

Apetit

UUTUUS

MINIJAUHISPYÖRYKKÄ

Minijauhispörykät ovat helppo ja herkullinen kasvisvaihtoehto ruokalistoilte. Ne sopivat hyvin niin vuokiin, kastikkeisiin kuin salaattipöytiinkin. Minijauhispöryköiden valmistuksessa on hyödynnetty Apetitin uutta kasviproteiinia rypsinsemenjauhetta.



INTIALAINEN BUTTER MINIJAUHIS- PYÖRYKKÄKASTIKE, PAAHDETTUA PERUNAA JA BATAATTIA

Lisuke

1,500 kg	Perunaa, kuoripäällinen
1,500 kg	Bataattia, kuoripäällinen
0,010 kg	Suolaa
0,050 kg	Rypsiöljyä

Minijauhispörykkäkastike

0,050 l	Rypsiöljyä
0,005 kg	Kardemummaa, rouhe
0,010 kg	Inkivääriä, jauhe
0,005 kg	Chiliä, jauhe
0,020 kg	Garam masala -mausteseosta
0,010 kg	Kanelia, jauhe
0,010 kg	Juustokuminaa, jauhe
0,005 kg	Neilikkaa, jauhe
0,010 kg	Suolaa
1,000 l	Vettä
0,500 l	Kookosmaitoa
1,280 kg	Apetit Minijauhispöryköitä

Suuruste

0,050 l	Vettä
0,030 kg	Maissitärkkelystä

Valmistusohjeet

1. Lisuke: Pilko perunat ja bataatit isoiksi paloiksi. Mausta suolalla ja öljyllä. Paahda uunissa 200°C noin 40 minuuttia.

2. Minijauhispörykkäkastike: Paista rypsiöljyssä kardemumma, inkivääri, chili, garam masala, kaneli, juustokumina ja neilikka. Lisää suola, vesi ja kookosmaito. Sekoita hyvin ja anna hautua noin 30 minuuttia. Suurusta ja lisää lopuksi minijauhispörykät. Anna hautua vielä 5-10 min.

3. Tarjoile minijauhispörykkäkastike paahdettujen perunoiden ja bataattien kanssa.

APETIT MINIJAUHISPYÖRYKKÄ, KYPSÄ 4 KG

Vedellä turvotettu herneproteiini (EU) 55%, sipuli, rypsiöljy, kuitu (herne), osittain rasvaton rapsijauhe, valkosipuli, mausteet, sakeuttamisaineet (E461, E407a), jodioitu suola, aromit (mm. savuaromi), dekstroosi, karamelli-soitu sokeri. Lisättyä suolaa 0,8%.

Osittain rasvaton rapsijauhe voi aiheuttaa allergisen reaktion kuluttajille, jotka ovat allergisia SINAPILLE ja SINAPPItuotteille. Runsaskuituinen ja runsasproteiininen.

PAKKAUS: 4KG (1000 X 4 G)
EAN: 6430103966530

GLUTEENITON | MAIDOTON | KANANMUNATON | SOIJATON | VEGAANINEN

www.apetitammattilaiset.fi

BlackGrain

FROM YELLOW FIELDS



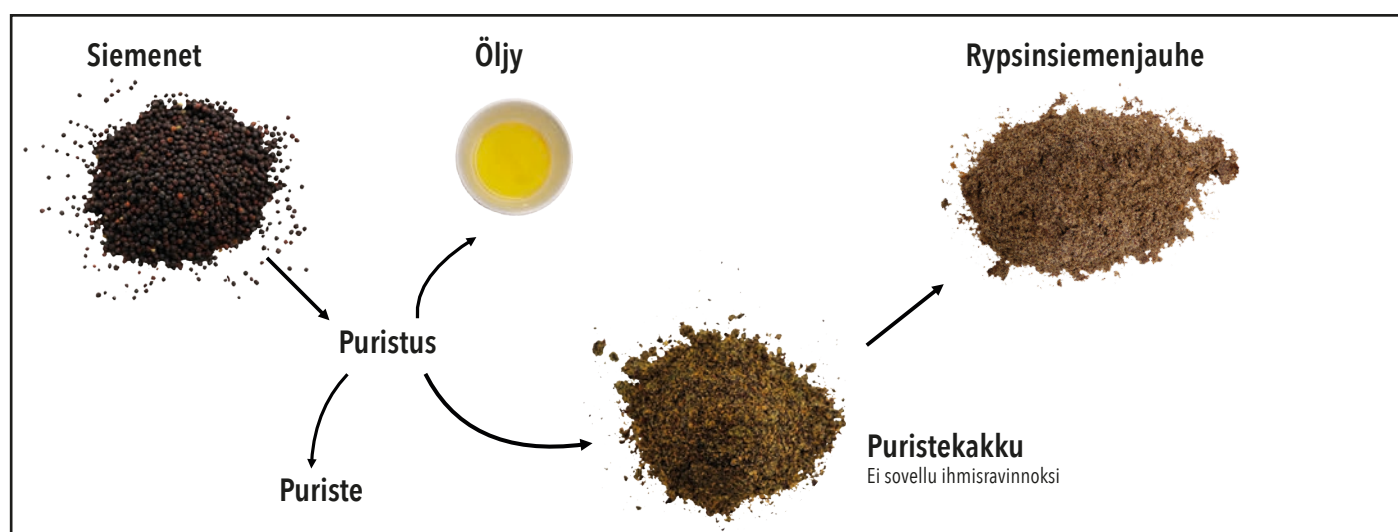
BlackGrain from Yellow Fields - Apetitin uusi tuoteinnovaatio syntyy rypsin siemenistä

Apetit on kehittänyt rypsiä aivan uudenlaisen kasvisproteiinin. BlackGrain from Yellow Fields -rypsinsiemenjauhe eli rypsi-ingredientti valmistetaan olemassa olevasta raaka-aineesta, osittain rasvattomaksi puristetusta rypsimäsiemenkakusta. Aiemmin puristekakku on käsitelty rypsipuristekaksi, joka on hyödynnetty eläinrehun raaka-aineena, mutta kehitystyön tuloksena sen jalostusarvoa voidaan lisätä valmistamalla siitä ihmisravintoon sopivaa rypsimäsiemenjauhetta.

Vastuulliselle BlackGrain from Yellow Fields -rypsinsiemenjauheelle on myönnetty uuselintarvikelupa. Uuselintarvikkeille täytyy hakea lupa Euroopan komissiolta, ennen kuin ne saa tuoda markkinoille EU:n alueella. Luvanhakuprosessin tarkoituksena on varmistaa uusien elintarvikkeiden turvallisuus.

Vegaaninen, gluteeniton, GMO-vapaa ja soijaton BlackGrain from Yellow Fields sopii useimpiin ruokavalioihin. Sillä on erinomaiset ravintoarvot: se sisältää kuitua, proteiinia, hyviä rasvoja sekä kaikki ihmiselle välttämättömät aminohapot. Ravintokuitu on olennainen osa terveellistä ruokavaliota ja suomalaisessa ruokavaliossa on keskimäärin liian vähän kuituja. Lisäämällä rypsimäsiemenjauhetta voidaan kuitupitoisuutta nostaa tuotteessa koska jauhe sisältää kuitua jopa 38 g/100 g. Yhdeksän välttämätöntä aminohappoa on saatava ravinnosta, koska elimistö ei pysty niitä itse valmistamaan. Välttämättömistä aminohapoista BlackGrain sisältää kaikkia tasapuolisesti.

Apetit Minijauhispöyrykkä on ensimmäinen tuote johon Rypsimäsiemenjauhetta on lisätty.



Vegaaninen



FODMAP



Gluteeniton



GMO-vapaa



Palkokasvito