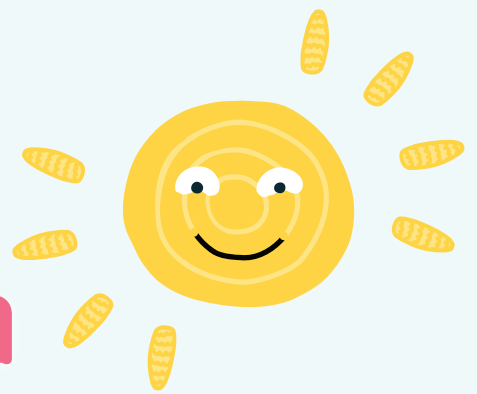


Vilkas-serkku ja Maku Maku -maan sankarit

Vilkas-viikon 2025 reseptit



SISÄLLYS

MANGO-KAALISALAATTI

BASILIKA-HERNE SALAATTI

KASVISKEPUKAT, SWEET & SOUR -KASTIKE JA RIISI

SÄRKIKALAPUIKOT, HERNETSATSIKI JA PERUNASOSE

KALAPYÖRYKÄT, MAUSTEINEN TOMAATTIKASTIKE JA KEITETYT PERUNAT

NEPALILAINEN BROILERIKASTIKE JA RIISI

MAUSTEINEN TOMAATTI-LINSSIKEITTO

TERYAKI-NUUDELIVUOKA

THAIMAALAINEN BROILERI-NUUDELIVUOKA

JUUSTOBURGER-LASAGNETTE

MEKSIKOLAINEN PERUNAPAISTOS

ENGLANTILAINEN KALAPAISTOS

“PORKKANAKAKKU”-VANUKAS

RUUSUNMARJA-JOGURTTIVAAKTO



= Myös kylmävalmistusresepti

VILKAS-SERKKU JA MAKU MAKU -MAAN SANKARIT!

Alkuvuonna 2025 vietetään taas tuttuun tapaan suosittua Vilkas-teemaviikkoa. Tänä vuonna Vilkas-viikolla jatketaan seikkailua makujen maailmassa – 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, salaatit kuin jälkiruoatkin. Hyvää palautetta saaneet kylmävalmistusreseptit ovat myös jälleen mukana reseptiikassa.

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

Tervetuloa mukaan!



MANGO-KAALISALAATTI

80 annosta
Annoskoko: 0,070 kg
Saanto: 5,600 kg



3,000 kg Apetit Wok lehtihaali-kasvis, pakaste

1,000 kg Kaali-porkkana-suikale, tuore
0,800 kg Rydbergs mangoraja
0,800 kg Jogurtti, maustamaton
0,020 kg Knorr kylmäliukoinen tärkkelys
0,030 kg Sokeri

Haada wok-kasvikset 1/1 65 mm GN-vuokaan. Kuumenna yhdistelmätoiminnolla 150°C, kosteus 50% noin 8-10 minuuttia. Jäähdytä. Sekoita kulhossa mangoraja, jogurtti ja sokeri. Lisää kylmäliukoinen tärkkelys joukkoon koko ajan sekoittaen. Lisää joukkoon kasvikset ja sekoita hyvin keskenään. Anna maustua kylmässä vähintään tunnin ajan.

BASILIKA-HERNESALAATTI

3,000 kg Apetit Kotimainen Hernerouhe, pakaste

1,000 kg Kaali-porkkana-suikale, tuore
0,600 kg Hellmann's basilika-vinegretti
1,000 kg Jogurtti, maustamaton
0,030 kg Knorr kylmäliukoinen tärkkelys
0,030 kg Sokeri

Haada Hernerouhe 1/1 65 mm GN-vuokaan. Kuumenna yhdistelmätoiminnolla 150°C, kosteus 50% noin 6-8 minuuttia. Jäähdytä. Sekoita kulhossa basilika-vinegretti, jogurtti ja sokeri. Lisää kylmäliukoinen tärkkelys joukkoon koko ajan sekoittaen. Lisää joukkoon Hernerouhe ja sekoita hyvin keskenään. Anna maustua kylmässä vähintään tunnin ajan.

80 annosta
Annoskoko: 0,070 kg
Saanto: 5,600 kg



KASVISKEPUKAT, SWEET & SOUR -KASTIKE JA RIISI

100 annosta
Annoskoko: 0,215 kg

9,000 kg Apetit Hasviskepukka, pakaste

Sweet & sour -kastike

Mausteseos

0,260 kg Knorr tomaattikastikepohja, kylmävalmistus
0,065 kg Maizena Snowflake
0,045 kg Knorr kasvisliemi, vähäsuolainen
0,005 kg Inkivääri, jauhettu
0,013 kg Valkosipuli, jauhettu
0,090 kg Sokeri

1,300 kg Vesi

0,130 kg Soijakastike, vähäsuolainen
0,130 kg Valkoviinietikka
0,500 kg Ananasmurska (mehuneen)
1,500 kg Vesi
1,000 kg Apetit Pomodoro rosso -kasvissekoitus, pakaste
7,500 kg Riisi, kypsä

Haada Apetit Kasviskepukat jäisinä tai kohmeisina GN 1/1-65 mm vuokiin.
Esikuumenna uuni. Huumenna kuivapaistolla 160°C noin 20-25 minuuttia.

Hastikkeen valmistus:

Sekoita mausteseoksen raaka-aineet sekaisin erillisessä astiassa.

Lisää ensimmäinen osa vettä kattilaan ja sekoita mausteseos joukkoon hyvin sekoittaen.
Lisää soijakastike, valkoviinietikka, ananasmurska sekä vesi.
Kiehauta ja keitä hetki.
Lisää kasvissekoitus ja keitä vielä noin 10-15 minuuttia tai kunnes sisälämpötila on vähintään 75 °C.
Tarjoa riisin kanssa.

KYLMÄVALMISTUS

Sweet & sour -kastike

Mausteseos

0,260 kg Knorr tomaattikastikepohja, kylmävalmistus
0,065 kg Maizena Snowflake
0,045 kg Knorr kasvisliemi, vähäsuolainen
0,005 kg Inkivääri, jauhettu
0,013 kg Valkosipuli, jauhettu
0,090 kg Sokeri

1,300 kg Vesi

0,130 kg Soijakastike, vähäsuolainen
0,130 kg Valkoviinietikka
0,500 kg Ananasmurska (mehuneen)
1,500 kg Vesi
1,000 kg Apetit Pomodoro rosso -kasvissekoitus, pakaste
7,500 kg Riisi, kypsä

Hastikkeen valmistus:

Sekoita mausteseoksen raaka-aineet sekaisin erillisessä astiassa.

Lisää aluksi ensimmäinen osa vedestä sekoittavaan pataan tai yleiskoneen kulhoon.
Sekoita mausteseos joukkoon voimakkaasti yhteen suuntaan sekoittaen, sekoita tasaiseksi.
Lisää soijakastike, valkoviinietikka, ananasmurska ja vesi, sekoita tasaiseksi.
Lisää kasvissekoitus ja sekoita tasaiseksi.
Annostele GN-vuokaan ja siirrä kylmäsäilytykseen.
Huumenna uunissa yhdistelmäpaistolla 120 °C, kosteus 50% vähintään 1,5h ajan.
Huumennusaika on suuntaa antava ja riippuu astiakoosta sekä uunin täyttöasteesta.

Tarjoa riisin kanssa.

SÄRKIKALAPUIKOT, HERNETSATSIKI JA PERUNASOSE

9,000 kg Apetit Särkikalapuikot, pakaste

Hernetsatsiki

1,300 kg Apetit Kotimainen Hernerouhe, pakaste
0,030 kg Valkosipuli, jauhettu
0,040 kg Knorr kylmäliukoinen tärkkelys
1,300 kg Hellmann's Vegaanimajoneesi 2,5 kg
1,200 kg Jogurtti, maustamaton

12,000 kg Perunasose

Haada Apetit Särkikalapuikot jäisinä tai kohmeisina GN 1/1-65 mm vuokiin.
Esikuumenna uuni. Huumenna kuivapaistolla 170°C noin 20-25 minuuttia.

Hastikkeen valmistus:

Haada Hernerouhe GN 1/1 65 mm vuokaan. Huumenna yhdistelmätoinnolla 150°C, kosteus 50% noin 6-8 minuuttia. Jäähdytä.

Sekoita valkosipulijauhe ja kylmäliukoinen tärkkelys sekaisin erillisessä astiassa.
Lisää majoneesi ja jogurtti kulhoon ja sekoita hyvin keskenään.
Lisää joukkoon tärkkelys-valkosipuliseos koko ajan sekoittaen.
Lisää lopuksi joukkoon Hernerouhe nesteeseen ja sekoita.
Anna maustua kylmässä vähintään tunnin ajan.
Tarjoa perunasoseen kanssa.

100 annosta
Annoskoko: 0,260 kg



KALAPYÖRYKÄT, MAUSTEINEN TOMAATTI-KASTIKE JA KEITETYT PERUNAT

9,000 kg Apetit Kahden kalan pyörykät, pakaste

Mausteinen tomaattikastike

Mausteseos

0,070 Kg Maizena Snowflake
0,130 Kg Knorr Paprigano kastike 3kg /25L
0,002 Kg Mustapippuri, rouhittu
0,002 Kg Oregano, kuivattu
0,007 Kg Juustokumina, jauhettu
0,020 Kg Sipuli, jauhettu
0,020 Kg Valkosipuli, jauhettu
0,040 Kg Sokeri

1,800 L Vesi
0,070 Kg Valkoviinietikka
0,030 Kg Knorr Savuchili Puré Professional 750g
1,800 Kg Knorr pronto, maustettu tomaattisurvos 4x3 kg

0,900 Kg Apetit Pomodoro rosso -kasvissekoitus, pakaste
7,500 Kg Keitetty peruna

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

Kastikkeen valmistus:

Sekoita mausteseoksen raaka-aineet sekaisin erillisessä astias-
sa.

Mittaa kattilaan vesi, valkoviinietikka, savuchili sekä Pronto-tomaattisurvos ja sekoita hyvin keskenään. Sekoita mausteseos joukkoon ja sekoita hyvin. Kiehauta ja keitä hetki. Lisää Pomodoro rosso ja keitä vielä noin 10-15 minuuttia tai kunnes sisälämpötila on vähintään 75 °C.

Tarjoa keitettyjen perunoiden kanssa.

100 annosta
Annoskoko: 0,215 kg

KYLMÄ-VALMISTUS

Mausteseos

Mausteseos
0,070 Kg Knorr Kylmäliukoinen tärkkelys
0,130 Kg Knorr Paprigano kastike 3kg /25L
0,002 Kg Mustapippuri, rouhittu
0,002 Kg Oregano, kuivattu
0,007 Kg Juustokumina, jauhettu
0,020 Kg Sipuli, jauhettu
0,020 Kg Valkosipuli, jauhettu
0,040 Kg Sokeri

1,800 L Vesi
0,070 Kg Valkoviinietikka
0,030 Kg Knorr Savuchili Puré Professional 750g
1,800 Kg Knorr pronto, maustettu tomaattisurvos 4x3 kg

0,900 Kg Apetit Pomodoro rosso -kasvissekoitus, pakaste
7,500 Kg Keitetty peruna

Kastikkeen valmistus:

Sekoita mausteseoksen raaka-aineet sekaisin erillisessä astias-
sa.

Lisää sekoittavaan pataan aluksi vesi ja sekoita mausteseos joukkoon koko ajan voimakkaasti sekoittaen yhteen suuntaan. Lisää joukkoon valkoviinietikka, savuchili sekä Pronto-tomaattisurvos ja sekoita tasaiseksi. Lisää joukkoon Pomodoro rosso ja sekoita tasaiseksi. Jaa GN-vuokiin ja siirrä kylmäsäilytykseen. Kuumennus yhdistelmätoiminnolla 140 °C, kosteus 40% kunnes sisälämpötila on 75-80 °C.

Vinkki: Isoja määriä valmistettaessa esim. 100 L vedestä, tulisi lisätä pataan aluksi maksimissaan puolet vedestä, jotta vesi ei nouse padasta yli voimakkaasti sekoitettaessa sekä mausteseos sekoittuu tällöin paremmin joukkoon. Tarjoa keitettyjen perunoiden kanssa.

NEPALILAINEN BROILERIKASTIKE JA RIISI

Mausteseos

0,220 Kg Knorr tomaattikastikepohja kylmävalmistus
0,016 Kg Knorr Hanaliemi, vähä suolainen
0,005 Kg Hurkuma, jauhettu
0,018 Kg Garam masala mausteseos
0,003 Kg Hardemumma, jauhettu
0,014 Kg Sokeri

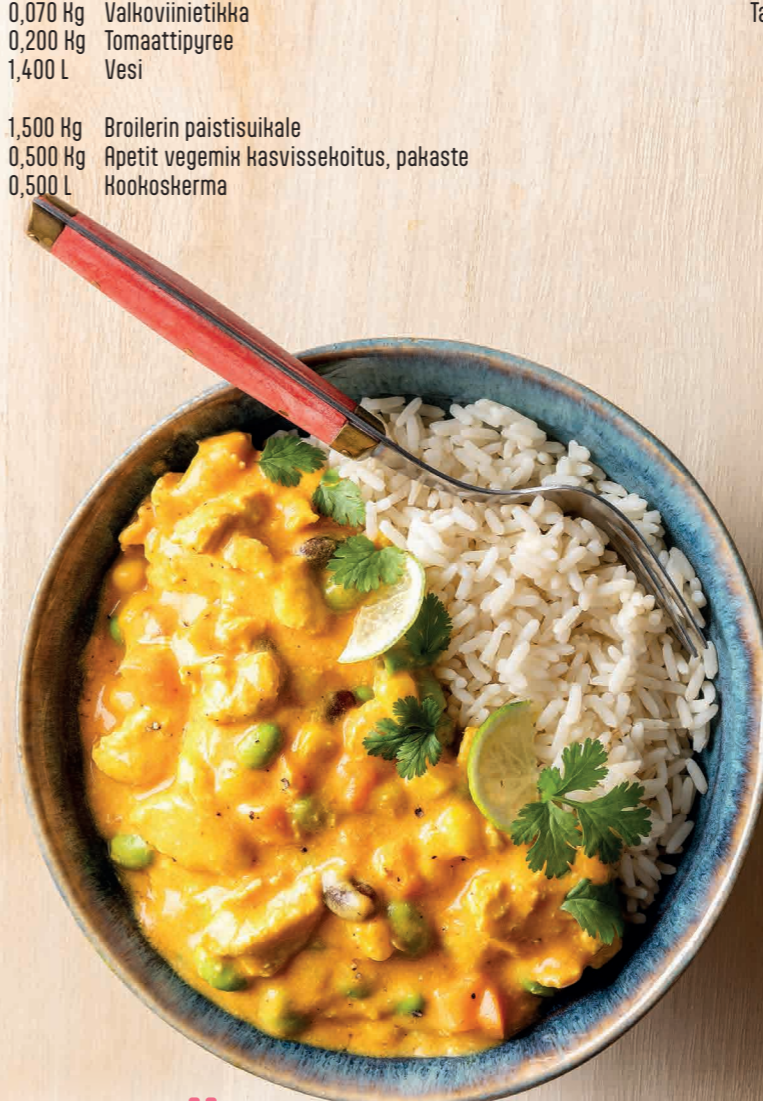
0,500 L Ruokakerma 15%, Laktoositon
0,040 Kg Valkosipulimurska
0,070 Kg Valkoviinietikka
0,200 Kg Tomaattipyree
1,400 L Vesi

1,500 Kg Broilerin paistisuikale
0,500 Kg Apetit vegemix kasvissekoitus, pakaste
0,500 L Kookoskerma

Sekoita mausteseoksen raaka-aineet sekaisin erillisessä astiassa.

Mittaa kattilaan kerma, valkosipulimurska, etikka, tomaattipyree ja vesi. Lisää mausteseos joukkoon hyvin sekoittaen. Lisää broilerin paistisuikaleet, kiehauta ja keitä noin 10 minuuttia. Lisää kasvissekoitus ja keitä vielä noin 10 minuuttia tai kunnes sisälämpötila on vähintään 75 °C. Lisää lopuksi kookoskerma ja kiehauta.

Tarjoa riisin kanssa.



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

KYLMÄVALMISTUS

Mausteseos

0,220 Kg Knorr tomaattikastikepohja kylmävalmistus
0,016 Kg Knorr Hanaliemi, vähäsuolainen
0,005 Kg Hurkuma, jauhettu
0,018 Kg Garam masala -mausteseos
0,003 Kg Hardemumma, jauhettu
0,014 Kg Sokeri

0,500 L Ruokakerma 15%, Laktoositon
0,500 L Kookoskerma
1,500 Kg Broilerin paistisuikale
0,040 Kg Valkosipulimurska
0,070 Kg Valkoviinietikka
0,200 Kg Tomaattipyree
1,400 L Vesi
0,500 Kg Apetit Vegemix -kasvissekoitus, pakaste

Sekoita mausteseoksen raaka-aineet sekaisin erillisessä astiassa.

Annostele aluksi ruokakerma sekoittavaan pataan tai yleiskoneen kulhoon. Sekoita mausteseos joukkoon voimakkaasti yhteen suuntaan sekoittaen, sekoita tasaiseksi. Lisää kookoskerma, broilerin paistisuikaleet, valkosipulimurska, valkoviinietikka sekä tomaattipyree ja sekoita tasaiseksi. Lisää vesi sekä kasvissekoitus ja sekoita tasaiseksi. Annostele uuniastiaan ja siirrä kylmäsäilytykseen. Kuumenna uunissa yhdistelmäpaistolla 120 °C, kosteus 50% vähintään 1,5h ajan. Kuumennusaika on suuntaa antava ja riippuu astiakoosta sekä uunin täyttöasteesta.

Tarjoa riisin kanssa.

Vinkki: Voit kuumentaa kastikkeen suoraan padassa sekoituksen jälkeen.

MAUSTEINEN TOMAATTI-LINSSIKEITTO

0,040 kg Hnorr Hasvisliemi, vähäsuolainen 5 kg
 0,100 kg Hnorr Paprigano -kastike 3 kg
 0,015 kg Curry, jauhettu
 0,005 kg Juustokumina, jauhettu
 0,010 kg Valkosipuli, jauhettu
 0,030 kg Sokeri

1,500 kg Vettä
 1,000 kg Hnorr Pronto, maustettu tomaattisurvos 3 kg
 0,040 kg Valkoviinietikka
 0,200 kg Linssi punainen, kuivattu
 1,800 kg Apetit Pomodoro rosso -kasvissekoitus, pakaste
 0,500 kg Apetit Kotimainen Porkkanasose paloina, pakaste
 0,500 kg Hooikosherma

Sekoita kuivat aineet keskenään erillisessä astiassa. Mittaa pataan vesi, pronto-tomaattisurvos ja etikka. Lisää kuivat aineet sekaan hyvin sekoittaen. Kiehauta. Lisää linsit sekä kasvikset. Kiehauta ja hauduta noin 15-20 minuuttia. Lisää lopuksi kookoskerma ja kiehauta.

21 annosta
 Annoskoko: 0,250 kg
 Saanto: 5,250 kg
 Vuoka: GN 1/2 150 mm



TERYAKI-NUUDELIVUOKA

Mausteseos
 0,100 kg Maizena Snowflake
 0,070 kg Hnorr tumma punasipulikastike 3,5kg/25l
 0,030 kg Hnorr kasvisliemi vähäsuolainen
 0,008 kg Inkivääri, jauhettu
 0,010 kg Valkosipuli, jauhettu
 0,003 kg Mustapippuri, rouhittu
 0,090 kg Sokeri

2,800 L Vesi
 0,120 kg Soijakastike, vähäsuolainen
 0,090 kg Valkoviinietikka
 0,010 kg Seesamiöljy
 0,005 kg Kastikkeen ruskistaja
 0,600 kg The Vegetarian Butcher NoMince 2kg
 0,900 kg Apetit Wok lehtikaali-kasvis, pakaste
 0,600 kg Hnorr nuudeli 3kg

26 annosta
 Annoskoko: 0,200 kg
 Saanto: 5,200 kg
 Vuoka: GN 1/1 65 mm

Sekoita mausteseoksen raaka-aineet sekaisin erillisessä astiassa.

Lisää pataan vesi, soijakastike, valkoviinietikka, seesamiöljy sekä kastikkeen ruskistaja. Sekoita mausteseos joukkoon voimakkaasti sekoittaen tasaiseksi. Lisää NoMince sekä kasvissekoitus ja kiehauta. Punnitse nuudelit GN-vuokaan ja annostelee kastike nuudeleiden päälle.

GN-vuokan kokoaminen:
 GN 1/1 65 mm. Annostelu: 0,600 kg Nuudelia / 4,500 kg kastiketta.

Paista uunissa yhdistelmäpaistolla 130 °C, kosteus 50% noin 60 minuuttia tai kunnes sisälämpötila on yli 80 °C. Sekoita ennen tarjoilua. Paistoaika on suuntaa antava ja riippuu uunin täyttöasteesta.



KYLMÄVALMISTUS

Mausteseos
 0,145 kg Hnorr kylmäliukoinen tärkkelys
 0,070 kg Hnorr tumma punasipulikastike 3,5kg/25l
 0,030 kg Hnorr kasvisliemi vähäsuolainen
 0,008 kg Inkivääri, jauhettu
 0,010 kg Valkosipuli, jauhettu
 0,003 kg Mustapippuri, rouhittu
 0,090 kg Sokeri

2,600 L Vesi
 0,120 kg Soijakastike, vähäsuolainen
 0,090 kg Valkoviinietikka
 0,010 kg Seesamiöljy
 0,005 kg Kastikkeen ruskistaja
 0,600 kg The Vegetarian Butcher NoMince 2kg
 0,900 kg Apetit Wok lehtikaali-kasvis, pakaste
 0,600 kg Hnorr nuudeli 3kg

Sekoita mausteseoksen raaka-aineet sekaisin erillisessä astiassa.

Lisää pataan 1/3 osa vedestä ja sekoita mausteseos joukkoon voimakkaasti yhteen suuntaan sekoittaen. Sekoita tasaiseksi. Lisää loput vedestä, soijakastike, valkoviinietikka, seesamiöljy sekä kastikkeen ruskistaja ja sekoita tasaiseksi. Lisää NoMince sekä kohmeinen kasvissekoitus ja sekoita tasaiseksi hitailla kierroksilla.

Anna seoksen saostua noin 10-15 minuuttia. Lisää nuudelit vuokaan ja annostelee kastike nuudeleiden päälle. Siirrä kylmäsäilytykseen. Paista uunissa yhdistelmäpaistolla 130 °C, kosteus 50% noin 60 minuuttia tai kunnes sisälämpötila on yli 80 °C. Sekoita ennen tarjoilua. Paistoaika on suuntaa antava ja riippuu uunin täyttöasteesta.

THAIMAALAINEN BROILERI-NUUDELIVUOKA

Mausteseos

0,200 Hg Knorr tomaattikastikepohja, kylmävalmistus
0,035 Hg Knorr kanaliemi, vähäsuolainen
0,008 Hg Inkivääri, jauhettu
0,008 Hg Valkosipuli, jauhettu
0,002 Hg Chili, jauhettu
0,060 Hg Sokeri

0,600 L Ruokakerma 15%, laktoositon
0,300 Hg Kookoskerma
0,050 Hg Sitruunamehu
2,000 L Vesi
0,900 Hg Broilerin paistisuihale, kypsä
0,800 Hg Apetit Suomiwok, pakaste

0,600 Hg Knorr Nuudeli 3kg

*Sekoita mausteseoksen raaka-aineet sekaisin erillisessä astiassa.

Mittaa pataan ruokakerma, kookoskerma, sitruunamehu sekä vesi. Sekoita mausteseos joukkoon voimakkaasti sekoittaen. Lisää joukkoon broilerin paistisuihale sekä kasvissekoitus ja kiehua. Lisää nuudelit GN-vuokaan ja annostele kastike nuudeleiden päälle.

GN-vuolan kokoaminen:

GN 1/1 65 mm. Annostelu: 0,600 kg Nuudelia / 4,900 kg kastiketta

Paista uunissa yhdistelmäpaistolla 130 °C, kosteus 50% noin 60 minuuttia tai kunnes sisälämpötila on yli 80 °C.

Sekoita ennen tarjoilua.

Paisto aika on suuntaa antava ja riippuu uunin täyttöasteesta.

26 annosta

Annoskoko: 0,200 kg
Saanto: 5,200 kg
Vuoka: GN 1/1 65 mm

KYLMÄVALMISTUS

Mausteseos

0,200 Hg Knorr tomaattikastikepohja, kylmävalmistus
0,035 Hg Knorr kanaliemi, vähäsuolainen
0,008 Hg Inkivääri, jauhettu
0,008 Hg Valkosipuli, jauhettu
0,002 Hg Chili, jauhettu
0,060 Hg Sokeri

0,600 L Ruokakerma 15%, laktoositon
0,300 Hg Kookoskerma
1,800 L Vesi
0,050 Hg Sitruunamehu
0,900 Hg Broilerin paistisuihale, kypsä
0,800 Hg Apetit Suomiwok, pakaste
0,600 Hg Knorr Nuudeli 3kg

Sekoita mausteseoksen raaka-aineet sekaisin erillisessä astiassa.

Lisää pataan ruokakerma, kookoskerma ja 1/3 osa vedestä ja sekoita mausteseos joukkoon voimakkaasti yhteen suuntaan sekoittaen. Sekoita tasaiseksi.

Lisää loput vedestä sekä sitruunamehu joukkoon ja sekoita tasaiseksi.

Lisää broilerin paistisuihale ja komeinen kasvissekoitus joukkoon.

Sekoita tasaiseksi hitailla kierroksilla.

Anna seoksen saostua noin 10-15 minuuttia.

Lisää nuudelit vuokaan ja annostele kastike nuudeleiden päälle.

Siirrä kylmäsäilytykseen.

Paista uunissa yhdistelmäpaistolla 130 °C, kosteus 50% noin 60 minuuttia tai kunnes sisälämpötila on yli 80 °C.

Sekoita ennen tarjoilua.

Paisto aika on suuntaa antava ja riippuu uunin täyttöasteesta.

JUUSTOBURGER-LASAGNETTE

Mausteseos

0,100 Hg Maizena Snowflake
0,015 Hg Knorr lihaliemi, vähäsuolainen
0,002 Hg Mustapippuri, rouhittu
0,001 Hg Kurkuma, jauhettu
0,008 Hg Sipulijauhe
0,004 Hg Valkosipulijauhe

0,600 Hg Knorr lasagnette, täysjyvä luomu

0,700 Hg Jauheliha, kypsä
0,800 L Ruokakerma 15%, Laktoositon
1,400 L Vesi
0,400 Hg Knorr pronto, maustettu tomaattisurvos 4x3 kg
0,400 Hg Juokseva sulatejuusto

0,600 Hg Apetit Pomodoro rosso -kasvissekoitus, pakaste

Sekoita mausteseoksen raaka-aineet sekaisin erillisessä astiassa.

Punnitse GN-vuokaan lasagnette.

Sekoita ruokakerma ja mausteseos hyvin keskenään.

Lisää joukkoon vesi, pronto, sulatejuusto, jauheliha sekä Pomodoro rosso ja sekoita tasaiseksi.

Kaada kastike vuokaan ja sekoita.

GN-vuolan kokoaminen:

(GN 1/1 65 mm. Annostus 0,600 kg lasagnettea / 4,300 kg kastiketta)

Paista uunissa yhdistelmäpaistolla 130 °C, kosteus 50% noin 60 minuuttia tai kunnes sisälämpötila on yli 80 °C.

Voit lopussa ruskistaa pinnan kuivapaistolla 180 °C noin 5 minuuttia.

25 annosta

Annoskoko: 0,200 kg
Saanto: 5,000 kg
Vuoka: GN 1/1 65 mm

KYLMÄVALMISTUS

Mausteseos

0,120 Hg Knorr kylmäliukoinen tärkkelys
0,015 Hg Knorr lihaliemi, vähäsuolainen
0,002 Hg Mustapippuri, rouhittu
0,001 Hg Kurkuma, jauhettu
0,008 Hg Sipulijauhe
0,004 Hg Valkosipulijauhe

0,700 Hg Jauheliha, kypsä
0,800 L Ruokakerma 15%, Laktoositon
1,400 L Vesi

0,400 Hg Knorr pronto, maustettu tomaattisurvos 4x3 kg

0,400 Hg Juokseva sulatejuusto

0,600 Hg Apetit Pomodoro rosso -kasvissekoitus, pakaste

0,600 Hg Knorr lasagnette, täysjyvä luomu

Sekoita mausteseoksen raaka-aineet sekaisin erillisessä astiassa.

Lisää pataan jauheliha ja sekoita rakenne rikki.

Lisää ruokakerma ja sekoita mausteseos joukkoon voimakkaasti yhteen suuntaan sekoittaen tasaiseksi.

Lisää vesi, pronto, sulatejuusto sekä Pomodoro rosso ja sekoita tasaiseksi.

Lisää lasagnette ja pyöräytä hitailla kierroksilla sekaisin ja anna massan saostua noin 10-15 minuuttia.

Sekoita vielä, annostele vuokiin ja siirrä kylmäsäilytykseen.

Paista uunissa yhdistelmäpaistolla 130 °C, kosteus 50% noin 60 minuuttia tai kunnes sisälämpötila on yli 80 °C.

Voit lopussa ruskistaa pinnan kuivapaistolla 180 °C noin 5 minuuttia.

MEKSIKOLAINEN PERUNAPAISTOS

3,000 kg Apetit Peruna-sipulisekoitus, pakaste
0,500 kg Apetit Vegemix -kasvissekoitus, pakaste
0,500 kg The Vegetarian Butcher NoMince 2 kg
0,050 kg Knorr Kylmäliukoinen tärkkelys
0,025 kg Knorr Kasvisliemi, vähäsuolainen 5 kg
0,040 kg Taco-mausteseos
0,500 kg Ruokakerma 15 % laktoositon
0,400 kg Sulatejuusto Koskenlashija, laktoositon
0,500 kg Knorr Pronto, maustettu tomaattisurvos 3 kg

Punnitse GN-vuokaan Peruna-sipulisekoitus, Vegemix sekä NoMince-muru. Sekoita kevyesti ja tasoita pinta. Sekoita kuivat aineet keskenään. Sekoita ruokakerma, sulatejuusto sekä tomaattikastike keskenään ja lisää joukkoon kuivat aineet hyvin sekoittaen. Kaada vuokaan ja sekoita tarvittaessa kevyesti. Hypsennä yhdistelmätoiminnolla 140 °C, kosteus 40 %, kunnes sisälämpötila on 75-80 °C.

26 annosta

Annoskoko: 0,200 kg

Saanto: 5,200 kg

Vuoka: GN 1/1 65 mm



ENGLANTILAINEN KALAPAISTOS

Mausteseos

0,045 kg Knorr kylmäliukoinen tärkkelys
0,060 kg Knorr vaalea peruskastike 4,25kg/50L
0,020 kg Knorr kalaliemi, vähäsuolainen
0,010 kg Sokeri
0,015 kg Suola

0,500 L Ruokakerma 15%, Laktoositon
0,500 L Vesi
0,020 kg Sitruunamehu
0,020 kg Knorr tahnamauste, Timjami
0,750 kg Apetit Kotimainen Hernerouhe, pakaste

2,200 kg Vaalea kalakuutio pakaste

Sekoita mausteseoksen raaka-aineet sekaisin erillisessä astiassa.

Punnitse ruokakerma sekoittavaan pataan tai yleiskoneen kulhoon. Sekoita mausteseos joukkoon voimakkaasti yhteen suuntaan sekoittaen tasaiseksi.

Lisää joukkoon vesi, sitruunamehu, timjamitahna sekä hernerouhe ja sekoita tasaiseksi.

Annostele kastike kalan päälle:
(GN 1/1 65 mm. Annostus 2,200 kg kalaa ja noin 1,750 kg kastiketta)

Siirrä kylmäsäilytykseen.

Paista uunissa yhdistelmäpaistolla 130 °C, kosteus 40% noin 50 minuuttia tai kunnes sisälämpötila on yli 85 °C

Tarjoile perunamuusin tai keitettyjen perunoiden kanssa.



41 annosta

Annoskoko: 0,100 kg

Saanto: 4,100 kg

Vuoka: GN 1/1 65 mm

“PORKKANAKAKKU”-VANUKAS

3,000 kg Apetit Porkkanasose, pakaste

Mausteseos

0,480 kg Sokeri
0,220 kg Knorr kylmäliukoinen tärkkelys
0,040 kg Vaniljasokeri
0,008 kg Haneli

1,200 kg Maito, Laktoositon
1,600 kg Ruokakerma 15%
2,000 kg Jogurtti

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

Sekoita mausteseoksen raaka-aineet sekaisin erillisessä astiassa.

Lisää yleiskoneen kulhoon tai sekoittavaan pataan maito ja ruokakerma
Lisää mausteseos joukkoon koko ajan yhteen suuntaan sekoittaen. Sekoita tasaiseksi.

Lisää joukkoon jogurtti sekä Porkkanasose ja sekoita.

85 annosta
Annoskoko: 0,100 kg
Saanto: 8,500 kg

RUUSUNMARJA-JOGURTTIVAAPHTO

1,500 kg Apetit Ruusunmarjasose, pakaste

0,540 kg Carte d'or -moussepohja
1,200 kg Jogurtti maustamaton
0,600 kg Ruokakerma 15%
0,090 kg Sokeri

Haada Ruusunmarjasose 1/1 65 mm GN-vuokaan. Huuenna yhdistelmätoiminnolla 150°C, kosteus 50% noin 12-14 minuuttia tai kunnes sisälämpötila on vähintään 75 °C. Jäähdytä.

Lisää yleiskoneen kulhoon kaikki ainekset ja vispaa ensin pienillä kierroksilla kaikki ainekset sekaisin.
Sekoita kovalla nopeudella vaahdoksi.
Annostele tarjoiluastioihin ja siirrä kylmäsäilytykseen

48 annosta
Annoskoko: 0,100 kg
Saanto: 3,840 kg



TUOTTEET

Unilever

UFS Tuotenro	Tuotenimi	EAN kuluttaja	EAN myyntierä	Hespro	Valio Aimo	Meira Nova	Patu	Wihuri
Liemet								
68634780	Hnorr Hasvisliemi vähäsuolainen 5 kg / 625 L	8720182071347	8720182071347	21795531	8078329	35658	128419	8720182071347
68625480	Hnorr Kanaliemi vähäsuolainen 5 kg/ 625 L	8720182059352	8720182059352	21795527	8078346	35659	128420	8720182059352
67480471	Hnorr Halaliemi vähäsuolainen 5 kg/ 625 L	8712566902187	8712566902187	21018643	8029143	110592	102868	8712566902187
68622383	Hnorr Lihaliemi vähäsuolainen 5 kg/ 625 L	8720182056115	8720182056115	21795525	8078332	35657	128418	8720182056115
Tahnamausteet								
30618	Hnorr Tahnamauste Timjami 340 g	5719642306184	5704066306186	20095337	307579	1549260	101993	5719642306184
28182701	Hnorr Savuchili Puré Professional 750 g	8712566164790	8712566618279	20942553	752741	111924	109887	8712566164790
16704301	Hnorr valkosipuli Puré Professional 750 g	8722700483236	8722700670438	20862878	167288	111920	113789	8722700483236
Kastikkeet								
67453003	Hnorr Papriganokastike 3 kg/25 L	8711200347889	8711200347889	21556134	8062818	1118971	114294	8711200347889
68279354	Hnorr Tumma punasipulikastike 3,5 kg/25 L	8710522692356	8710522692356	21733534	8074312	34403	125058	8710522692356
67453018	Hnorr Vaalea Peruskastike 4,25 kg / 50 L	8711200347964	8711200347964	21556136	8062843	1118973	113370	8711200347964
67340547	Hnorr Tomaattikastikepohja, kylmävalmistus 6 kg/ 60 L	8714100851609	8714100851609	21501100		1118042	112966	8714100851609
28168901	Rydbergs Mangorajakastike 2,5 kg	7313160530250	7313160530250	20531422	329284	111081	101832	7313160530250
Pastat								
19267901	Hnorr Lasagnette Täysjyvä Luomu 3 kg	8712100926792	8712100926792	21187436	8041658	789916	105657	8712100926792
19270501	Hnorr Nuudelit 3 kg	8712100927058	8712100927058	21239833	8045054	789917	111320	8712100927058
68600980	Hnorr Pronto tomaattisurvos 3 kg	8712566255177	8712566801756	21819749		36018	113758	8712566255177
Tärkkelykset								
67340535	Hnorr Kylmäliukoinen tärkkelys / suuruste 4 kg	8714100851524	8714100851524	21501099	8060380	76973	114778	8714100851524
311315	Maizena Snowflake 4 kg	7310300006873	7310300006873	20004670	170340	76906	105376	7310300006873
311317	Maizena Snowflake 10 kg	7310300006880	7310300006880	20004673	171900	76911	104943	7310300006880
Vinegretit ja majoneesit								
64313164	Hellmann ´s Basilikavinegretti 1 L	8720182808837	8720182808868	21972930				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	111081	102790	8718114902463

TUOTTEET

Apetit

Tuotenro	Tuotenimi	Hespro	Valio Aimo	Meira Nova	Patu	GTIN/Wihuri
Vihannes- ja perunapakasteet						
3952977	Apetit Wok Lehtikaali-Hasvis 4,5 kg	21795675		1006937	130435	6430103952977
3990160	Apetit Hotimainen Hernerouhe 4,5 kg	21917369			135500	6430103990160
4950705	Apetit Peruna-sipulisekoitus 4,5 kg	20011920	25015	103698	116246	16430104950702
3951642	Apetit Hotimainen Porkkanasose 4,5 kg	20966087	366427	1035264	103332	6430103951642
3952960	Apetit Suomiwok 4,5 kg	21585115	8064394	32403	114547	6430103952960
4950781	Apetit Pomodoro Rosso 5,4 kg	20006126	385096	1036715	103418	16430104950788
3952762	Apetit Vegemix 4,5 kg	20906355	363804	1035255	107635	6430103952762
Pihvit ja pyörökät						
3965380	Apetit Hasviskepuikka Hypsä 4 kg	21553091	8065003	1059467	115681	6430103965380
3966554	Apetit Hotimainen Kahden kalan pyörökki Hypsä 4 kg	21935240	8087493			6430103966554
3966752	Apetit Särkikalapuihko 4 kg	21650802	8071086	1026073		6430103966752
Hedelmä- ja marjapakasteet						
3950331	Apetit Ruusunmarjasose Paloina 4,5 kg	20040869	116434	104993	103587	6430103950331



LISÄTIETOJA VILKAS-VIIKOSTA

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

UNILEVER

sähköposti: etunimi.sukunimi@unilever.com

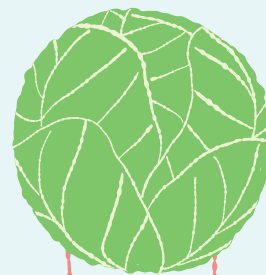
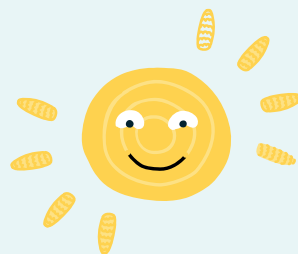
Jonne Jääskeläinen
Markkinointipäällikkö
puh. 046 923 1217

Sami Lamminaho
Koekeittiöasiantuntija
puh. 044 530 9305

Pia Kemppi
Avainasiakaspäällikkö
puh. 0400 304 348

www.vilkasviikko.fi/2025

Apetit



VILKAS