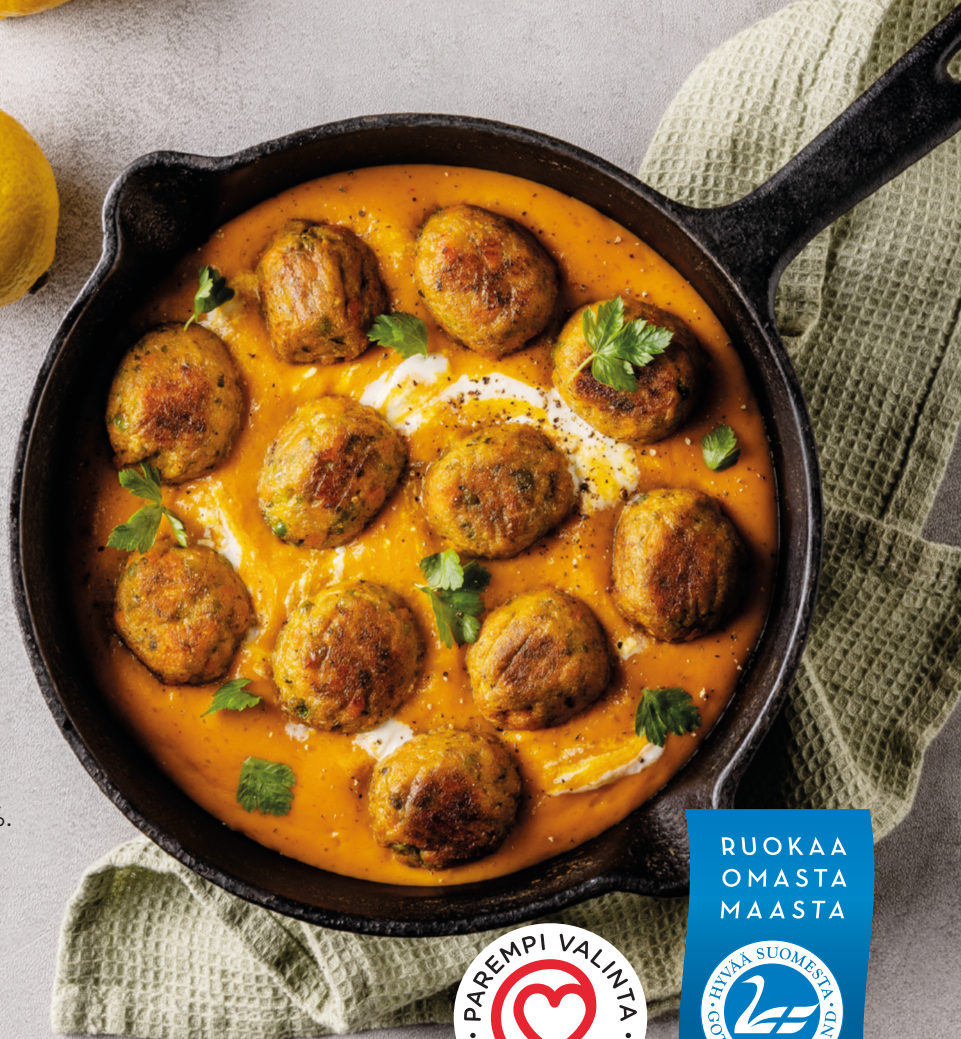
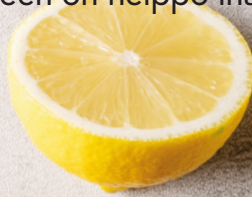


Apetit

KOTIMAINEN SÄKYLÄN KASVISPYÖRYKKÄ

- enemmän irti kotimaisista kasviksista!

Maukkaassa uutuuspyörykässä on hyödynnetty niitäkin kasvien osia, jotka aiemmin päätyivät sivuvirtoihin, esimerkiksi juuresten pilkkomisesta syntyviä erikokoisia paloja ja herneistä irtoavia osia. Pyörykälle antaa makua liemi, jossa on myös käytetty satokausituotannon sivuvirtoja. Liemen valmistaa kasvipohjaisia umamituotteita kehittävä suomalainen startup Nordic Umami Company Oy. Tähän vegaaniseen uutuuteen on helppo ihastua!



Apetit Kotimainen Säkylän kasvispyörykkä

ME: 4 kg pakaste (200 x 20 g)

Tuotenro: 3956807

Gtin: 6430103956807

Ainesosat: suomalainen porkkana, suomalainen härkäpapu, suomalainen herne, suomalainen peruna, rapsiöljy, suomalainen sipuli, tomaattisose, suomalainen kasviliemi (vesi, herne, KAURA, suola, palsternakka, sieni, porkkana, sipuli, persilja), sakeuttamisaineet (E461, E407a), suomalainen härkäpapuproteiini, valkosipuli, basilika, jodioitu suola, hernekuitu, mustapippuri, oregano, cayenne. Kasviksia 69 %. Lisättyä suolaa 0,8 %

Käyttöohje:

Jäisenä tai kohmeisena GN-vuoassa.

Kiertoilmapaisto 160°C, 20-25 min.

Arvot ovat uunikohtaisia.

GLUTEENITON | LAKTOOSITON | MAIDOTON |
SOIJATON | KANANMUNATON | VEGAANINEN



www.apetitammattilaiset.fi



KESTÄVIÄ RUOKAVALINTOJA

- Apetit Kotimainen Säkylän kasvispyörykkä

Apetitin alkuvuoden uutuustuote, Kotimainen Säkylän kasvispyörykkä, on saanut alkunsa halusta hyödyntää mahdollisimman tehokkaasti laadukkaat, kotimaiset kasvikset. Pyörykässä on saatu hyötykäyttöön nekin osat Apetitin Säkylän pakastetehtaalla käsiteltävistä kasviksista, jotka aiemmin päätyivät sivuvirtoihin.

Apetitin sopimusviljelijät tuottavat vuosittain yli 30 miljoonaa kiloa kotimaisia kasviksia Säkylän pakastetehtaalle. Pääosin Satakunnan alueella viljeltävistä kasviksista valmistetaan pakastekasvisten ohella muun muassa pihvejä ja pyöryköitä.

Kasvisten käsittelyssä syntyy väistämättä sivuvirtoja, kuten esimerkiksi juuresten pilkonnessa syntyviä erikokoisia paloja tai herneistä irtoavia osia. Kotimainen Säkylän kasvispyörykässä nämä ainesosat on otettu hyötykäyttöön: kasvispyörykkä sisältää kotimaisen herneen ja porkkanan sivuvirtoja, ja myös pyörykälle herkullista makua antavaan liemeen on käytetty satokausituotannon sivuvirtoja. Liemen valmistaa kasvipohjaisia umamituotteita kehittävä suomalainen startup Nordic Umami Company Oy, jonka teknologialla ruokateollisuuden sivuvirroista voidaan tiivistää vegaanista umamia luonnollisin menetelmin.

Säkylän kasvispyörykkä on osa Apetit Kotimainen -tuoteperhettä, eli kasvikset ovat aina 100-prosenttisesti kotimaisia ja tuotteen muut ainesosat Hyvää Suomesta -vaatimusten mukaisia. Tuote on gluteeniton, maidoton ja soijaton sekä sopii vegaaniseen ruokavalioon. Sillä on myös Sydänmerkki ja Hyvää Suomesta -merkki.

OTA RESEPTI TALTEEN!

**Porkkanacurry Säkylän pyöryköillä
ja pinaattiriisi
20:lle
Annoskoko: 385 g
Saanto: 7,700 kg**

2,500 kg Apetit Säkylän pyöryköitä
Porkkanacurry:
0,050 l Mildola rypsiöljyä
0,200 kg Apetit sipulikuutioita,
pakaste
0,010 kg valkosipulia
0,100 kg punaista currytahnaa
1,000 l porkkanatäysmehua
1,000 l kookosmaitoa
0,040 kg maissitärkkelystä
0,004 kg suolaa
0,050 l sitruunan mehua
Pinaattiriisi:
1,000 kg pitkäjyväistä riisiä
2,000 l kasvislientä
0,400 kg Apetit kotimaista
pinaattia paloina, pakaste
0,002 kg suolaa
Lisäksi:
0,020 kg lehtipersiljaa
0,500 kg creme fraichea

1. Kaada Apetit Kasvispyörykät jäisinä tai kohmeisina voideltuihin GN 1/1-65 mm vuokiin. Esikuumenna uuni 200 asteeseen. Laske lämpötila 160 asteeseen, kun viet pyörykät uuniin. Kiertoilmapaista 160 asteessa n. 20-25 minuuttia.
2. Kuullota sipulikuutioita öljyssä kattilassa ja lisää hienonnettu valkosipuli ja currytahna. Kuullota hetki ja lisää joukkoon porkkanamehua ja kookosmaito. Hauduta keskilämmöllä kattilassa n. 20 min, suuruudesta maissitärkkelyksellä. Mausta porkkanacurry suolalla ja sitruunan mehulla.
3. Keitä riisi kasvisliemessä kypsäksi, lisää joukkoon pinaatti ja mausta suolalla.
4. Laita porkkanacurry GN 1/1-vuokaan ja lisää kuumennetut Säkylän pyörykät. Lisää pinnalle hienonnettua lehtipersiljaa. Tarjoile pinaattiriisin ja creme fraichen kera.

