteiden määrää.

Yhdistämme Apetitin ravitsemussitoumuksen strategiaamme asettamalla konkreettiset tavoitteet ja mittarit tuotteiston kehittämiselle:



TULOSSA VILKAS 2019!

Viikolla 5 käynnistyy jälleen perinteinen Vilkas-viikko. Vilkas 2019! yhdistää nyt ensimmäistä kertaa kaksi ruokataloa Apetitin ja Atrian, jotka tuovat keittiöosi vastuullisesti tuotettuja raaka-aineita sekä herkullisia reseptejä.

Vilkas-viikko näkyy reseptien lisäksi oppilas- ja lounasravintoloiden julisteissa ja kaitaliinoissa sekä koululaisille suunnatussa Ruokatietäjä-nettivisassa.

Lisätietoa Vilkas 2019! -kampanjasta ja resepteistä sekä ohjeet ilmoittautumiseen löydät sivuilta www.vilkas2019.fi.





20
annosta
à 200 g

BULGUR- KAALILAATIKKO

2,500 kg Apetit Kaalisuikaleita paksu, tuore
0,150 kg Apetit Sipulikuutioita, pakaste
0,600 kg Apetit Kotimainen porkkanasuikaleita, pakaste
0,300 kg Bulguria
0,070 l Mildola Rypsiöljy
0,003 kg Laakerinlehtiä
0,002 kg Timjamia
0,005 kg Mustapippurirouhetta
0,003 kg Sokeria
0,012 kg Suolaa
0,010 kg Valkosipulia, tuore
2,300 l Vettä
0,020 kg Kasvisliemijauhetta

Sekoita kaalisuikaleet, sipulit, porkkanasuikaleet ja bulgur voideltuun GN 1/1 100 mm vuokaan. Freesaa öljyssä mausteet. Lisää vesi ja kasvisliemi. Kaada mausteliemi vuokaan kaaliseoksen päälle. Sekoita kevyesti mausteet vuokaan. Kypsennä 170 asteessa noin 90 minuuttia.

KASVISKEBAB- KIUSAUS

1,100 kg Vegaanista kebabia
1,500 kg Apetit Peruna-sipulisekoitusta, pakaste
1,500 kg Apetit Mieto tuoretomaattisalsaa, tuore
0,006 kg Chilijauhetta
0,020 kg Paprikajauhetta
0,005 kg Yrttiseosta
0,003 kg Suolaa
0,002 kg Mustapippuria, rouhittu
1,000 l Kasvirasvasekoitetta

Annostele peruna-sipulisekoitus, salsa ja vegaaninen kebab voideltuun 1/1 65 mm GN vuokaan. Sekoita mausteet kasvirasvasekoitteeseen ja kaada vuokaan. Sekoita kevyesti. Paista 175 asteessa noin 25 minuuttia.

VINKKI! Saat ruoasta vegaanisen vaihtamalla kasvirasvasekoitteen kaurakermaan.

20
annosta
à 250 g



PURJOKASTIKE KASVISPIHVILLE

0,150 kg Apetit Purjorenkaita, tuore
0,300 kg Ranskankermaa
0,080 kg Majoneesia
0,003 l Sitruunamehua
0,002 kg Suolaa
0,003 kg Mustapippurirouhetta
0,055 kg Ruohosipulia, hienonnettu
0,002 kg Sokeria

Sekoita purjo, ranskankerma, majoneesi ja mausteet GN-astiassa tai kulhossa. Tarjoile Apetit Feta-kasvispihvien tai uuniperunoiden kera. Saat reseptistä vegaanisen korvaamalla ranskankerman kaurafraichella ja majoneesin vegaanisella majoneesilla.

20
annosta
à 30 g



PINAATTI-PASTAKASTIKE

1,500 kg Apetit Kotimaista pinaattia paloina, pakaste
0,200 kg Mildola Rypsiöljyä
0,300 kg Rucolaa
0,008 kg Suolaa
0,008 kg Mustapippuria, rouhittu
0,004 kg Muskottipähkinää jauhettuna
0,650 kg Kikherneitä, säilyke
2,000 l Kasvirasvasekoitetta
0,040 kg Maissijauhoja
0,350 l Vettä

Freesaa pinaatti, rucola ja mausteet öljyssä. Lisää valutetut kikherneet ja kasvirasvasekoite. Sekoita maissijauhot kylmään veteen ja suurusta kastike. Tarjoile pastan kanssa.

VINKKI! Saat kastikkeesta vegaanisen korvaamalla kasvirasvasekoitteen kaurakermalla.

20
annosta
à 225 g



RUUSUKAALIKEITTO

0,100 kg Margariinia
1,100 kg Apetit Punaisia paprikakuutioita, tuore
0,001 kg Kurkumaa
0,001 kg Paprikajauhetta
0,001 kg Chilijauhetta
0,006 kg Mustapippurirouhetta
0,011 kg Sokeria
0,006 kg Suolaa
0,100 kg Vehnäjauhoja
2,100 l Vettä
0,017 kg Kasvisliemijauhetta
1,100 kg Ruusukaalia, pakaste tai tuore
1,000 kg Apetit Peruna-sipulisekoitusta, pakaste
0,450 l Kookosmaitoa
0,011 kg Omenaviinietikkaa
0,020 kg Ruohosipulia hienonnettuna

Sulata margariini ja lisää paprika sekä mausteet. Free-saa hetki ja lisää vehnäjauhot vähitellen sekoittaen. Lisää kasvisliemi, ruusukaalit ja peruna-sipulisekoitus. Anna kypsyä. Lisää kookosmaito ja viimeistelet etikalla ja ruohosipulilla.

20
annosta
à 300 g



KASVISBOLOGNESE

0,325 kg Tummaa soijarouhetta
0,650 l Vettä (turvotukseen)
2,000 kg Apetit Pomodoro rossoa, pakaste
0,015 kg Valkosipulia
0,450 kg Tomaattimurskaa
0,005 kg Yrttisekoitusta
0,016 kg Paprikajauhetta
0,005 kg Mustapippurirouhetta
0,020 kg Mildola Rypsiöljyä
0,100 kg Tomaattipyyrettä
0,022 kg Sokeria
0,005 kg Suolaa
1,000 l Vettä
0,013 kg Kasvisliemijauhetta

Turvota soijarouhe vedessä. Freesaa Pomodoro rosso, valkosipuli, tomaattimurska ja mausteet öljyssä kattilassa tai sekoittavassa padassa. Lisää tomaattipyyre, turvotettu soijarouhe, sokeri ja suola. Lisää kasvisliemi vähitellen ja kiehauta. Tarjoile pastan kanssa, resepti soveltuu myös lasagnetteen.

20
annosta
à 450 g

APETIT RUOKAISAT SALAATIT JA LISUKKEET

Apetitin uudet ruokaisat salaattit, tuoreet salsat sekä GN-pakatut pilkotut vihannekset helpottavat keittiön arkea ja salaattibuffettien rakentamista. Couscous-tabbouleh ja Mustapapusalsa tuovat kaivattua ruokaisuutta ja Hedelmäinen salsa väriä ja raikkautta salaattipöytiin. Maista ja ihastu!

UUTUUS



APETIT HEDELMÄINEN SALSA 1,0 KG

Yhdistelmä raikkaan makeaa ananasta ja perinteistä tomaattia. Lisää twistiä tuo korianteri ja jalapeno. Hedelmäinen salsa soveltuu erinomaisesti ruoanvalmistukseen kuten broilerin kumppaniksi tai salaattibuffan komponentiksi.

UUTUUS



APETIT COUSCOUS-TABBOULEH 1,2 KG

Couscous-tabboulehin avulla tuot helposti salaattibuffaasi enemmän ruokaisuutta ja vaihtelua. Tuote koostuu trendikkäästä couscousista sekä raikkaista tuoreista kasviksista. Makua antaa pirteä sitrusvinaigrette ja minttu.

UUTUUS



APETIT MUSTAPAPUSALSA 1,4 KG

Mustapapusalsalla saat helposti ruokaisuutta eri ruokiin ja salaattibuffaan. Tuote koostuu mustapavusta sekä raikkaista tuoreista vihanneksista. Makua tuo lime, jalapeno ja korianteri.

UUSI 1 KG
PAKKAUSKOKO



APETIT VÄRIKÄS JUURESSALSA 1 KG

Maukkaita kasviksia sisältävä Värikäs juuressalsa tuo väriä ja makua salaattipöytään. Porkkanaa, kesäkurpitsaa ja retiisiä sisältävä sekoitus on viimeistelty vaalealla balsamiviinietikalla ja korianterilla.



APETIT TUORETOMAATTISALSA MIETO 1 KG

Mieto tuoretomaattisalsa sopii salaattibuffettin tai lämpimien ruokien raikkaaksi lisukkeeksi. Salsa sisältää tomaatin lisäksi paprikaa ja punasipulia sekä raikasta limemehua.



APETIT TUORETOMAATTISALSA TULINEN 1 KG

Jalapeno antaa sopivaa potkua tuliselle tuoretomaattisalsalle. Raikasta korianteria sisältävä tulinen salsa sopii eksoottisempienkin ruokien lisukkeeksi tai täytteeksi.

RATKAISUJA KOTIATERIAPALVELUIHIN

Apetitin ateriapalvelusalaattit saapuvat helpottamaan ateriapalvelutoimijoiden arkea. Tuotteet on kehitetty erityisesti ikäihmisten, vammaisten ja pitkäaikaissairaiden kotihoidon tarpeisiin.

Salaattit koostetaan aina tuoreista ja laadukkaista raaka-aineista. Myös tuoteturvallisuuteen ja säilyvyyteen on kiinnitetty erityistä huomiota. Tuotteet on pakattu suojakaasuun, jossa on hengittävä kalvo.

Tuoteperhe koostuu aluksi seitsemästä salaattista, joiden kierto on suunniteltu yhdessä asiakkaiden kanssa.

Lisätietoa tuotteista saat omalta edustajaltasi.



UUTUUDET



Kasviskepukka, pakaste

Erityisesti lasten ja nuorten makuun kehitetty, miedosti maustettu vegaaninen kasvispuikko. Lisää makua tuo rapea gluteeniton panerointi.

Ainesosat: Herne, maissi, porkkana, peruna, gluteeniton korppujauho (riisijauho, kikernejauho, maissitärkkelys, suola, dekstroosi), rypsiöljy, perunaproteiini, riisitärkkelys, sitruskuitu, mausteet (sipuli, valkosipuli, paprika, korianteri, kurkuma, inkivääri, kumina, cayenne, mustapippuri), sakeuttamisaineet (E461, E407a), jodioitu suola, sokeri. Kasviksia 65 %. Lisättyä suolaa 0,8 %.

GLUTEENITON, LAKTOOSITON, KANANMUNATON, SOIJATON, MAIDOTON, PROTEIINIPITOINEN, KUITUPITOINEN

Tuotenro: 3965380
Me: 4 kg (100 x 40 g)
Me ean: 6430103965380



Kalakepukka, pakaste

Miedonmakuinen lohesta ja seitistä valmistettu paneroimaton kalakepukka. Maustettu ruohosipulilla, tillillä ja sitruunalla. Lasten makuun sopiva.

Ainesosat: Viljelty norjalainen LOHI (Salmo salar) 50 %, SEITI (Pollachius virens, pyydetty troolilla Koillis-Atlantilta FAO 27) 16 %, peruna, rypsiöljy, perunahiutale, sipuli, sitruskuitu, ruohosipuli, sakeuttamisaineet (E461, E407a), tilli, sitruunamehutiiviste, jodioitu suola, valkopippuri. Kalapitoisuus 66 %. Lisättyä suolaa 0,7 %.

GLUTEENITON, LAKTOOSITON, MAIDOTON, KANANMUNATON, SOIJATON

Tuotenro: 3965373
Me: 4 kg (100 x 40 g)
Me ean: 6430103965373



Feta-kasvispihvi, pakaste

Aidosta fetajuustosta, rouheasta porkkanasta, kesäkurpitsasta ja paprikasta koostettu sekä mintulla ja mustapippurilla maustettu kasvispihvi.

Ainesosat: Porkkana, kesäkurpitsa, fetajuusto (lampaan- ja vuohen MAITO, hapate, juoksute, suola) 9 %, paprika, rypsiöljy, sipuli, SOIJAProteiini, perunarae, valkosipuli, sakeuttamisaineet (E461, E407a), suola, mustapippuri, happamuudensäätöaine (E330), minttu. Kasviksia 74 %. Lisättyä suolaa 0,7 %.

GLUTEENITON, VÄHÄLAKTOOSINEN, KANANMUNATON, KUITUPITOINEN, PROTEIINIPITOINEN

Tuotenro: 3965076
Me: 4 kg (53 x 75 g)
Me ean: 6430103965076



Paneroitu kalapihvi, pakaste

Rapealla gluteenittomalla korppujauholla paneroitu, lohesta ja seitistä valmistettu pehmeän makuinen kalapihvi. Makua antavat ranskankerma, ruohosipuli, tilli ja sitruuna. Uusi kotitekoinen ulkomuoto.

Ainesosat: Viljelty norjalainen LOHI (Salmo salar) 47 %, vedellä turvotettu herneproteiini, SEITI (Pollachius virens, pyydetty troolilla Koillis-Atlantilta FAO 27) 9 %, gluteeniton korppujauhe (riisijauho, kikernejauho, maissitärkkelys, dekstroosi), rypsiöljy, laktoositon ranskankerma (KERMA, hapate), perunahiutale, sipuli, perunakuitu, ruohosipuli, tilli, jodioitu suola, sitruunamehutiiviste, mustapippuri. Kalapitoisuus 56 %. Lisättyä suolaa 0,7 %.

GLUTEENITON, LAKTOOSITON, KANANMUNATON, SOIJATON

Tuotenro: 3965236
Me: 4 kg (53 x 75 g)
Me ean: 6430103965236



Purjopala, pakaste

Kätevä 10 mm purjopala ruoanvalmistukseen

Tuotenro: 3952953
Me: 4,5 kg (3 x 1,5 kg)
Me EAN: 6430103952953



Säräjuurekset, tuore

Käsin leikattu, isokomponenttinen ja rustiikkinen juuressekoitus ruoanlaittoon ja lämpimiin lisäkkeisiin

Tuotenro: 3915029
Me: 2 kg
Me EAN: 6405412150291

Tuotemuutokset

EAN	Tuote	Muutos
64012150253	TUORETOMAATTISALSA MIETO 1 KG 1/3 GN	Pakkauskoko muuttuu 1,5 kilosta 1,0 kiloon 1.9
6405412150260	TUORETOMAATTISALSA TULINEN 1 KG 1/3 GN	Pakkauskoko muuttuu 1,5 kilosta 1,0 kiloon 1.9
6405412150277	VÄRIKÄS JUURESSALSA 1 KG 1/3 GN	Pakkauskoko muuttuu 1,5 kilosta 1,0 kiloon 1.9
6405412100258	APETIT MYSKIKURPITSAKUUTIO	Kausituote valikoimassa 1.9. – 1.5.
6430103965243	KASVIS-KVINOAPIHVI	Muuttuu maidottomaksi
6430103966851	KASVISJAUHISPYÖRYKKÄ	Suolapitoisuutta laskettu 1,4 %-sta 1,2 %:iin. (Lisättyä suolaa 0,2 %)
6430103966837	KASVISJAUHISPIHVI	Suolapitoisuutta laskettu 1,4 %-sta 1,2 %:iin. (Lisättyä suolaa 0,2 %)
6430103966844	RAPEA KASVISPIHVI CHICK	Suolapitoisuutta laskettu 1,4 %-sta 1,2 %:iin. (Lisättyä suolaa 0,3 %)

Kesän lämmöllä haitallisia vaikutuksia satokauden kasviksiin

Helteinen kesä helli lomalaisia, mutta avomaan antimille menneen kesän lämpö ei ollut yhtä suotuisa. Satokauden odotetaan jäävän heikoksi suomalaisessa maataloudessa. Heikko sato voi heijastua tulevan vuoden 2019 valikoimiin ja hintoihin. Toivoimme vaikutusten jäävän vähäisiksi.

Panu Korhonen
Myyntijohtaja
puh. 010 402 2105
puh. 0400 846 866

Antti Romu
Asiakkuuspäällikkö
puh. 010 402 2250
puh. 040 7367334

Maria Hartikainen
Asiakkuus- ja
kehityspäällikkö
puh. 010 402 4225
puh. 040 450 6866

Jarno Karppanen
Etelä- ja Itä-Suomi
puh: 0104021316

Pekka Eerola
Keski- ja Pohjois-Suomi
puh: 0104022249

Dick Weckström
Länsi-Suomi
puh : 0104024215

