

# STREET

KAUDEN PARHAAT KATURUOKA-RESEPTIT

# FOOD



*Apetit*



# RESEPTIT

|                                             |    |
|---------------------------------------------|----|
| KALIS .....                                 | 4  |
| UUNIPUNAJUURILOHKO-WRAP .....               | 4  |
| LOHI-RAPUBURGER .....                       | 5  |
| BUFFALO POSSUA & PORKKANARANSKALAISET ..... | 6  |
| MUSTIKKA-HUNAJAMELONISMOOTHIE .....         | 7  |
| HAUKIPATONKI .....                          | 7  |
| JÄRVISALAATTI (PANZANELLA) .....            | 8  |
| PURJO-LOHIPIIRAS .....                      | 8  |
| KASVISKVIINO-RUISBURGER .....               | 9  |
| AASIALAINEN HEDELMÄSALAATTI .....           | 10 |
| JUURESPLYTTIPANNU .....                     | 11 |
| KUKKAKAALI & SAVUSIIKAKEITTO .....          | 11 |
| LOHIRIESKA .....                            | 12 |
| MEXICAN VEGE BURGER .....                   | 12 |
| SAVULOHIBAGEL .....                         | 13 |
| RAPEAT LOHI-PERUNAKUUTiot .....             | 14 |

*Apetit*

[www.apetitammattilaiset.fi](http://www.apetitammattilaiset.fi)



# STREET FOOD

Katuruoan suosio kasvaa jatkuvasti. Amerikassa Food Truckit ovat jo 20 vuoden ajan tarjonneet mm. pörssimeklareille lounasruokaa pilvenpiirtäjien läheisyydessä. Aasian satojen vuosien takaiset katuruokaperinteet ovat tuottaneet nopeasti ja edullisesti hyvää ruokaa kaikkien tarpeisiin. Kaikelle Street Foodille on tyypillistä syömisen helppous ja makujen monimuotoisuus.

Tähän esitteeseen olemme koonneet reseptejä, joita on helppo ja nopea valmistaa ammattikeittiöstä riippumatta. Tuoreet leikatut salaattit, tai satokauden parhaaseen aikaan poimitut ja pakastetut kasvikset sekä laadukkaat kalatuotteet ovat mitä parhaimpia raaka-aineita onnistuneeseen katuruokakonseptiin. Yksi idea on myös hyödyntää erilaisia pakkauskasvaimia, joilla saat helposti lisäilmettä tarjoilutilanteeseen.

Apetit haluaa luoda sinulle valmiita konsepteja aina ajankohtaisista aiheista. Konseptimme soveltuu henkilöstöravintolan, kouluruokailun tai ravintolan tarpeisiin.

Tästä esitteestä löydät herkullisia Street Food -makuja suomalaisista raaka-aineista suomalaisen työn tekemänä.





## KALIS

|         |                                     |
|---------|-------------------------------------|
| 0,4 kg  | Apetit Talon Kasvissekoitusta tuore |
| 0,01 kg | suolaa                              |
| 0,01 kg | mustapippuriouhetta                 |
| 0,1 l   | kuohukermaa                         |
| 0,01 kg | voita                               |
| 0,3 kg  | Apetit Purjoviipaleita pakaste      |
| 0,01 kg | vehnäjauhoa                         |
| 4 kpl   | vihannespiirakkaa                   |

Paista kasvissekoitusta 180 °C uunissa 10 min, mausta suolalla ja pippurilla. Sulata voi kattilassa ja lisää joukkoon purjosuikaleet, hauduta 2 min. Lisää vehnäjauho sekoittaen ja lisää kerma. Keitä miedolla lämmöllä 10 min. Kuumenna piiraat uunissa, avaa taskuksi ja täytä kasviksilla ja kermamuhennetulla purjolla.



### HÖYRYTETTY EI HÖYRYTTÄMÄLLÄ PARANE

Erilaisten pakastekasvien  
pintamaustaminen ja paahtaminen.



## UUNIPUNAJUURI- LOHKO-WRAP

|         |                                 |
|---------|---------------------------------|
| 0,4 kg  | Apetit Punajuurikuutioita tuore |
| 0,05 l  | balsamiviinietikkaa             |
| 0,2 l   | oliiviöljyä                     |
| 0,01 kg | tuoreita rosmariinin lehtiä     |
| 0,01 kg | suolaa                          |
| 0,01 kg | mustapippuriouhetta             |
| 0,01 kg | rucolaa                         |
| 4 kpl   | vehnätortillaa                  |

### Sinihomejuusto-bechamel

|         |                     |
|---------|---------------------|
| 0,2 l   | maitoa              |
| 0,02 kg | vehnäjauhoja        |
| 0,02 kg | voita               |
| 0,05 kg | sinihomejuustomurua |

Laita punajuurilohkot GN-vuokaan, mausta balsamicolla, öljyllä, suolalla, rosmariinilla ja rouhitulla mustapippurilla. Sekoita ja kypsennä 180 °C uunissa 40 min, sekoittaen aina välillä. Valmista juustokastike. Sulata voi ja lisää joukkoon vehnäjauho, sekoita tasaiseksi. Lisää maito ohuena nauhana koko ajan sekoittaen, keitä 10 min miedolla lämmöllä. Lisää joukkoon lopuksi sinihomejuusto. Kuumenna tortillalettu uunissa nopeasti ja lisää päälle rucolaa, punajuurilohkoja ja sinihomejuustokastiketta. Kääri lettu kartiomaiseen muotoon.

PAHDETTUA UUNIPUNAJUURIA VOIT TÄRJÖTÄ KYLMÄNÄ TAI LÄMPIMÄNÄ.  
PAAHTAESSA MAKU TIVISTYJÄ JUUREKSEN OMA MAKEUS VOIMISTUU.





# LOHI-RAPUBURGER

|         |                                                                      |
|---------|----------------------------------------------------------------------|
| 0,6 kg  | Apetit Lohimurekepihvejä/<br>Herkkulohipihvejä uutuus pakaste        |
| 0,2 kg  | Apetit Romaine-punasalaatti- porkkana<br>-retiisi salaattisekoitusta |
| 0,2 kg  | Apetit Kurkkuviipaleita tuore                                        |
| 0,02 kg | mietoa chiliä                                                        |
| 0,02 l  | etikkaa                                                              |
| 0,02 g  | sokeria                                                              |
| 0,1 kg  | jokiravunpyrstöjä                                                    |
| 0,4 kg  | neliön mallinen sämpylä                                              |
| 0,1 kg  | tillimajoneesia                                                      |

Sekoita kurkkuviipaleiden joukkoon chili, etikka sekä sokeri ja anna maustua 1 h. Leikkaa sämpylät puoliksi ja paahda leikkuupinnat. Kuumenna pihvi parilalla. Valele sämpylän pinnat majoneesilla. Laita pohjan päälle salaattia, pihvit, valutetut kurkut sekä ravunpyrstöt. Laita kansi kokonaisuuden päälle ja kiinnitä tikulla.

BURGERIN VOI  
TARJOTA MYÖS NS.  
AVOBURGERINA.



## APETIT LOHIMUREKEPIHVI 4 KG

**Pakkaus:** 4 kg ( 58 kpl á 70 g)

**Me-koodi:** 6430103966509

### Ainesosat

Viljelty norjalainen LOHI 55 %, pyydetty SEITI (Koillis-Atlanti), korppujauho (VEHNÄ, hiiva), perunahiutale, sipuli, sitruunamehu, tilli, jodioitu suola, valkopippuri. Kalapitoisuus 85 %. Lisättyä suolaa 0,7 %. Laktoositon, maidoton, soijaton, kananmunaton.



PYÖRÄYTÄ  
PORKKANASUIKALEET ENNEN  
PAISTOA MAISSIJAUHOSSA,  
JOLLOIN SAAT  
RAPEUTTA LISÄÄ

## BUFFALO POSSUA & PORKKANARANSKALAISET

|         |                                          |
|---------|------------------------------------------|
| 0,2 kg  | Apetit Punasipulirenkaita tuore          |
| 0,01 l  | väkiviinaetikkaa                         |
| 0,01 kg | sokeria                                  |
| 0,4 kg  | Apetit Kotimaisia kesäporkkanasuikaleita |
|         | pakaste                                  |
| 0,01 kg | Chipotle-maustetta                       |
| 0,01 kg | suolaa                                   |
| 0,3 kg  | pulled Pork                              |
| 0,2 kg  | jogurttia                                |

Marinoi punasipulihiipaleet etikan ja sokerin kanssa sekä sulata GN-reikäpakissa kasvikset yön yli. Friteeraa öljyssä tai paista rapeaksi 220 °C uunissa 10 min. Sekoita Chipotle ja suola keskenään, mausta kasvikset seoksella. Kuumenna pulled pork 160 °C uunissa 15 min. Viimeistele tarjoiluvaiheessa jogurtilla ja marinoidulla punasipulilla.

### APETIT KOTIMAISET KESÄPORKKANASUIKALEET 4,5 KG

Pakkaus: 4,5 kg (3 x 1,5 kg)  
Me-koodi: 6430103950799

Ainesosat  
porkkana, keltainen porkkana





## MUSTIKKA- HUNAJAMELONISMOOTHIE

0,3 kg Apetit Kotimaisia mustikoita pakaste  
0,2 kg Apetit Hunajamelonipaloja tuore  
0,2 kg vaniljajogurttia  
0,2 l maitoa  
0,05 kg hunajaa

Laita tehosekoittimeen 200g mustikoita, 100g melonia, jogurtti ja maito. Sekoita tasaiseksi, kaada mukiin ja viimeistele hunajalla. Laita tarjolle lisäksi mustikkaa ja melonia tosusokerilla höystettynä.

SMOOTHIEN KANSSA  
KANNATTAA LAITTA TARJOLLE  
PIENI LISÄKE, NÄIN TUOTTEEN  
HINTAMIELIKUVA KASVAA

## HAUKIPATONKI

HAUKIPYÖRYKÄT SOPIVAT  
VÄHÄRASVAISUUTENSA TAKIA HYVIN  
MYÖS KYLMÄNÄ SYÖTÄVÄKSI. KOKEILE  
NIITÄ ESIMERKIKSI MYÖS RUOKAISISSA  
SALAATEISSA.

0,6 kg Apetit Haukipyöryköitä pakaste  
0,4 kg Apetit Juuressalsaa tuore  
0,2 kg Apetit Jääsalaattia leikattu  
0,1 dl majoneesia  
0,05 kg tuoretta tilliä  
0,4 kg patonkia

Sekoita majoneesi ja tilli sauvasekoittimella tasaiseksi. Kuumenna haukipyörykät rapeaksi uunissa. Puolita patonki, paahda leikkauspinnat ja valele ne tillimajoneesilla. Laita päälle jääsalaatit, pyörykät ja Juuressalsaa.



## JÄRVISALAATTI (PANZANELLA)

|         |                                                           |
|---------|-----------------------------------------------------------|
| 0,4 kg  | Apetit Kotimainen Järvikalapihvi neljään osaan leikattuna |
| 0,4 kg  | Apetit Maalaiskasvissekoitusta tuore                      |
| 0,4 kg  | Apetit Jääsalaatti-punasalaatti-lollo rossoa              |
| 0,2 kg  | vuokaleipää kuutioina                                     |
| 0,1 l   | oliiviöljyä                                               |
| 0,05 l  | punaviinietikkaa                                          |
| 0,01 kg | suolaa                                                    |
| 0,01 kg | mustapippuriouhetta                                       |

Paista pihvisuikaleet, leipäkuutiot ja Maalaiskasvissekoitus pannulla rapeaksi pienessä määrässä oliiviöljyä. Jäähdytä hieman ja lisää joukkoon muut aineet. Anna maustua 5 min ennen ruokailua, jotta leipä imee kaiken ylimääräisen nesteen. Koristele tuoreyrteillä.

PANZANELLAN VOI VALMISTAA LÄHES MISTÄ VAIN, SUOSITTUJA OVAT MYÖS PELKÄT KASVISVARIANTIT



## PURJO-LOHIPIIRAS (2 KPL)

|          |                                        |
|----------|----------------------------------------|
| 0,3 kg   | Apetit Purjorenkaita tuore             |
| 0,4 kg   | Apetit Lämminsavulohikuutioita pakaste |
| 0,05 kg  | kananmunaa                             |
| 0,1 kg   | juustoraastetta                        |
| 0,005 kg | paprikajauhetta                        |
| 0,3 kg   | suolaista piirakkataikinaa             |

Hauduta purjoa öljyssä 2 min ja lisää joukkoon lohikuutiot, juustoraaste, kananmuna sekä paprikajauhe. Sekoita tasaiseksi. Kauli piirakkataikina 20 x 40 cm levyksi, puolita levy. Laita täytettä taikinakaistaleiden reunalle, taita toinen reuna päälle ja muotoile suorakaiteeksi. Paista uunissa 200 °C 10 min. Jäähdytä pari minuuttia ennen viipaloitinta.

PURJON MAKEUS  
KOROSTUU  
HAUDUTTAMALLA





# KASVISKVINOA- RUISBURGER

|         |                                     |
|---------|-------------------------------------|
| 0,6 kg  | Apetit Kasvis-kvinoapihvejä pakaste |
| 0,4 kg  | Apetit Tuoretomaattisalsaa          |
| 0,1 kg  | Apetit Romaine-salaattia leikattu   |
| 0,2 kg  | jogurttia valutettuna               |
| 0,02 kg | Sriracha-kastiketta                 |
| 0,4 kg  | ruisleipä puolitettuna              |

Sekoita jogurtti ja Sriracha-kastike keskenään. Paista pihvit rapeaksi. Valele leivät jogurttikastikkeella, laita päälle Romaine-salaattia ja pihvit. Valuta pihvien päälle tomaattisalsaa ja kastiketta.



## MAKULÄMMITTÄMINEN – 2 TAPAA LÄMMITTÄÄ KASVISPIHVIT

Paahtaminen mausteöljyssä uunissa tai  
hauduttaminen kastikkeessa.



### APETIT TUORETOMAATTISALSAA 1,5 KG

Pakkaus: 1,5 kg  
Me-koodi: 6405412362571

#### Ainesosat

Tomaatti, punasipuli, korianteri, suola, sokeri, jalopeno.



NÄYTTÄVÄLLÄ  
HEDELMÄSALAATILLA  
SAAT HELPOSTI  
LISÄMYyntiä

## AASIALAINEN HEDELMÄSALAATTI

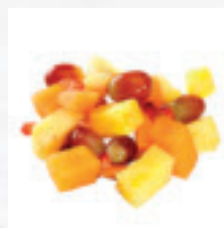
|         |                                     |
|---------|-------------------------------------|
| 0,6 kg  | Apetit Hedelmäsalaattia Aasia tuore |
| 0,4 dl  | omenamehua                          |
| 0,02 kg | sitruunaruohoa puolitettuna         |
| 0,01 kg | tuoretta minttua                    |
| 0,02 kg | kookoslastuja                       |
| 0,02 kg | Kaffirlime-siirappia                |

Laita hedelmäsalaatti syvään GN-astiaan.  
Sekoita omenamehun joukkoon sitruunaruohot,  
mintut, kookoslastut sekä siirappi. Kaada mehu  
hedelmien päälle ja anna maustua viileässä 2 h.

### APETIT HEDELMÄSALAATTI AASIA 2,5 KG

Pakkaus: 2,5 kg  
Me-koodi: 6405412280400

Ainesosat  
Ananas, cantaloupe, viinirypäle,  
granaattiomena.







## JUURESPYTTIPANNU

|         |                                      |
|---------|--------------------------------------|
| 0,4 kg  | Apetit Isoja juureskuutioita pakaste |
| 0,4 kg  | Bratwurstia                          |
| 0,2 kg  | Apetit Kaaliraastetta tuore          |
| 0,01 kg | karkeaa sinappia                     |
| 0,01 kg | hunajaa                              |
| 0,001kg | kuminaa                              |

Kypsennä juureskuutiot ja bratwurstit kiertoilmauunissa 180 °C 15 min. Sekoita kaaliraasteen joukkoon karkea sinappi, hunaja ja kumina (voit myös kuumentaa kaaliseoksen lämpimäksi lisäkkeeksi). Tarjoile ketsupin ja sinapin kera.

## KUKKAKAALI & SAVULOHIKEITTO

|          |                                                 |
|----------|-------------------------------------------------|
| 0,3 kg   | Apetit Kukkakaalirouhetta tuore                 |
| 0,2 kg   | Apetit Perunasoppakuutioita tuore               |
| 0,1 kg   | Apetit Sipulikuutioita tuore                    |
| 0,05 kg  | valkosipulia                                    |
| 0,6 l    | kasvislientä                                    |
| 0,2 l    | kermaa                                          |
| 0,05 kg  | rypsiöljyä                                      |
| 0,005 kg | suolaa                                          |
| 0,2 kg   | Apetit Lämminsavustettua kirjolohifilettä tuore |
| 0,2 kg   | saaristolaisleipätikkuja                        |

Hauduta sipulit öljyssä 2 min. Lisää joukkoon kaikki muut aineet savukalaa lukuun ottamatta ja keitä 20 min. Lisää savulohipalat joukkoon ja soseuta tasaiseksi. Tarjoa lisäkkeenä uunissa paahdettuja saaristolaisleipätikkuja.





## LOHIRIESKA

|          |                                        |
|----------|----------------------------------------|
| 0,2 kg   | Apetit Verdekasviksia pakaste          |
| 0,1 kg   | Apetit Jääsalaattia leikattu           |
| 0,1 kg   | Apetit Lämminsavulohikuutioita pakaste |
| 0,01 kg  | paahdettua sipulia                     |
| 0,01 l   | soija-sesamkastiketta                  |
| 0,005 kg | seesaminsiemeniä                       |

Kuumenna lohikuutiot ja verdekasvikset GN-pakissa 180 °C uunissa 5 min ja mausta soija-sesamkastikkeella. Levitä kuumennetut rieskat ja laita päälle salaatinlehdet, kuumennettua kasvis-lohiseosta sekä paahdetuttua sipulia ja seesaminsiemeniä. Rullaa rieskat vuokaan ja tarjolle.

VERDEKASVIKSET TUOVAT RUOKAAN VÄRIÄ, TERVEELLISYYTTÄ JA RAKENNETTA



## MEXICAN VEGE BURGER

KEVENNÄ JA MAUSTA MAJONEESI ESIM. GUACAMOLELLA, JOGURTILLA TAI SRIRACHALLA

|         |                                                                       |
|---------|-----------------------------------------------------------------------|
| 0,2 kg  | Apetit Amerikansalaatti-punasalaattisuikeleita                        |
| 8 kpl   | Apetit Mexican kasvispihvejä pakaste                                  |
| 0,2 kg  | Apetit Tuoretomaattisalsaa                                            |
| 0,02 kg | korianteria leikattuna                                                |
| 0,02 kg | limen kuorta raastettuna                                              |
| 0,4 kg  | pyöreä rouhesämpylä                                                   |
| 0,2 kg  | Guacamole-majoneesia (1 osa Guacamole-kastiketta + 2 osaa majoneesia) |

Lisää salsan joukkoon korianteri ja limen kuoriraaste. Sekoita guacamole-majoneesi. Leikkaa sämpylät puoliksi ja paahda leikkuupinnat. Kuumenna pihvit parilalla. Valele sämpylän pinnat majoneesilla. Laita pohjan päälle salaattia, pihvit ja lopuksi reilusti salsaa. Laita päälle kansi ja kiinnitä tikulla.





# SAVULOHIBAGEL

|         |                                                    |
|---------|----------------------------------------------------|
| 0,1 kg  | Apetit Lämminsavulohikuutioita pakaste             |
| 0,1 kg  | majoneesia                                         |
| 0,3 kg  | Apetit Kylmäsavustettuja lohifileeviipaleita tuore |
| 0,2 kg  | Apetit Amerikansalaatti-Romaine-Punasalaattia      |
| 0,2 kg  | Apetit Kurkkuviipaleita tuore                      |
| 0,02 l  | etikkaa                                            |
| 0,02 kg | sokeria                                            |
| 0,1 kg  | valkosipulimajoneesia                              |
| 0,01 kg | tuoretta tilliä                                    |
| 0,01 kg | paahdettua valkosipulirouhetta                     |

Sekoita majoneesi ja lämminsavulohikuutiot kutterissa rasaiseksi. Voitele sillä halkaistun bagelin leikkuupinnat. Laita bagelin pohjalle salaattia, kylmäsavulohta, marinoitua kurkkua ja valkosipulimajoneesia. Viimeistele tuoreella tillillä ja paahdetulla valkosipulirouheella.

BAGEL VAATII  
MEHUKKAITA LISÄKKEITÄ,  
JOTTA KOKONAISUUS ON  
RIITTÄVÄN KOSTEA



## LOHIFILEE KYLMÄSAVUSTETTU VIIPALE N. 5 KG

**Pakkaus:** 5 kg ( 5 kpl á 1 kg)  
**Me-koodi:** 2357805200004

### Ainesosat

Norjalainen viljelty lohi (Salmon salar), suola, happamuudensäätöaineet (E326, E262).  
Ruodoton.





### LOHIKUUTIOIDEN UPPOAISTAMINEN

Näyttävä ja kuohkea kuori  
lohikuutioihin.

## RAPEAT LOHI- PERUNAKUUTIOT

|         |                                                            |
|---------|------------------------------------------------------------|
| 0,4 kg  | Apetit Lohifileekuutioita tuore                            |
| 0,02 kg | kananmunan valkuaista                                      |
| 0,01 kg | Panko-jauhoja                                              |
| 0,2 kg  | Apetit Perunakuutioita tuore                               |
| 0,02 kg | Apetit Retiisisuikaleita tuore                             |
| 0,1 kg  | jogurttimajoneesia (1 osa<br>majoneesia + 1 osa jogurttia) |

Pyöritä lohikuutiot ensin valkuaisessa ja sitten pankojauhoissa. Friteeraa 180 °C öljyssä 2 min. Paista perunakuutiot rapeaksi samassa öljyssä. Voit valmistaa ruoan myös kiertoilmaunissa 220 °C. Laita tarjolle jogurttimajoneesin ja retiisisuikaleiden kera.

### APETIT LOHIFILEEKUUTIO N. 5 KG

Pakkaus: 5 kg

Me-koodi: 2357804700000

#### Ainesosat

Norjalainen viljelty lohi (Salmon salar).  
Ruodoton.





# TUOTTEET

## TUOTE

## ME-KOODI

### **TUOREET VIHANNEKSET**

|                                                   |               |
|---------------------------------------------------|---------------|
| APETIT TALON KASVISSKOITUS 2 KG                   | 6405412240909 |
| APETIT PUNAJUURIKUUTIO 2,5 KG                     | 6405412317007 |
| APETIT SALAATTIMIX 1 KG                           | 6405412243153 |
| APETIT KURKKUVIIPALE 2,5 KG                       | 6405412309200 |
| APETIT PUNASIPULIRENGAS 1 KG                      | 6405412319551 |
| APETIT JUURESSALSA 1,5 KG                         | 6405412362892 |
| APETIT JÄÄSALAATTI LEIKATTU 1 KG                  | 6405412304007 |
| APETIT MAALAIKASVISSEKOITUS 2 KG                  | 6405412240855 |
| APETIT JÄÄSALAATTI-PUNASALAATTI-LOLLO ROSSO 1 KG  | 6405412241500 |
| APETIT PURJOENGAS 1 KG                            | 6405412320007 |
| APETIT TUORETOMAATTISALSA 1,5 KG                  | 6405412362571 |
| APETIT ROMAINE LEIKATTU 1 KG                      | 6405412360010 |
| APETIT KAALIRAASTE 2 KG                           | 6405412305004 |
| APETIT KUKKAKAALIROUHE 2 KG                       | 6405412307206 |
| APETIT PERUNASOPPAKUUTIO 5KG                      | 6405412310800 |
| APETIT SIPULIKUUTIO 1 KG                          | 6405412322551 |
| APETIT AMERIKANSALAATTI-PUNASALAATTISUIKALE 1 KG  | 6405412241050 |
| APETIT AMERIKANSALAATTI-ROMAINE-PUNASALAATTI 1 KG | 6405412350950 |
| APETIT RETIISISUIKALE 1 KG                        | 6405412359007 |

### **PAKASTEVIHANNEKSET**

|                                                             |                |
|-------------------------------------------------------------|----------------|
| APETIT PURJOVIIPALE 4,5 KG (3 x 1,5 kg)                     | 16430104950511 |
| APETIT KOTIMAISET KESÄPORKKANASUIKALEET 4,5 KG (3 x 1,5 kg) | 6430103950799  |
| APETIT VERDEKASVIKSET 4,5 KG (3 x 1,5 kg)                   | 6430103952892  |
| APETIT KOTIMAISET ISOT JUURESKUUTIOT 4,5 KG (3 x 1,5 kg)    | 6430103952588  |

### **RUOKAPAKASTEET**

|                                                       |               |
|-------------------------------------------------------|---------------|
| APETIT LOHIMUREKEPIHVI 4 KG (58 kpl á 70 g)           | 6430103966509 |
| APETIT HERKKULOHIPIHVI 4 KG UUTUUS (57 kpl á 70 g)    | 6430103965212 |
| APETIT KASVISPIHVI MEXICAN 4 KG (47 kpl á 85 g)       | 6430103965229 |
| APETIT KASVIS-KVINOAPIHVI 4 KG (54 kpl á 74 g)        | 6430103965243 |
| APETIT KOTIMAINEN JÄRVIKALAPIHVI 4 KG (61 kpl á 65 g) | 6430103965205 |
| APETIT HAUKIPYÖRYKKÄ 4 KG (182 kpl á 22 g)            | 6430103965519 |

### **TUOREET KALAT**

|                                                                 |               |
|-----------------------------------------------------------------|---------------|
| APETIT LOHIFILEE KYLMÄSAVUSTETTU VIIPALE N. 5 KG (5 kpl á 1 kg) | 2357805200004 |
| APETIT LOHIFILEE KUUTIO N. 5 KG                                 | 2357804700000 |
| APETIT KIRJOLOHIFILEE LÄMMINSAVUSTETTU N. 3 KG                  | 2358801900004 |

### **PAKASTETUT KALAT**

|                             |               |
|-----------------------------|---------------|
| APETIT LÄMMINSAVULOHIKUUTIO | 6403011100105 |
|-----------------------------|---------------|

### **MARJAT JA HEDELMÄT**

|                                                    |                |
|----------------------------------------------------|----------------|
| APETIT HEDELMÄSALAATTI AASIA 2,5 KG                | 6405412280400  |
| APETIT HUNAJAMELONIPALA 2,5 KG                     | 6405412290003  |
| APETIT KOTIMAINEN MUSTIKKA PAKASTE 6 KG (3 x 2 kg) | 16430104941427 |



**Maiju Akkanen**

Myyntipäällikkö  
Julkishallinto, henkilöstöravintolat  
puh. 050 5620 808

**Mikko Viitanen**

Myynti-/kehityspäällikkö  
puh. 040 4552 062

**Sari Liljeqvist**

Myyntipäällikkö, Etelä-Suomi  
puh. 044 7437 736

**Panu Korhonen**

Myyntijohtaja  
puh. 0400 846 866

**Antti Romu**

Myyntipäällikkö, Etelä-Suomi  
puh. 050 5214 076

**Hanna Pere**

Markkinointipäällikkö/  
tuoteryhmäpäällikkö, pakasteet  
puh. 010 4024 443

**Marika Lammi**

Tuoteryhmäpäällikkö, kalat ja hevit  
puh. 050 594 6085



[www.apetitammattilaiset.fi](http://www.apetitammattilaiset.fi)