



Apetit

KASVISGRATIINIT

SUORAAN UUNIIN JA
TARJOLLE!

APETIT KASVISGRATIINI JA KOTIMAINEN PUNAJUURIGRATIINI

Apetitin suositut Punajuuri- ja Kasvisgratiinit on uudistettu. Tuotteet ovat nyt laktoosittomia ja maut on hiottu entistä herkullisemmaksi.

www.apetitammattilaiset.fi

APETIT KASVISGRATIINI 2 KG

Porkkana ja keltainen porkkana, kukkakaali, suomalainen laktoositon kuohuKERMA, vesi, parsakaali, kesäkurpitsa, suomalainen sulateJUUSTO (JUUSTO, vesi, MAITORasva), suomalainen Valio AURA® JUUSTO (MAITO, hapate, sinihomeviljelmä), muunnettu maissitärkkelys, jodioitu suola, kasvisliemiute (vesi, sipuli, purjo, valkosipuli, auringonkukkaöljy), sokeri, mustapippuri, muskottipähkinä. Kasviksia 68 %.

Tuotenumero: 3965199

Pakkaus: 3x2 kg

Pussikoodi: 6430104965198

ME koodi: 6430103965199

GLUTEENITON | LAKTOOSITON | SOIJATON | KANANMUNATON

APETIT PUNAJUURIGRATIINI 2 KG



Suomalainen punajuuri 50 %, vesi, suomalainen peruna, suomalainen sipuli, suomalainen Valio AURA® JUUSTO (MAITO, hapate, sinihomeviljelmä), suomalainen sulateJUUSTO (JUUSTO, vesi, MAITORasva), rypsiöljy, suomalainen laktoositon MAITojauhe, riisitärkkelys, kasvisliemiute (vesi, porkkana, purjo, valkosipuli, auringonkukkaöljy, maissitärkkelys, muskottipähkinämausteöljy), jodioitu suola, sokeri, mustapippuri. Kotimaisuusaste 98 %.

Tuotenumero: 3966004

Pakkaus: 3x2 kg

Pussikoodi: 6430104966003

ME koodi: 6430103966004

GLUTEENITON | LAKTOOSITON | SOIJATON | KANANMUNATON

HELPPOKÄYTTÖISET CRYOMIXIT

1. Kumoa tuote suoraan GN-vuokaan.
2. Täytä vuoka kukkuralleen, sillä pinta laskee uunissa.
3. Kuumenna kiertoilmauunissa pussissa olevan ohjeen mukaan.
4. Sekoita kerran kuumennuksen aikana.

AINA UUSIA MAKUJA

Voit muuntaa ja maustaa cryomix-tuotteita kätevästi tilanteen mukaan. Käytä tuotetta aterian osana, lihan tai kalan kera tai lisää mukaan muita ruoka-aineita.

VIISAAN KOKIN VALINTA:

HELPOSTI MUUNNELTAVAT KASVISRUOAT

- ei esikäsittelyä
- ei erillistä sulatusta
- kypsennys uunissa riittää
- säilyttää ravintoaineet ja kasvien luonnollisen maun
- irtopakastettuja

RESEPTIT OSOITTEESTA:

WWW.APETITAMMATTILAISET.FI

KASVIS-HÄRKISGRATIINI

RESEPTI

4,000 kg Apetit Kasvisgratiinia, pakaste
0,500 kg Härkis®, Original

Työohje

Punnitse GN-vuokaan kasvisgratiini sekä härkis. Sekoita hyvin keskenään ja tasoita pinta. Kypsennä 170°C noin 50 minuuttia. Anna vetäytyä hetki ennen tarjoilua.

PUNAJUURI-HERNEGRATIINI

RESEPTI

4,000 kg Apetit Punajuurigratiinia, pakaste
0,100 kg Herneproteiinirouhetta

Työohje

Punnitse GN-vuokaan punajuurigratiini sekä hernerouhe. Sekoita hyvin keskenään ja tasoita pinta. Kypsennä 170°C noin 50 minuuttia. Anna vetäytyä hetki ennen tarjoilua.