



# Voilà!

1 • 2017

Hyvän ruoan ja leivonnän ammattilaisille

*Kevät on  
makujen  
juhlaa*



**4** FLEKSAUS ON NYT IN

**12** VALLANKUMOUKSELLINEN MIFU®

**16** KEVÄÄN HERKUTTELU  
ALKAA RUNEBERGISTÄ

[valio.fi/ammattilaiset](http://valio.fi/ammattilaiset)





Voilà! 1•2017

#### JULKAISIJA

Valio Oy, PL 10, 00039 Valio

#### PÄÄTOIMITTAJA

Petteri Kanerva

#### TOIMITUSRYHMÄ

Maria Fors, Petteri Kanerva,  
Mika Parviainen ja Tapio  
Viikinniemi, Valio Oy

#### RUOKA- JA LEIVONTA-OHJEIDEN KOKEILU

Valio Koekeittiö & Valio Koeleipomo

#### ULKOASU

Markku Starmans, SEK

#### TEKSTIT

Otto Kilpiö, SEK, ja Valio

#### RUOKAKUVAT

Jorma Marstio

#### KUVAUSJÄRJESTELYT

Sanna Kekäläinen

#### KUVAUSTARVIKKEET/ASTIAT

Stockmann ja Moko

#### VALIO MYyntIPALVELU

Avoimma ma-pe 8.00 - 16.00  
suomeksi 010 381 190  
på svenska 010 381 197

#### OSOITTEENMUUTOKSET

voit ilmoittaa Valion myynti-  
palveluun tai sähköpostilla  
voila@valio.fi

#### HYVÄN RUOAN JA LEIVONNAN AMMATTILAISILLE

Valio Food Service- ja Teollisuus-  
myynti auttaa hyvän ruoan ja  
leivonnan ammattilaisia tarjoamaan  
asiakkailleen maistuvaa ja laadu-  
kasta tarjottavaa. Laajan tuotevaliko-  
man lisäksi tarjoamme Valio  
Koekeittiön ja -leipomon kehittämiä  
inspiroivia ruoka- ja leivontaohjeita,  
korkeatasoista koulutusta ja  
markkinoinnin välineitä. Oman  
yhteyshenkilön kanssa on helppo  
hoitaa tilaukset ja muut palveluumme  
liittyvät asiat. Ota yhteyttä - Valio  
pitää minkä lupaa.

IDEOITA JA INSPIRAATIOTA  
VALIO AMMATTILAISET  
-PALVELUSTA

valio.fi/ammattilaiset

Löydät meidät myös täältä:



Petteri Kanerva  
Keittiömestari, Valio Koekeittiö



## Päätoimittajan pöydästä

# Tänä päivänä on pysyttävä aallonharjalla

Vuoden vaihtuessa on usein itsetutkiskelun paikka, sama koskee ruokailutottumuk-  
sia. Vähän väliä maailmalla nousee pintaan erilaisia ruokatrendejä. Nyt kuumin niistä  
on fleksaus, joka tarkoittaa monipuolista kasvispainotteista ruokavaliota. Asiakkaat  
kaipaavat enemmissä määrin helppoa vaihtelua uusien vaihtoehtojen muodossa.  
Tämä kertoo siitä, että kasvisruokaa eivät syö vain kasvissyöjät, sitä syövät kaikki.  
Varmista siis kasvistuotteitasi hyvä esillepano, suunnittele reseptiesi raaka-aineiden  
käyttö tarkasti, jotta voit käyttää niitä useassa ruoassa tai pakastaa ne. Muista pitää  
huolta myös kasvisannostesi kylläisyydestä ja ravitsevuudesta, makua unohtamatta.

Me Valiolla emme ole jääneet tästä junasta. Päinvastoin olemme innovoineet jo  
vuosia uusia vaihtoehtoisia proteiiniinlähteitä, jotka sopivat moniin ruokavaliioihin  
sekä ovat helppokäyttöisiä ja ravitsemuksellisesti korkealaatuisia. Näistä ensimmäi-  
senä näkee päivänvalon Valio MiFU® paistettava ruokarae. Lue liiketoimintapäällikkö  
**Minna Korkiakankaan** ja tutkija **Niko Nurmen** yhteishaastattelu ja tee itsellesi tutuksi  
uusi pääruoka-aineemme, jota taatusti kysellään.

Esittelimme Valio Koeleipomon uuden leipomokonsultti **Mika Parviaisen** viime  
lehdessämme; nyt päästimme miehen tositoimiin ja esittelemään reseptejä, joilla  
saat vitriinisi erottumaan kevään juhlien aikaan. Tutustu Mikan ensimmäisiin leivon-  
naisresepteihin lehdessämme.

Tänä päivänä on entistä tärkeämpää pysyä trendien aallonharjalla ja oppia tunte-  
maan asiakkaiden ruokailutottumukset; vain näin voit aidosti vastata asiakkaittesi  
kysyntään. Tutustu uuteen numeroomme ja tiedä, mitä asiakkaasi sinulta kaipaavat.

Petteri Kanerva  
päätoimittaja



Uusia ideoita ja inspiraatiota  
ruoan ja leivonnan ammattilaisille!  
Seuraa meitä nyt instagramissa:  
**@valiofoodservice**



Reseptin yhteydestä löydät erityisruokavalion merkinnät:



Laktoositon



Vähälaktoosinen



Gluteeniton

## Sisältö

|                  |   |
|------------------|---|
| Pääkirjoitus     | 2 |
| Sisällysluettelo | 3 |

### FLEKSAUS ON JO ARKIPÄIVÄÄ

|  |   |
|--|---|
| Juurespyttipannu                                   | 4 |
| Skoonen bataatit ja Koskenlaskija maissipyöryköitä | 5 |
| Perunacarbonara                                    | 5 |

### PIENET PURTAVAT

|   |   |
|---|---|
| Härkäpapupihvejä ja tulista mangokastiketta | 6 |
|---|---|

## Voilà!

1 • 2017

|                     |   |
|---------------------|---|
| Paholaisen salaatti | 7 |
| Blinicocktail       | 8 |
| Mifu-munakasrulla   | 9 |

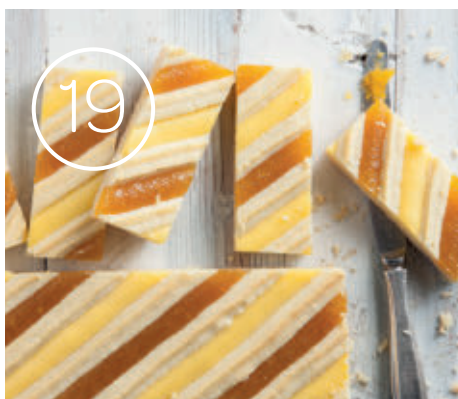
### KALAA PALOINA

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Juustoinen lohi-perunapaistos | 10 |
| Tulinen seesamkala            | 10 |
| Lettu-juustokakku             | 11 |

### KYSYIMME MIFUSTA

|   |    |
|---|----|
| Uusi Valio MiFU® ruokarae on nyt kaikkien huulilla. | 12 |
|---|----|

Löydät kannen vadelmajuustokermakakun reseptin osoitteesta [valio.fi/ammattilaiset](http://valio.fi/ammattilaiset)



### HYVÄÄ PATAA TEIJAN KANSSA

Joustava kasvissyönti sopii kaikille 13

### YSTÄVÄNPÄIVÄ ON PUNAINEN

Ystävänpäivä-eclair 14  
Vadelma-juustosydän 15

### VADELMAHILLOA JOKA LÄHTÖÖN

Vadelmahillot, -tättyet ja -marmeladit 15

### PÄIVITÄ PERINTEITÄ

Runeberginleivos 16

### RYHDY WIENERGURUKSI

Voivieneraihio 17

### MAKEUTTA MANGOISTA

Mango-boucheleivos 18  
Mango-rahkapitko 19  
Mango-rahkaleivos 19

### PÄÄSIÄINEN ON RAHKAINEN

Pashakakku 20  
Pashamunkki 21  
Rahkakauravuoka 21  
Paholaisen riistakranssi 22

### UUTUUDET

Valio uutuuDET 22-24





# Fleksaus on jo arkipäivää

Yhä useampi kaipaa vaihtoehtoja ruokailuun, ihan sieltä uusista raaka-aineista asti. Tutustu Valio MiFU® ruokarakeisiin ja tarjoile terveellisiä, erilaisille ruokavalioidelle sopivia reseptejä, joita taatusti kysellään.

## Juurespyttipannu

12 annosta



|          |   |
|----------|---|
| 2.500 kg | Valio isoja juurespaloja                      |
| 0,330 kg | Valio MiFU® ruokaraetta<br>Välimeren tomaatti |
| 0.030 kg | hienonnettua ruohosipulia                     |
| 0.002 kg | mustapippurirouhetta                          |
| 0.006 kg | suolaa  |
| 0.001 kg | muskottia                                     |

### Lisäksi

|          |                         |
|----------|-------------------------|
| 0,600kg  | (12) munaa              |
| 0.000 kg | sormisuolaa             |
| 0.050 kg | piparjuurta raastettuna |

Sekoita juureskuutiot, ruokarae, ruohosipuli ja mausteet keskenään voidellussa GN 1/1-40 -astiassa. Kypsennä 175 asteessa n. 30 min.

**Lisäksi:** Paista munat ja mausta. Viimeistele pyttipannu piparjuurella.





## Perunacarbonara

25 annosta



### Maustekerma

- 1.750 kg Valio suurtalous kuohukermaa laktoositon
- 0.100 kg tuoretta persiljaa
- 0.000 kg sormisuolaa
- 0.000 kg mustapippuria myllystä

### Perunat

- 1.000 kg pekonia kuutioina
- 0.100 kg Valio Eila® voita laktoositon
- 3.000 kg Valio palaperunoita, kypsä
- 0.500 kg Food Service sipulikuutioita hienonnettuna
- 0.000 kg sormisuolaa
- 0.000 kg mustapippuria myllystä
- 0.050 kg tuoretta ruohosipulia hienonnettuna

### Maustekerma:

Sekoita kaikki aineet keskenään.

**Perunat:** Kypsennä pekoni pannussa. Lisää perunat, sipulit ja voi. Paista kauniin ruskeiksi. Mausta. Lisää maustekerma ja keitä kunnes se paksuuntuu. Lisää lopuksi ruohosipuli.

## Skoonen bataatit ja Koskenlaskija maissipyöryköitä

10 annosta



- 2.000 kg esikypsennettyä bataattipalaa
- 0.015 kg suolaa
- 0.000 kg mustapippuria myllystä
- 0.050 kg hienonnettua ruohosipulia
- 1.000 kg Valio suurtalous kuohukermaa laktoositon

### Lisäksi

- 1.000 kg Valio Koskenlaskija® maissipyöryköitä laktoositon

Mausta bataatit suolalla, valkopippurilla ja ruohosipulilla. Kaada päälle kerma. Sekoita varovasti. Kypsennä uunissa 180 °C:n. 15 min. Tarjoa Valio Koskenlaskija maissipyöryköiden kanssa.

34057 Valio  
MiFu® 330 g

paistettava ruokarae  
Välimeren tomaatti laktoositon



Paistettavalla ruokaraeella korvaat helposti tavanomaiset proteiininlähteet, kuten punaisen lihan ja broilerin. Kaivattu ruokaisa lisä myös laktovegetaristeille. Sisältää runsaasti ravitsemuksellisesti korkealaatuista maitoproteiinia. Tuote on sellaisenaan käyttövalmis. Sopii monipuolisesti lämpimään ruoanlaittoon, kuten keittoihin, kastikkeisiin, uuni- ja pannuruokiin.





# Pienet purtavat, ihanat makuyhdistelmät

Nämä helposti valmistettavat maittavat reseptit sopivat tarjoitavaksi päivänä kuin päivänä.

## Härkäpapupihvejä ja tulista mangokastiketta

10 annosta



### Kastike

- 0.500 kg Valio turkkilaista ruokajogurttia laktoositon
- 0.100 kg Valio makeaa mörkö-täytettä
- 0.010 kg suolaa
- 0.300 kg Valio mangokuutioita sulatettuna

### Lisäksi

- 1.400 kg Food Service härkäpapu-pihvejä

**Kastike:** Sekoita kaikki ainekset keskenään. Paista härkäpapupihvit uunissa 200 °C:n 15 min.



## Paholaisen salaatti

10 annosta

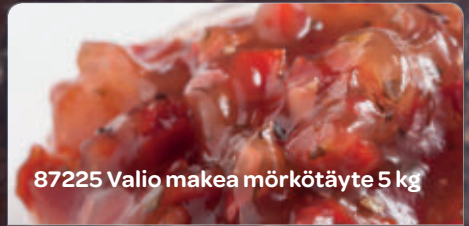


- 0.500 kg Food Service härkäpapuja
- 0.300 kg tomaattia
- 0.300 kg tuoretta kurkkua
- 0.200 kg mustia oliiveja
- 0.200 kg suolakurkkua kuutioina
- 0.200 kg (4) keitettyjä munia
- 0.500 kg kypsää avokadoa viipaleina
- 0.300 kg Valio Eila® kotijuustoa laktoositon kuutioina
- 0.300 kg jäävuorisalaattia

### Kastike

- 0.400 kg Valio turkkilaista ruokajogurttia laktoositon
- 0.150 kg Valio makeaa mörkötäytettä
- 0.020 kg hienonnettua persiljaa

Höyrytä papuja n. 4 min ja jäähdytä.  
Lohko tomaatit ja munat. Viipaloi kurkku.  
Revi salaatti tarjoiluastian pohjalle ja  
kokoa ainekset kerroksittain päälle.  
Sekoita kastikkeen ainekset keskenään  
ja anna sen maustua jääkaapissa n. 1 t.  
Tarjoa erikseen.



87225 Valio makea mörkötäyte 5 kg

Valio makea mörkötäyte on pehmeä ja sopivasti tulinen paistonkestävä täyte ruoanlaittoon ja leivontaan. Soveltuu niin suolaiseen kuin makeaan tuotteeseen. Tuotetta voi käyttää sellaisenaan täytteenä, tai ohentaa kastikkeeksi.





## Blini cocktail

10 annosta

L

- 0.600 kg Valio Eila® smetanaa laktoositon
- 0.100 kg Food Service sipulikuutioita freesattuna
- 0.250 kg kirjolohen mätiä
- 0.000 kg mustapippuria myllystä
- 0.020 kg sormisuolaa
- 0.040 kg (10 kpl) liivatelehteä
- 0.100 kg lime mehua
- 0.600 kg Valio suurtaalous kuohukermaa laktoositon vaahdotettuna

### Lisäksi

- 0.600 kg Valio blinejä laktoositon sulatettuna

### Koristeeksi

- 0.000 kg kirjolohen mätiä
- 0.000 kg limeä lohkoina
- 0.000 kg tilliä

Vaahdota smetana kevyesti. Sekoita joukkoon jäähtyneet sipulikuutiot, mäti, mustapippurirouhe ja suola. Pehmennä liivatelehdet kylmässä vedessä ja lisää ne kuumaan limemehuun. Lisää ohuena nauhana seokseen. Sekoita lopuksi joukkoon vaahdotettu kerma. Kokoa blinien kanssa annoksiksi ja viimeistele koristeilla.





## Mifu-munakasrulla

10 annosta

L

### Munakasrulla

|          |  |
|----------|--|
| 0.300 kg | munia  |
| 0.600 kg | Valio Eila® maitojuomaa 3% laktoositon               |
| 0.065 kg | vehnä jauhoja  |
| 0.006 kg | suolaa   |
| 0.330 kg | Valio MiFU® ruokaraetta Meksikon pippuri laktoositon |

### Täyte

|          |  |
|----------|--|
| 0.050 kg | Valio Oivariini® juoksevaa laktoositon |
| 0.200 kg | Food Service sipulikuutioita           |
| 0.500 kg | Polarica riistarouhetta                |
| 0.200 kg | rucolaa                                |

Yhdistä munakastaikinan ainekset ja sekoita tasaiseksi. Kaada taikina leivinpaperin päälle GN 1/1-40 -astiaan ja paista kiertoilmahuoneessa 170 asteessa n. 25 min.

**Täyte:** Paista sipuli ja riistarouhe Oivariini rasvassa. Lisää rucola. Täytä munakas ja kääri rullalle. Anna vetäytyä hetki kylmässä.



### 34058 Valio MiFU® 330 g paistettava ruokarae Meksikon pippuri laktoositon

Paistettavalla ruokarakeella korvaat helposti tavanomaiset proteiininlähteet, kuten punaisen lihan ja broilerin. Kaivattu ruokaisa lisä myös laktovegetaristeille. Sisältää runsaasti ravitsemuksellisesti korkealatuista maitoproteiinia. Tuote on sellaisenaan käyttövalmis. Sopii monipuolisesti lämpimään ruoanlaittoon, kuten keittoihin, kastikkeisiin, uuni- ja pannuruokiin.



## Juustoinen lohi-perunapaistos

20 annosta



- 1.500 kg Food Service lohianskalapala
- 0.100 kg sitruunamehua
- 0.010 kg suolaa
- 2.500 kg Valio peruna-sipulisekoitusta
- 1.750 kg Valio suurtalous kuohukermaa laktoositon
- 0.080 kg Valio mozzarella-fontal juustoraastetta
- 0.030 kg mantelilastuja

Lisää sulaneiden lohipalojen joukkoon sitruunamehu ja puolet suolasta. Sekoita keskenään peruna, kerma, juustoraaste, mantelilastut ja loput suolasta. Lisää peruna keoiksi kalapalojen päälle. Paista kiertoilmahuuunissa 170 asteessa n. 60 min.



Valmis annoskalapala on rakenteeltaan kiinteää ja kauniin tasaväristä käsityönä talteen otettua lusikkalihaa Norjan lohesta. Helppo valmistaa: paista kermaisessa kastikkeessa tai marinoi ja tarjoa maukkaan kermaviilikastikkeen kanssa.

## Tulinen seesamkala

10 annosta



- 2.400 kg Food Service alaskanseiti selkäfileepaloja sulatettuna
- 0.010 kg suolaa
- 0.100 kg makeaa soijakastiketta
- 0.200 kg Valio makeaa mörkötäytettä
- 0.300 kg seesaminsiemeniä

Nosta valutetut kalapalat GN 1/1-65 -astiaan ja mausta suolalla. Sekoita muut ainekset ja levitä kalapaloille. Anna maustua noin puoli tuntia. Kypsennä uunissa 200° C n. 15 min.



Mehevä, paneroimaton selkäfileepala on parasta osaa alaskanseitistä. Tuote on nahaton ja täyttää lihaa. Monikäyttöinen tuote, voidaan halutessa kuorruttaa tai maustaa mm. Valio kermalla.





## Lettu-juustokakku

2 kakkua

L

### Pohja

0.480 kg Food Service pieniä ohukaisia laktoositon

### Täyte

0.600 kg Valio Viola® maustamatonta tuorejuustoa laktoositon  
0.600 kg Valio maitorahkaa laktoositon  
0.300 kg sokeria  
0.500 kg munia  
0.020 kg sitruunamehua  
0.020 kg vaniljasokeria  
0.120 kg perunajauhoja

### Lisäksi

0.400 kg Valio marjaisa hedelmäsekoitusta

**Pohja:** Lado kahteen ø 23 cm irtopohjavuokaan ohukaiset reunot myöten limittäin.

**Täyte:** Sekoita tuorejuuston joukkoon kaikki muut aineet ja kaada vuokiin. Paista 170° C n. 1 tunti. Jäähdytä kakut ja lisää päälle sulatettu ja valutettu hedelmämarjasekoitus.



### 85247 Valio marjaisa hedelmäsekoitus 2,5 kg x 2 / 5 kg

Pirteän makuinen suomalaista marjaa sisältävä hedelmäsekoitus soveltuu rahkan tai jogurtin sekaan, juomiin, jälkiruokiin tai vaikkapa salaattiin. Käyttövalmis sellaisenaan tai sulatettuna.





# Uusi Valio MiFU® ruokarae on nyt kaikkien huulilla.



Haastattelimme Valion liiketoimintapäällikkö *Minna Korkiakangasta* sekä tutkija *Niko Nurmea* ja kysyimme, mitä se on ja miksi sellainen kehitettiin.

”Yhä useampi toivoo vaihtelua ruokailuun, uusia raaka-aineita ja myös vaihtoehtoja punaiselle lihalle. Ruokailussa ns. fleksaaminen on selvästi kasvava trendi ja tarkoittaa joustavaa ruokavaliota kasvisvoittoisen ja lihaa sisältävän ruoan kesken. Kuluttajat kaipaavat vaihtelua arkiruokiin sekä uusia, helppokäyttöisiä raaka-aineita, jotka vastaavat näihin toiveisiin”, kertoo Korkiakangas.

Mifu on Valion avaus uudessa ruoanvalmistuksen kategoriassa, lämpimän ruoanlaiton pääraaka-aineet. Haluamme tarjota uuden, monipuolisen ja helpon vaihtoehdon muiden pääraaka-aineiden rinnalle. ”Nyt meillä on tarjota kuluttajille myös ruoan pääraaka-aine, jonka ympärille voi rakentaa koko lämpimän aterian”, Korkiakangas sanoo.

Mifu on monella tapaa ainutlaatuinen. Se valmistetaan kotimaisesta rasvattomasta maidosta, ja sen teknologia sekä resepti ovat patentoitu.

Mifu sisältää korkealaatuista maitoproteiinia ja onkin erinomainen proteiininlähde niin sekasyöjille kuin lakto-vegetaristeillekin. Valio Mifu sopii myös monille allergikoille sen ollessa laktoositon, soijaton, hiivaton, gluteeniton ja kananmunaton.

”Mifu sopii moneen ruokavalioon ja onkin myös sen ansiosta helppo raaka-aine”, sanoo Korkiakangas.

Mifun ruoanlaitto-ominaisuudet ovat tärkeä osatuetta. Sen voi paistaa pannulla tai lisätä ruokaan sellaisenaan, ja se kestää myös hauduttamista. Mifu ruokaraeessa on mukana kotimaista rypsiöljyä sisältävä maustekastike, joten paistettaessa ei välttämättä tarvita lisärasvaa.

Valion sisäisen innovaatioryhmän työt alkoivat jo 2009, kun tunnistettiin signaaleja siitä, että kuluttajat tulevat enemmissä määrin etsimään vaihtoehtoisia proteiininlähdeitä. Siispä Valiolla alettiin pohtia ja kokeilla uusia tuoteideoita. ”Meillä oli iso lista vaatimuksia, jotka uuden tuotteen tuli täyttää: aina tuotannollisista ruoanlaitollisiin. Teimme satoja laboratoriokokeita, ja Seinäjoen tehtaan 500 litran koekattilassa valmistimme varmasti yli sata keittoa”, Nurmi selittää. On ilmeisen selvää, ettei uusien tuotteiden lanseeraus ole ollut mitään sattuman varaan. ”Tämä oli haasteellinen ja hieno projekti, joka ei ole vielä ohi. Uusia tuotemuotoja tehdään koko ajan, ja tarkoitus onkin rakentaa tästä laaja tuotekonaisuus”, Nurmi jatkaa.

Mifu ruokarae on hyvin monipuolinen raaka-aine niin ammatti- kuin kotikeittiöille. Se mehevöittää ruokaa ja tuo täysin uusia makuja tuttuihinkin resepteihin. Mifu sopii lämpimään ruoanlaittoon, oli kyse sitten suomalaisesta tai makeasta. Sitä voi paistaa, hauduttaa tai käyttää vaikka leivonnassa. Mifun suurimmat edut ovatkin sen helppous ja nopeus: se on tuoretuote eli heti syötävissä. Lisäksi valmiiksi maustettujen varianttien ansiosta on mahdollista jättää pois monia työvaiheita.

Ennen kaikkea Mifun rooli on luoda uusia mahdollisuuksia keittiöihin ja tuoda maukas, helppo vaihtoehto ruoanlaittoon. Tulevina vuosina Valio Mifu tulee laajenemaan monipuoliseksi ruoanlaiton maitoproteiinituotteistoksi. ”Ammatti-keittiöiltä kysytään jatkuvasti vaihtoehtoja pääruoalle. Nyt heillä on mitä antaa”, Korkiakangas toteaa.







Teija Penttilä  
Ravitsemusasiantuntija

Hyvää pataa Teijan kanssa

# Joustava kasvissyönti sopii kaikille

Kasvissyönti, kasvien lisääminen ruokavalioon sekä uudet pääproteiininlähteet aterioiden avulla ovat singahtaneet hetkessä puhutuimmiksi ruoka-aiheiksi Suomessa. Aihe on herättänyt vahvoja tunteita, mielipiteitä sekä paljon kysymyksiä. Keskustelussa on tärkeää ymmärtää, mistä kulloinkin puhutaan ja mitä ruokavaliota kukakin tarkoittaa.

## Huoli riittävästä ravintoaineiden saannista

Kasvikunnan tuotteisiin painottuva ruokavalio voi tuntua vieraalta tavallista sekaruokavaliota syöväälle. Vähennettäessä lihansyöntiä voi mieleen herätä epäily proteiinin ja muiden ravintoaineiden saannin riittävydestä. Huoli on kuitenkin aiheeton.

Monipuolisesti koostettu laktovegetaarinen, lakto-ovo-vegetaarinen ja fleksaus ruokavalio ovat ravintosisällöltään verrannollisia suositusten mukaiseen sekaruokavalioon ja sopivat myös lapsille, raskaana oleville ja imettäville. Kaikissa näissä ruokavalioiden mukana maitotuotteita, joista saadaan ravitsemuksellisesti erittäin korkealaatuista proteiinia eli kaikkia elimistön tarvitsemia välttämättömiä aminohappoja sekä maidon tärkeitä ravintoaineita, kuten esimerkiksi kalsiumia, jodia ja B12-vitamiinia.

Kokonaan kasvipohjaisessa vegaaniruokavaliossa eläinperäisten proteiininlähteiden sijaan ruokavaliossa on yhdistelmä kasvikunnan proteiininlähteitä kuten palko- ja hernekasveja, täysjyväviljaa, pähkinöitä ja siemeniä. Vegaaniruokavaliota noudatettaessa tarvitaan tarkkuutta ja viitseliäisyyttä, jotta ruokavaliosta saadaan riittävästi kaikkia tarvittavia ravintoaineita. Ilman huolellista perehtymistä proteiinin, kalsiumin, jodin, raudan, D- ja B12-vitamiinien ja välttämättömien aminohappojen saanti voi jäädä riittämättömäksi.

## Joustava kasvissyönti

Helpoin tapa siirtyä kasvispainotteisempaan ruokavalioon on fleksaaminen eli joustava kasvissyönti. Tällöin ei tarvitse kieltäytyä kokonaan mistään, ei edes lihasta. Esimerkiksi yhden tai kahden kasvisruokapäivän tai aterian pitäminen viikossa voi olla helppo aloitus uudelle elämäntavalle.

## Maitotuotteista makua ja runsautta kasvisruokaan

Kasvisruoan valitsevat eivät halua tehdä kompromisseja ruoan maun suhteen. Maitotuotteet tuovat kasvisruokaan tärkeitä ravintoaineita, makua ja runsautta. Esimerkiksi Valio MiFU® ruokarae tarjoaa uuden tavan ja kaivattua vaihtelua kasvisruoan valmistamiseen. Se sisältää runsaasti hyvälaatuisia maitoproteiinia ja vain vähän tyydyttynyttä rasvaa. Mifussa on myös B12-vitamiinia, jonka riittävästä saannista on tärkeä huolehtia kasvisruokavaliossa.



## KASVISSYÖNNIN TERMISTÖ HALTUUN

**Vegaani:** välttää kaikkia eläinperäisiä ruokia, ainesosia ja muita tuotteita.

**Laktovegetarismi:** ruokavalio, jossa kasvikunnan tuotteiden lisäksi mukana maitotuotteet.

**Lakto-ovo-vegetarismi:** ruokavalio, jossa kasvikunnan tuotteiden lisäksi mukana maitotuotteet ja muna.

**Fleksaaminen:** joustavaa kasvispainotteista syömistä, jossa mikään ruoka-aine ei ole kuitenkaan kiellettyä.





Mika Parviainen  
Leipomokonsultti, Valio Koeleipomo

# Ystävänäpäivän täytteinä punaisen eri sävyjä

## Ystävänäpäivä-eclair

50 kpl

### Eclairmassa

- 0,320 kg Valio täysmaito 11 HYLA® UHT
- 0,320 kg Valio voita
- 0,320 kg vettä
- 0,008 kg suolaa
- 0,320 kg vehnä jauhoja
- 0,560 kg munia
- 0,012 kg vaniljasokeria

1,860 kg 50 kpl á 0,037 kg

### Täyte

- 0,750 kg Valio vispikermaa laktoositon
- 1,300 kg Valio vadelmatäyte runsasta
- 0,500 kg Valio Viola® maustamatonta tuorejuustoa laktoositon

2,550 kg 50 kpl á 0,051 kg

### Koristeluun

- 1,500 kg marsipaania
- 0,300 kg Valio Leipomo kirkaskuumahyytelöä

1,800 kg 50 kpl á 0,036 kg

**Eclairmassa:** Laita kattilaan maito, voi, vesi ja suola. Kiehauta seos. Lisää jauhot kerralla kattilaan ja sekoita massa tasaiseksi. Kypsennä massaa koko ajan sekoittaen, jotta jauhot hieman kypsyvät. Jäähdytä massa. Laita massa sekoituspataan. Lisää kananmunat vähitellen lapavatkaimmella sekoittaen. Mausta vaniljasokerilla. Pursota massa tähtityllalla leivinpaperille noin 13 cm pitkiksi leivosaihioiksi. Paista 180°C:ssa uunissa noin 30 min. Jäähdytä eclairpohjat.

**Täyte:** Mittaa täytteen ainekset vispauspataan. Vaahdota kuohkeaksi.

**Täyttäminen:** Täytä eclairit pienellä tyllalla päältäpäin.

**Kuorutus:** Kauli valkoinen marsipaani 2,5 mm vahviseksi ja ota ovaalilla muotilla eclairia hieman pienempiä aihioita. Kauli punainen marsipaani 1 mm vahviseksi ja ota siitä sydänmuotilla 25 kpl. Halkaise keskeltä. Aseta jokaisen valkoisen palan päälle yksi puolikas niin, että kaksi leivosta muodostaa vierekkäin sydämen. Pensselöi ohut kerros kirkaskuumahyytelöä eclairin pinnalle ja aseta marsipaanikuviot leivoksen päälle. Kuorruta pinta kirkaskuumahyytelöllä.



## Vadelma-juustosydän

100 kpl

L

### Pohjat

|          |   |
|----------|---|
| 1,800 kg | Valio 1/2 GN -murotaikinapohjaa laktoositon |
| 0,600 kg | Valio vaaleaa vetopohjaa                    |
| 1,400 kg | Valio Leipomo vadelmahilloa                 |
| 3,800 kg | 100 kpl á 0,038 kg                          |

### Täyte

|          |   |
|----------|---|
| 3,000 kg | Valio Eila® vispikermää laktoositon                 |
| 2,000 kg | Valio Viola® maustamatonta tuorejuustoa laktoositon |
| 0,180 kg | sitruunamehua                                       |
| 0,210 kg | tomusokeria   |
|          | sitruunan kuori raastettuna                         |

5,390 kg 100 kpl á 0,054 kg

### Kuorrute

|          |                                     |
|----------|-------------------------------------|
| 0,200 kg | Valio Eila® vispikermää laktoositon |
| 0,070 kg | Valio rasvatonta maitojauhetta      |
| 0,400 kg | sokeria                             |
| 0,200 kg | vettä                               |
| 0,400 kg | tärkkelyssiirappia                  |
| 0,030 kg | liivatejauhetta                     |
| 0,160 kg | kylmää vettä                        |
| 0,400 kg | valkosuklaata                       |
|          | punaista elintarvikeväriä           |

1,860 kg 100 kpl á 0,019 kg

### Koristelu

valkosuklaata

0,000 kg 100 kpl á 0,000 kg

**Kuorrute:** Valmista kuorrute edellisenä päivänä. Kiehauta kerma, maitojauhe, sokeri, vesi ja tärkkelyssiirappi. Liota liivatejauhe kylmään veteen. Lisää liivateseos kuumaan kermakeitokseen. Lisää keitokseen valkosuklaa ja sekoita tasaiseksi. Värjää kuorrute punaiseksi.

**Pohjien valmistus:** Ota murotaikinasta sydänmuotilla ø 6,5 cm:n pohjia ja asettele pohjat leivinpaperille. Paista pohjat n. 12 min 180°C:ssa. Leikkaa vetopohjasta ø 5 cm:n sydänmuotilla aihioita ja pursota niiden päälle vadelmahilloa. Pakasta aihiot.

**Täytteen valmistus:** Vaahdota kerma, tuorejuusto, tomusokeri, sitruunamehu ja sitruunankuori kuohkeaksi täytteeksi.

**Leivoksen pohjaus:** Pursota täyte ø 6,5 cm:n sydänleivosvuokiin (silikoni). Paina jäinen leivospohja-aihiot massan sisään. Tasoita reunat ja yli pursunnut täyte. Pakasta leivospohjat.

**Kuorruttaminen ja koristelu:** Sulata kuorrute ja jäähdytä huoneenlämpöiseksi. Irrota leivokset muoteista ja aseta kuorrutusritilän päälle. Kaada kuorrutetta jäisten leivosten pinnalle. Nosta kuorrutetut leivokset murotaikinapohjan päälle. Koristele valkosuklaaraidoilla.

## VADELMAHILLOT, -TÄYTTEET JA -MARMEADIT

Kaikki Valion vadelmatuotteet on suunniteltu tarkasti eri käyttötarkoituksiin.

87745 Valio  
vadelmamarmeladi 25 kg

Sileä, paistonkestävä ja siemenellinen marmeladi erityisesti kahvileipien täytteeksi. Sopii hyvin myös täytekakkujen, kääretorttujen ja pikkuleipien valmistukseen sekä munkkien jälkitäyttöön.

87103 Valio  
vadelmatäyte runsas 10 kg

Runsaasti vadelmaa sisältävä, paistonkestävä täyte erityisesti kahvileipien pinnoille sekä täytteiksi joko ennen tai jälkeen paiston. Mehevä täyte konditoriatuotteisiin.

87904 Valio  
Leipomo vadelmahillo 12 kg

Sileä, siemenellinen ja kiiltävä hillo kahvileipien ja munkkien jälkitäyttöön. Oikea valinta runebergintorttuihin.

87740 Valio  
Leipomo vadelmahillo kakku 25 kg

Eryteisesti täytekakkujen täytteiksi suunniteltu vadelmahillo, joka ei ole lainkaan liukas.



# Päivitä runebergintorttusi houkutteleviksi



Pienellä vaivalla saat klassikotuotteeseen uutta, houkuttelevaa ilmettä. Muista, että laadukas lyhyenkin sesongin tuote muistetaan myös ensi vuonna.

## Runeberginleivos

63 kpl



### Pohja

0,800 kg Valio Eila® voita laktoositon  
0,800 kg sokeria  
0,400 kg munia  
0,800 kg Valio vispikermaa laktoositon  
0,440 kg korppujauhoja  
0,500 kg mantelirouhetta  
0,008 kg kardemummaa  
0,016 kg ruokasoodaa  
0,520 kg vehnä jauhoja

4,284 kg 63 kpl á 0,068 kg

### Pinnalle

0,750 kg Valio Leipomo vadelmahilloa

0,750 kg 63 kpl á 0,012 kg

### Koristeluun

0,315 kg pomadaa

0,315 kg 63 kpl á 0,005 kg

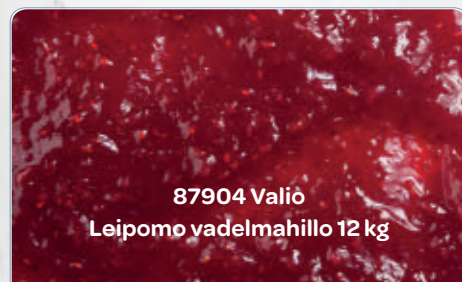
Vaahdota voi ja sokeri. Lisää joukkoon munat yksitellen koko ajan sekoittaen. Sekoita joukkoon kerma. Sekoita kuivat aineet yhteen ja sekoita massan joukkoon varovasti.

Annostele massa uunipannuun (43x58 cm) tasaiseksi kerrokseksi.

Paista pohja 180 ° C:ssa uunissa n. 45min.

Kostuta pohja halutessasi punssilla.

Leikkaa pohja 5,5 x 5,5 cm:n tai 3,5 x 8 cm:n leivoksiksi. Koristele leivokset vadelmahillolla ja pomadalla tai tomusokerilla.



87904 Valio  
Leipomo vadelmahillo 12 kg

Sileä, siemenellinen ja kiiltävä hillo kahvileipien ja munkkien jälkitäyttöön. Oikea valinta runebergintorttuihin.



# Tee wienerereistä ässäsi hihassa

Valio voiwieneraiho on erinomainen pohja erilaisten herkullisten wienerereiden valmistamiseen. Tutustu Valion runsaaseen täytevalikoimaan ja löydä asiakkautesi suosikkitäytteet ja suussasulavat makuyhdistelmät.



- Sulata wienerit muovilla peitettynä, huoneenlämpötilassa tai yli yön kylmiössä
- Nostata wienerit max. 33 asteen lämpötilassa – älä nostata liikaa
- Voitele wienerit halutessasi kananmunalla
- Täytä wienerit valitsemallasi täytteellä
- Paista wienerit 220 °C:ssa uunissa noin 12–14 min.
- Koristele wienerit

**85856**

**Valio voiwieneraiho**

65 g x 160 / 10,4 kg laktoositon

**UUSI KÄTEVÄ**

**PAKKAUSKOKO**

**85786**

**Valio voiwieneraiho**

65 g x 60 / 3,9 kg laktoositon



## **1 TOFFEE-PÄHKINÄWIENER**

87214 Valio toffeetäyte, 10 kg, ennen paistoa. 87079 Valio Leipomo kirkaskuumahyytelö, 5 kg. Kokonainen pekaanipähkinä.

## **2 KARPALOKERMAWIENER**

87817 Valio karpalotäyte, 10 kg, ennen paistoa. 1499 Valio vispikerma UHT laktoositon, 1 l. Tomusokeri.

## **3 OMENA-VALKOSUKLAAWIENER**

87009 Valio omena-vanilliinitäyte, 10 kg, ennen paistoa. 87079 Valio Leipomo kirkaskuumahyytelö, 5 kg. Valkosuklaalastut ja tomusokeri.

## **4 VADELMAWIENER**

84037 Valio vaniljakreemijauhe laktoositon, 20 kg, kreemi ennen paistoa. 87103 Valio vadelmatäyte runsas, 10 kg, paiston jälkeen. 87079 Valio Leipomo kirkaskuumahyytelö, 5 kg. Valkosuklaaraidat.

## **5 KINUSKIKANELIWIENER**

87203 Valio vaniljakreemitäyte, 10 kg, ennen paistoa. 87135 Valio Leipomo kinuskitäyte laktoositon, 5 kg, paiston jälkeen. 87079 Valio Leipomo kirkaskuumahyytelö, 5 kg. Kinuskitäyte maustetaan kanelilla. Karpalot ja suklaaraidat.

## **6 MANSIKKAKOOKOSWIENER**

87213 Valio jogurtti-kookostäyte, 10 kg, ennen paistoa. 87046 Valio mansikkatäyte runsas, 10 kg, paiston jälkeen. 87079 Valio Leipomo kirkaskuumahyytelö, 5 kg. Vihreä mantelirouhe.

## **7 RAHKAWIENER**

87028 Valio rahka-jogurttitäyte laktoositon, 10 kg ennen paistoa. Stroisseli, ennen paistoa.



# Makeutta mangosta

Herätä vitriinisi makean raikkaat maut esiin Valion mangotäytteellä. Täyte säilyy pitkään sekä tukee leivoksiesi rakennetta.

## Mango-boucheleivos

160 kpl



### Pohja

0,500 kg valkuaisia  
0,300 kg sokeria  
0,300 kg keltuaisia  
0,200 kg sokeria  
0,500 kg vehnä jauhoja  
1,800 kg 160 kpl á 0,011 kg

### Täyte

3,500 kg Valio mangotäytettä  
3,500 kg 160 kpl á 0,022 kg

### Kuorrutus

1,300 kg tummaa suklaata  
1,300 kg 160 kpl á 0,008 kg

Vaahdota valkuaiset ja sokeri. Vaahdota keltuaiset ja sokeri. Yhdistä vaahdot ja sekoita varovasti joukkoon siivilöidyt jauhot. Pursota massa sileällä tyllalla ø n. 4 cm pohjiksi leivinpaperille. Paista pohjat 180°C:ssa n. 12 min. Jäähdytä pohjat ja täytä mangotäytteellä. Kuorruta leivokset suklaalla.



Rullaa pitko rullaksi ja leikkaa siihen syvät viillot tasaisin välein. Viimeistele rahkapitko painelemalla rullaa kummallakin peukalolla kuvan osoittamalla tavalla.



## Mango-rahkapitko

18 kpl

### Pullataikina

1,000 kg vettä  
0,075 kg Valio Eila® rasvatonta  
maitojauhetta laktoositon  
0,025 kg suolaa  
0,400 kg sokeria  
0,150 kg hiivaa  
0,200 kg munia  
0,500 kg Valio Eila® voita laktoositon  
2,700 kg vehnä jauhoja

5,050 kg 18 kpl á 0,281 kg

### Täyte

1,800 kg Valio rahka-jogurttitäytettä  
laktoositon

1,800 kg 18 kpl á 0,100 kg



### Pinnalle

1,440 kg Valio mangotäytettä

1,440 kg 18 kpl á 0,080 kg

### Koristeluun

0,540 kg pomadaa

0,540 kg 18 kpl á 0,030 kg

Sekoita taikinan aineet ja vaivaa taikinaksi. Anna taikinan levätä 15 min. Kauli taikina 3 mm:n vahviseksi levyksi. Leikkaa levy 20 cm:n levyisiksi nauhoiksi. Levitä nauhoille rahka-jogurttitäytettä tasainen kerros. Rullaa nauhat. Leikkaa rullista 25 cm:n pituisia pitkoja. Leikkaa pitkoihin viisi viiltoa tasaisin välein. Jätä alaosastaan palat kiinni toisiinsa. Paina palat korvapuustin muotoon. Nostata pitkot. Voitele nousseet pitkot kananmunalla ja pursota pintaan raita mangotäytettä. Paista pitkot 200 °C:ssa n. 16 min. Koristele jäähtyneet pitkot pomadalla.



## Mango-rahkaleivos

165 kpl

### Pohja

1,000 kg Valio Eila® voita laktoositon  
0,800 kg sokeria  
0,300 kg munia  
0,018 kg leivinjauhetta  
1,600 kg vehnä jauhoja

3,718 kg 165 kpl á 0,023 kg

### Pursotukseen

0,675 kg Valio Eila® voita laktoositon  
0,900 kg vehnä jauhoja  
0,335 kg sokeria  
0,011 kg vanilliinisolakeria  
0,180 kg munia

2,101 kg 165 kpl á 0,013 kg

### Täyte 1

2,100 kg Valio mangotäytettä

2,100 kg 165 kpl á 0,013 kg

### Täyte 2

2,100 kg Valio rahka-jogurttitäytettä  
laktoositon

2,100 kg 165 kpl á 0,013 kg

Valmista murotaikina: Sekoita taikinan aineet tasaiseksi taikinaksi. Anna taikinan levätä kylmiössä seuraavaan päivään. Kauli taikina tasaiseksi, 4 mm:n vahviseksi levyiksi kolmelle pellille (44x55 cm). Valmista pursotusmassa: Vaahdota voi ja jauhot. Sekoita munat, sokeri ja vaniljasokeri. Sekoita seos voi-vehnä jauhovaahdoton. Pursota massasta harkkotylillä raitoja murotaikina pohjien päälle 2 cm:n välein. Pursota rahka-jogurttitäytettä ja mangotäytettä vuorotellen raitojen väliin. Paista leivoslevyt 180 °C:ssa uunissa n. 30 min. Leikkaa jäähtyneet levyt 4 x 10 cm:n paloiksi.





# Rahkat kuuluvat pääsiäiseen

Keväällä rahkakakut, -leivokset, -kahvileivät ja -ruokaleivät menevät kuin kuumille kiville.

Tutustu myös uuteen laktoosittoman Valio maitorahkan pakkauskokoon.

## Pashakakku

5 kpl



### Pohja

0,600 kg Valio 1/2 GN -murotaikinapohjaa laktoositon

0,600 kg 5 kpl á 0,120 kg

### Täyte 1

0,800 kg Valio rahka-jogurttitäytettä laktoositon

0,400 kg maitosuklaata

0,200 kg Valio vispikermaa laktoositon

1,400 kg 5 kpl á 0,280 kg

### Täyte 2

0,300 kg Valio maitorahkaa laktoositon

0,600 kg Valio Viola® maustamatonta tuorejuustoa laktoositon

0,100 kg Valio vispikermaa laktoositon

0,100 kg Valio Leipomo appelsiinikuorihilloa

0,010 kg vaniljasokeria

0,080 kg tomusokeria

0,050 kg sukaattia

0,120 kg rusinoita

1,360 kg 5 kpl á 0,272 kg

### Sitruunajuustomassa

0,500 kg Valio Viola® maustamatonta tuorejuustoa laktoositon

0,260 kg Valio vispikermaa laktoositon

0,100 kg tomusokeria

0,045 kg sitruunamehua

0,905 kg 5 kpl á 0,181 kg

### Kuorrutus

0,250 kg Valio mangotäytettä

0,150 kg Valio Leipomo kirkaskuumahyytelöä

0,400 kg 5 kpl á 0,080 kg

**Pohja:** Kauli valmis murotaikina 2,5 mm:n vahvuuteen. Asettele murotaikina neliskanttisiin 8 cm x 25 cm vuokiin. Paista pohjat 180°C:ssa uunissa kullankeltaisiksi.

**Täyte 1:** Keitä kerma ja lisää suklaa. Sekoita tasaiseksi. Lisää rahka-jogurttitäytteen sekaan lämpimänä. Voit valmistaa täytteen edellisenä päivänä.

**Täyte 2:** Mittaa täytteen ainekset, paitsi rusinat ja sukaatti sekoituspataan. Vaahdota kuohkeaksi. Lisää sukaatti ja rusinat. Sekoita tasaiseksi. Kaada täyte neliskanttiseen vuokaan (21 cm x 25 cm). Tasoita tasaiseksi. Pakasta. Levitä jäätyneen täytteen päälle mangotäyte. Hyytelöi pinta kirkaskuumahyytelöllä. Leikkaa levy vielä kolmeisena 5 cm x 21 cm kokoisiksi paloiksi.

**Sitruunajuustomassa:** Mittaa sitruunajuustomassan raaka-aineet vispauspataan.

Vatkaa massa kuohkeaksi.

**Kokoaminen:** Pursota täyte 1 muropohjan päälle. Aseta täyte 2:sta tehty aihio täytteen päälle. Pursota sitruunajuustomassa nauhatyllalla reunoille. Koristele kakku haluamallasi tavalla.

4692

Valio maitorahka  
10 kg laktoositon



Tuttu maitorahka suuremmissa pakkauskoossa. Monipuolinen laktoositon tuote soveltuu jälkiruokiin, leivontaan, levitteisiin ja täytteisiin.



## Pashamunkki

53 kpl

VL

### Tuulihattumassa

- 0,320 kg Valio täysmaito 11 HYLA® UHT
- 0,320 kg Valio Eila® voita laktoositon
- 0,320 kg vettä
- 0,008 kg suolaa
- 0,320 kg vehnä jauhoja
- 0,560 kg munia
- 0,012 kg vaniljasokeria

1,860 kg 53 kpl á 0,035 kg

### Täyte

- 0,600 kg Valio maitorahkaa laktoositon
- 1,200 kg Valio Viola® maustamatonta tuorejuustoa laktoositon
- 0,200 kg Valio vispikermaa laktoositon
- 0,200 kg Valio Leipomo appelsiinikuorihiiltoa
- 0,160 kg tomusokeria
- 0,020 kg vaniljasokeria
- 0,100 kg sukaattia
- 0,200 kg rusinoita

2,680 kg 53 kpl á 0,051 kg

### Koristeluun

0,060 kg tomusokeria

0,060 kg 53 kpl á 0,001 kg

**Tuulihattumassa:** Laita kattilaan maito, voi, vesi ja suola. Kiehauta seos. Lisää jauhot kerralla kattilaan ja sekoita massa tasaiseksi. Kypsennä massaa koko ajan sekoittaen, jotta jauhot hieman kypsyvät. Jäähdytä massa. Laita massa sekoituspataan. Lisää kananmunat vähitellen lapvatkaimella sekoittaen. Mausta vaniljasokerilla. Pursota massa tähtityllalla leivinpaperille noin ø 8 cm:n kransseiksi. Paista 180°C:ssa öljyssä. Nosta leivinpaperilla pohjat paistorasvaan ja kun pohjat irtoavat paperista, poista paperi.

Käännä pohjat puolessa välissä paistoa. Paista kullan ruskeiksi. Jäähdytä tuulihatut.

**Täyte:** Mittaa täytteen ainekset, paitsi rusinat ja sukaatti sekoituspataan. Vaahdota kuohkeaksi. Lisää sukaatti ja rusinat. Sekoita tasaiseksi.

**Täyttäminen:** Halkaise tuulihatut ja täytä. Koristele tomusokerilla.



## Rahkakaauravuoka

10 kpl

L

### Taikina

- 1,000 kg vettä
- 0,500 kg Valio maitorahkaa laktoositon
- 0,045 kg hieno merisuolaa
- 0,150 kg hiivaa
- 0,080 kg Valio Eila® voita laktoositon
- 0,400 kg (Fazer Mylly) kauralitisteitä
- 1,700 kg vehnä jauhoja

3,875 kg 10 kpl á 0,388 kg

### Pinnalle

- 0,200 kg (Fazer Mylly) kaurahiutaleita

0,200 kg 10 kpl á 0,020 kg

Valmista taikina. Anna taikinan levätä 20 min. Paloittele levännyt taikina 400 g:n paloiksi. Riivaa palat pyöreiksi. Anna palojen levätä 5 min. Muotoile palat pitkulaisiksi leiviksi. Pyöräytä palat kaurahiutaleissa (kostuta palat tarvittaessa vedellä) ja aseta voideltuihin vuokiin. Nostata leivät. Paista 240 asteisessa uunissa, alenevassa lämmössä, n. 20 min. Paiston alussa höyrytys.







## Paholaisen riistakranssi

14 kpl

L

### Solttistaikina

1,000 kg vettä  
 0,075 kg Valio Eila® rasvatonta maitojauhetta laktoositon  
 0,030 kg suolaa  
 0,050 kg sokeria  
 0,100 kg hiivaa  
 0,200 kg munia  
 0,030 kg Valio Eila® voita laktoositon  
 1,900 kg vehnä jauhoja  
 0,600 kg Valio Eila® kaulintavoita suolaamaton laktoositon

3,985 kg 14 kpl á 0,285 kg

### Täyte

0,700 kg Valio makeaa mörkötäytettä  
 0,700 kg Polarica riistarouhetta  
 0,420 kg Valio AURA® murua

1,820 kg 14 kpl á 0,130 kg

Sekoita kylmään veteen perustaikinan muut aineet. Kauli 14–16 asteinen voi taikinaan 1x3 ja 1x4. Anna taikinan levätä kylmiössä 15 min. Kauli taikina 1x3. Anna taikinan levätä kylmiössä 1 tunti. Kauli levännyt taikina 3,5 mm:n vahvuiseksi levyksi. Ota levystä ø 22 cm:n pohja. Leikkaa pohjaan viillot kuvan osoittamalla tavalla. Sekoita mörkötäytteen joukkoon sulatettu riistarouhe. Pursota täytteestä renkaat pohjien reunoille. Ripottele pinnalle AURA murua. Taita sakarat täytteen päälle. Laita "häntä" alle. Nostata kranssit. Voitele nousseet kranssit kananmunalla ja paista 210 °C:ssa n. 20 min.



## VALIO UUTUUKSIA Uutuudet myyntiin viikolla 1/2017



### 34079 Valio MiFU® 2,5 kg paistettava ruokarae Original laktoositon Myyntiin viikolla 10/2017

Uusi proteiinerikas lämpimän ruoanlaiton pääraaka-aine nyt suurpakkauksessa! Paistettavalla ruokaraeella voi korvata helposti perinteiset proteiininlähteet, kuten punaisen lihan ja broilerin. Kaivattu ruokaisa lisä myös laktovegetaristeille. Sisältää runsaasti ravitsemuksellisesti korkealaatuista maitoproteiinia (14 g/100 g), ja vain vähän rasvaa (3 g/100 g, josta tyydytynyttä 0,2 g/100 g). Laktoositon, gluteeniton, kananmunaton, soijaton ja hiivaton.

**Myyntierä: 1 kpl**  
 TH (alv 0 %) 17,000 €/kpl  
 TH (alv 14 %) 19,380 €/kpl

**Käyttöohje:** Tuote on sellaisenaan käyttövalmis. Sopii monipuolisesti lämpimään ruoanlaittoon, kuten keittoihin, kastikkeisiin, uuni- ja pannuruokiin. Tuotteeseen lisätty suola, muutoin voi maustaa mielensä mukaan. Kastike sisältää rypsiöljyä, joten lisärasvaa tai -öljyä ei välttämättä tarvita paistamisessa.



### 14090 Valio suurvalmakuohukerma 1,75 l laktoositon Myyntiin viikolla 5/2017

Kotimainen, laktoositon kuohukerma säästöpakauksessa. Korkeapastörinti (ESL) takaa tuotteelle perinteistä kermaa pidemmän leima-ajan (30 vrk vs. 8 vrk). Vaahtoutuu hyvin ja vaahdon rakenne kestää pitkään. Kestää kuumennusta. Rasvaa 35 %.

**Myyntierä: 12 kpl**  
 TH (alv 0 %) 7,967 €/kpl  
 TH (alv 14 %) 9,082 €/kpl

**Käyttöohje:** Vaahtotettuna jälkiruokiin ja leivonnaisiin sekä sellaisenaan ruoanvalmistukseen. Vaahtotettuna tilavuus kaksinkertaistuu. Kestää kuumennusta. RAVISTETTAVA!



### 34066 Valio mozzarella e2,5 kg juustoraaste Myyntiin viikolla 5/2017 Korvaa tuotteen 3444 Mozzarella e2,5 kg juustoraaste

Laktoositon Valio mozzarella juustoraaste on markkinan ainoa kotimaisesta maidosta valmistettu kypsytetty mozzarellaraaste. Antaa herkullista makua ja mozzarellalle tyypillistä rakennetta lämpimään ja kylmään ruoanlaittoon. Ruskistuu kauniisti uunissa ja sopii erinomaisesti mm. pizzoihin ja kuorrutuksiin. **Käyttöohje:** Soveltuu hyvin mm. uuniruokiin, piirakoihin ja kuorrutteisiin, sekä lisämakua antamaan sämpylä- ja leipätaikinaan sekä munakkaisiin.

**Myyntierä: 4 kpl**  
 TH (alv 0 %) 82,020 €/me,  
 8,202 €/kg, 20,505 €/kpl  
 TH (alv 14 %) 93,504 €/me,  
 9,350 €/kg, 23,376 €/kpl

### 34067 Valio mozzarella-fontal e2,5 kg juustoraaste Myyntiin viikolla 5/2017 Korvaa tuotteen 33969 Mozzarella - Fontal juustoraasteseos e2,5 kg

Laktoositon Valio mozzarella-fontal juustoraaste on markkinan ainoa kotimaisesta maidosta valmistettu kypsytetty mozzarella-fontalraaste. Tuo mehevyyttä ja fontaljuustolle ominaista aromikasta ja pehmeää makua niin lämpimään kuin kylmään ruoanlaittoon.

**Käyttöohje:** Uuniruokiin, piirakoihin, kuorrutteisiin sekä juustokeittoihin ja -kastikkeisiin. Lisämakua myös esimerkiksi sämpylä- tai leipätaikinaan sekä munakkaisiin.

**Myyntierä: 4 kpl**  
 TH (alv 0 %) 74,292 €/me,  
 7,429 €/kg, 18,573 €/kpl  
 TH (alv 14 %) 84,692 €/me,  
 8,469 €/kg, 21,173 €/kpl





### 34073 Valio Koskenlaskija® 2,5 kg juustokastike laktoositon Myyntiin viikolla 5/2017

Uusi laktoositon Valio Koskenlaskija® juustokastike on juoksevampi versio perinteisestä sulatejuustosta. Se levittyy helposti ja tasaisesti, ja toimii erinomaisesti mm. pizzapohjien kastikkeena. Vahva vaikutus niin lämpimään kuin kylmään ruoanlaittoon.

**Käyttöohje:** Makua ja täyteläisyyttä sekä kylmään että lämpimään ruoanlaittoon ja jälkiruokiin. Toimii erinomaisesti kastikkeiden ja keittojen suurstamisessa, uuniruoissa, kuorruttamisessa, jälkiruokien täytteissä ja pizzapohjien kastikkeena.

**Myyntierä: 1 kpl**

TH (alv 0 %) 8,102 €/kg,  
20,255 €/kpl  
TH (alv 14 %) 9,236 €/kg,  
23,091 €/kpl



### 85166 Valio Koskenlaskija® maissipyörykkä 25 g x n. 180 / 4,5 kg laktoositon

Kypsä Koskenlaskija® sulatejuustoa sisältävä mehevän juustoinen kasvispyörykkä tuo vaihtelua kasvisruokaan. Helppokäyttöinen, nopeasti tarjolle lämmitettävä pyörykkä sisältää runsaasti maissia, jota juusto mukavasti pehmentää. Laktoositon.

**Käyttöohje:** Paista jäisenä kiertoilmauunissa 190 °C n. 15 min.

**Säilytys:** alle -18 °C. Sulanutta tuotetta ei saa jäädyttää uudelleen.

**Myyntierä: 1 kpl**

TH (alv 0 %) 33,900 €/me,  
7,533 €/kg, 0,188 €/kpl  
TH (alv 14 %) 38,646 €/me,  
8,588 €/kg, 0,215 €/kpl



### 85167 Food Service härkäpapupihvi 70 g x 64 / 4,5 kg

Ravintorikas ja trendikäs härkäpapu antaa pihville mehevän rakenteen, ja toimii erinomaisena proteiininlähteenä kasvisruokavaliossa ja kesäyöjällä. Kypsä kasvispihvi helpottaa työtä keittiössä ja tuo toivottua vaihtelua kasvisruokatarjontaan.

**Käyttöohje:** Paista jäisenä kiertoilmauunissa 190 °C n. 15 min.

**Säilytys:** alle -18 °C. Sulanutta tuotetta ei saa jäädyttää uudelleen.

**Myyntierä: 1 kpl**

TH (alv 0 %) 33,010 €/me,  
7,336 €/kg, 0,513 €/kpl  
TH (alv 14 %) 37,631 €/me,  
8,362 €/kg, 0,585 €/kpl



### 86233 Food Service härkäpapu 2,5 kg x 2 / 5 kg

Herneen sukuinen, trendikäs härkäpapu toimii erinomaisesti vaihtoehtoisena proteiininlähteenä. Esikeitettävä härkäpapua voi käyttää monipuolisesti niin lämpimässä kuin kylmässä ruoanlaitossa.

**Käyttöohje:** Käytä jäisenä keitto-, pata- ja laattikoruokiin tai kiehauskattuna ja jäädytettynä salaatteihin. **Säilytys:** alle -18 °C. Sulanutta tuotetta ei saa jäädyttää uudelleen.

**Myyntierä: 1 kpl**

TH (alv 0 %) 3,583 €/kg  
TH (alv 14 %) 4,085 €/kg



### 86234 Food Service vahapapupala 2,5 kg x 2 / 5 kg

Esikeitetty vahapapupala toimii hyvänä proteiinisäisenä ja tuo vaihtelua ruokaan. Monikäyttöinen, helppo lisätä jäisenä erilaisten lämpimien ruokien joukkoon. Toimii hyvin myös kuumennettuna ja jäädytettynä salaattipöydässä.

**Käyttöohje:** Käytä jäisenä keitto-, pata- ja laattikoruokiin tai kiehauskattuna ja jäädytettynä salaatteihin. **Säilytys:** alle -18 °C. Sulanutta tuotetta ei saa jäädyttää uudelleen.

**Myyntierä: 1 kpl**

TH (alv 0 %) 2,710 €/kg  
TH (alv 14 %) 3,089 €/kg



### 86238 Food Service Romanesco kaali 2,5 kg x 2 / 5 kg

Romanesco-kaalin kukinnot tuovat vaihtelua ruoanlaittoon ja salaattipöytä. Esikeitetty, monikäyttöinen tuote soveltuu jäisenä lämpimään ruoanlaittoon sekä kiehauskattuna ja jäädytettynä kylmänä tarjottaviin ruokiin ja salaatteihin.

**Käyttöohje:** Käytä jäisenä kuumennettaviin tai kiehauskattuna ja jäädytettynä kylmänä tarjottaviin ruokiin. **Säilytys:** alle -18 °C. Sulanutta tuotetta ei saa jäädyttää uudelleen.

**Myyntierä: 1 kpl**

TH (alv 0 %) 3,647 €/kg  
TH (alv 14 %) 2,187 €/kg



### 85327 Food Service lohianskalapala 5 kg (n. 75 g)

Valmis annoskalapala on rakenteeltaan kiinteää ja kauniin tasaväristä käsityönä talteen otettua lusikkalihaa Norjan lohesta. Helppo valmistaa: paista kermaisessa kastikkeessa tai marinoi ja tarjoa maukkaan kermaviilikastikkeen kanssa.

**Käyttöohje:** Sopii käytettäväksi sulatettuna tuoreen kalan tavoin. Käytä uuniruoissa tai paista sellaisenaan kiertoilmauunissa 175 °C n. 20 min. **Säilytys:** alle -18 °C. Sulanutta tuotetta ei saa jäädyttää uudelleen.

**Myyntierä: 1 kpl**

TH (alv 0 %) 44,870 €/me,  
8,974 €/kg, 0,673 €/kpl  
TH (alv 14 %) 51,152 €/me,  
10,230 €/kg, 0,767 €/kpl



### 85328 Food Service alaskanseiti selkäfileepala 5 kg (60-80 g) Vastuullinen valinta

Mehevä, paneroimaton selkäfileepala on parasta osaa alaskanseitistä. Tuote on nahaton ja täyttä lihaa. Monikäyttöinen tuote, voidaan halutessa kuorruttaa tai maustaa mm. Valio kermalla. **Käyttöohje:** Käytetään sulatettuna tuoreen kalan tavoin. Kypsennys kiertoilmauunissa 175 °C n. 20 min. **Säilytys:** alle -18 °C. Sulanutta tuotetta ei saa jäädyttää uudelleen.

**Myyntierä: 1 kpl**

TH (alv 0 %) 44,300 €/me,  
8,860 €/kg  
TH (alv 14 %) 50,502 €/me,  
10,100 €/kg



### 85156 Valio blini 60 g x 100 / 6 kg laktoositon Psst! Myynnissä tammi-helmikuun.

Lämmitystä vaille valmis blini valmistuu käden käänteessä, ja on takuuvarma hitti alkuvuoden sesongilla. Herkulliset blinit on valmistettu perinteisellä reseptillä. Lopullinen maukkaus syntyy sivelemällä Valio voita sulatettujen blinien pintaan ennen paistamista.

**Käyttöohje:** Kypsä pakastetuute. Sivele sulatettujen blinien päälle hieman voita ennen paistamista. Kuumenna kiertoilmauunissa 175 °C 3-4 min tai hetki mikroa tai paistinpannulla. **Säilytys:** alle -18 °C. Sulanutta tuotetta ei saa jäädyttää uudelleen.

**Myyntierä: 1 ltk**

TH (alv 0 %) 53,789 €/me,  
8,965 €/kg, 0,538 €/kpl  
TH (alv 14 %) 61,320 €/me,  
10,220 €/kg, 0,613 €/kpl





### 85247 Valio marjaisa hedelmäsekoitus 2,5 kg x 2 / 5 kg

Pirteän makuinen suomalaista marjaa sisältävä hedelmäsekoitus soveltuu rahkan tai jogurtin sekaan, juomiin, jälkiruokiin tai vaikkapa salaattiin. Käyttövalmis sellaisenaan tai sulatettuna. **Käyttöohje:** Käytetään jäisenä tai sulatettuna. Valmistettu kotimaisista marjoista ja voidaan käyttää sellaisenaan kuumentamatta. **Säilytys:** alle -18 °C. Sulanutta tuotetta ei saa jäädyttää uudelleen.

**Myyntierä: 1 kpl**  
TH (alv 0 %) 4,597 €/kg  
TH (alv 14 %) 5,241 €/kg



### 85248 Food Service hedelmäsekoitus 2,5 kg x 2 / 5 kg Korvaa Valio trooppisen hedelmäsekoituksen

Raikas hedelmäsekoitus ilman mehua ja lisätyä sokeria on soveltuu rahkan tai jogurtin kanssa, juomiin, jälkiruokiin tai vaikkapa salaatin sekaan. Käyttövalmis sellaisenaan tai sulatettuna.

**Käyttöohje:** Käytetään sellaisenaan sulatettuna tai juuri sulaneena.  
**Säilytys:** alle -18 °C. Sulanutta tuotetta ei saa jäädyttää uudelleen.

**Myyntierä: 1 kpl**  
TH (alv 0 %) 4,700 €/kg  
TH (alv 14 %) 5,358 €/kg



### 85249 Valio mangokuutio 2,5 kg x 2 / 5 kg

Suolaisen ja makean keittiön raaka-aine, mango, tuo ruoanvalmistukseen ja leivontaan aromikkaan maun ja mukavan mehukkuuden. Soveltuu moneen eri tarkoitukseen, toimii mm. soseutettuna erilaisissa juomissa. Käyttövalmis sellaisenaan tai sulatettuna.

**Käyttöohje:** Käytetään jäisenä tai sulatettuna salaatteihin, ruoanvalmistukseen, jälkiruokiin ja leivontaan. **Säilytys:** alle -18 °C. Sulanutta tuotetta ei saa jäädyttää uudelleen.

**Myyntierä: 1 kpl**  
TH (alv 0 %) 6,206 €/kg  
TH (alv 14 %) 7,075 €/kg



### 85787 Valio rahka-mangotorttu 75 g x 50 / 3,75 kg laktoositon

Paistovalmis, raikkaan makuinen rahkaa ja mangoa sisältävä torttu tuo vaihtelua kahvileipien valikoimaan. Pinnalla herkullinen raesokerikoristelu. Leikkaa tarjoilutilanteen mukaan sopivan kokoisiksi paloiksi ennen paistoa.

**Käyttöohje:** Käytetään jäisenä kiertoilmaunissa 190 °C n. 15 – 20 min.  
**Säilytys:** alle -18 °C. Sulanutta tuotetta ei saa jäädyttää uudelleen.

**Myyntierä: 1 kpl**  
TH (alv 0 %) 28,650 €/me,  
7,640 €/kg, 0,573 €/kpl  
TH (alv 14 %) 32,661 €/me,  
8,710 €/kg, 0,653 €/kpl



### 85788 Food Service pieni rakkaus donitsi 31 g x 80 / 2,48 kg Psst! Myynnissä rajoitettu määrä!

Sydänströsselein koristeltu kausituote niin ystävänpäivän ympärille kuin muuhunkin juhlaan. Helppokäyttöinen, vain sulatus riittää. Tuotteella on hyvä säilyvyys. Soveltuu erinomaisesti kampanjatuotteeksi. Vähälaktoosinen. **Käyttöohje:** Kypsä pakaste. Sulata 1 h huoneenlämmössä. Tuote säilyy sulatettuna huoneenlämmössä yhden vuorokauden ja jääkaapissa kolme vuorokautta. **Säilytys:** alle -18 °C. Sulanutta tuotetta ei saa jäädyttää uudelleen.

**Myyntierä: 1 kpl**  
TH (alv 0 %) 21,587 €/me,  
8,704 €/kg, 0,270 €/kpl  
TH (alv 14 %) 24,609 €/me,  
9,923 €/kg, 0,308 €/kpl



### 85786 Valio voiwienieraihio 65 g x 60 / 3,9 kg laktoositon

Leipureiden rakastama voiwienieraihio nyt myös pienemmässä pakkauskoossa. Lehtevä voiwienieraihio on erinomainen pohja useiden erilaisten ja herkullisten wienereiden valmistamiseen. Helppokäyttöinen: sulata, nostata, voitele, täytä, paista ja koristele.

**Käyttöohje:** Sulata tuotteet yön yli kylmiössä ja nostata ennen paistoa huoneenlämmössä n. 1 tunti. Pursota paistonkestävää täytettä keskelle ja paista kiertoilmaunissa n. 230 °C n. 12 min. **Säilytys:** alle -18 °C. Sulanutta tuotetta ei saa jäädyttää uudelleen.

**Myyntierä: 1 kpl**  
TH (alv 0 %) 23,957 €/me,  
6,143 €/kg, 0,399 €/kpl  
TH (alv 14 %) 27,311 €/me,  
7,003 €/kg, 0,455 €/kpl



### 87225 Valio makea mörkötäyte 5 kg

Valio makea mörkötäyte on pehmeä ja sopivasti tulinen, täysin uudenlainen paistonkestävä täyte ruoanlaittoon ja leivontaan. Soveltuu niin suolaiseen kuin makeaan tuotteeseen. Tuotetta voi käyttää sellaisenaan täytteenä, ohentaa kastikkeeksi tai tuomaan makua pizzaan ja piiraisiin tai dippikastikkeisiin kermaviilinjä rahkan sekaan.

**Myyntierä: 1 kpl**  
TH (alv 0 %) 5,970 €/kg  
TH (alv 14 %) 6,806 €/kg



### 87217 Valio mangotäyte 2,5 kg 87223 Valio mangotäyte 10 kg

Paistonkestävä, paseerattu mangotäyte soveltuu erinomaisesti leivontaan. Helposti levittyvä ja pursotettava täyte toimii kahvileipien ja konditoriatuotteiden täytteenä. Ruoanlaitossa tuotteen voi ohentaa kastikkeeksi esimerkiksi omena-, aprikoosi- tai ananasmehulla.

**Kausituote myynnissä elokuun loppuun asti!**

**Myyntierä: 1 kpl**  
TH (alv 0 %) 4,480 €/kg  
TH (alv 14 %) 5,107 €/kg