

IsoMitta

Maailman maut salaattilautasella



Lisää reseptejä salaatteihin ja salaattinkastikkeisiin
osoitteesta www.isomitta.fi

IsoMitta

ISOSTI APUA. MITTAVASTI MAKUA.

IsoMitta suurkeittiöpalvelu: 0800-9-4441,
vaihde 020 768 1400, fax 020 768 1490

Juusto-perunasalaatti

20 annosta à 140 g **VL**

1,400 kg kypsä pariisinperunoita
0,300 kg suolakurkkua
0,300 kg punaista paprikaa
0,040 kg valutettuja kapriksia
0,100 kg tuoretta sipulikuutiota
0,075 kg Chef René Täysmajoneesia 82 %
0,220 kg IsoMitta Juustocremeä
0,008 kg suolaa
0,200 kg kuutioitua cheddarjuustoa
0,160 kg kaprismarjoja varrella

Kuutioi suolakurkut ja paprikat. Valuta kaprikset.
Yhdistä kaikki kasvikset.

Kastike: Sekoita majoneesi ja sulatejuustovalmiste, mausta suolalla.
Yhdistä kasvikset ja kastike. Koristele ennen tarjoamista cheddarjuustokuutioilla ja kapriksilla.



Verde-kastike

20 annosta à 50 g **L**

0,050 kg persiljaa
0,050 kg tuoretta basilikaa
0,110 kg herneenversoja
0,160 l vettä
0,030 kg sokeria
0,700 kg Chef René Täysmajoneesia 82 %
suolaa

Soseuta yrtit ja herneenversot, lisää vesi ja sokeri. Sekoita seos tasaisesti majoneesin joukkoon, lisää suolaa maun mukaan. Anna tekeytyä kylmässä hetki ennen tarjoamista.

Vihannes Tzaziki

20 annosta à 50 g **VL**

0,830 kg maustamatonta jogurttia
0,060 kg porkkanaa
0,060 kg purjosipulia
0,060 kg punaista paprikaa
0,020 kg valkosipulia
0,008 kg sokeria
0,004 kg suolaa
0,001 kg rouhittua mustapippuria

Käyttäessäsi tavallista jogurttia, valuta jogurtti tai käytä turkkilaista jogurttia. Leikkaa kasvikset julienne-suikaleiksi. Ryöppää porkkana ja purjo pikaisesti kiehuvaan veteen. Sekoita muut raaka-aineet jogurttiin, lisää jäähdetyt porkkanat, purjot sekä paprika. Tarkista maku.



Paahdettu paprika-juustomajoneesi

20 annosta à 50 g **VL**

0,415 kg paahdettua paprikaa, säilyke
0,335 kg IsoMitta Juustocrema
0,250 kg Chef René Täysmajoneesia 82 %

Valuta ja soseuta paprikat. Yhdistä sose juustocreman ja majoneesin joukkoon. Anna tekeytyä kylmässä yön yli ennen tarjoamista.

Sangria

Käytä hedelmäisen sangrian pohjana IsoMitta Suvimarjat kiisseliä tai IsoMitta Mustaherukka-Vadelmakiisseliä. Lisää joukkoon mehua, punaviiniä ja paloiteltuja hedelmiä.

Yrtti-valkosipuli salaatinkestike

20 annosta à 40 g **L**

0,015 l vaaleaa balsamicoa
0,350 l ananasmehua
0,045 kg IsoMitta Sitruunakiisseli -aineksia
0,030 kg IsoMitta Italialainen Yrttikylmäkastike -aineksia
0,020 kg valkosipulia
0,345 l rypsiöljyä
0,004 kg suolaa

Laita kulhoon balsamico, mehu, kiisseliainekset, kylmäkastikeainekset sekä valkosipuli ja sekoita sauvasekoittimella tasaiseksi. Lisää öljy ohuena nauhana koko ajan voimakkaasti sekoittaen. Mausta lopuksi suolalla.

Thousand Island -kastike

20 annosta à 50 g **L**

0,700 kg Chef René Täysmajoneesia 82 %
0,145 kg chilikastiketta
0,140 l tomaattimehua
0,015 kg sokeria

Sekoita majoneesiin chilikastike, mehu ja mausta sokerilla. Anna tekeytyä kylmässä yön yli ennen tarjoamista.

Cesar-salaatinkestike

20 annosta à 40 g **L**

0,700 kg Chef René Täysmajoneesia 82 %
0,065 kg anjovisfileettä
0,010 kg Worcester-kastiketta
0,010 l omenamehua
0,020 kg raastettua parmesaanijuustoa

Mittaa kaikki raaka-aineet kulhoon ja soseuta tasaiseksi kastikkeeksi. Anna maustua kylmässä hetken.



Caribiansalaatti (kuva kannessa)

20 annosta à 258 g **VL**

0,230 kg	Chef René Täysmajoneesia 82 %
0,095 kg	IsoMitta Aurinkokuivattu Tomaattikylmäkastike -aineisia
0,045 kg	inkivääripastaa
0,005 kg	jauhettua kanelia
0,025 l	ananasmehua
1,400 kg	kypsää Kungsörnen Lasagnette kuviopastaa
0,600 kg	kypsää broilerin fileekuutiota
0,500 kg	katkarapuja, pakaste
0,700 kg	ananaspaloja, pakaste
0,600 kg	kirsikkatomaatteja
0,400 kg	valkosipulinversoja, pakaste
0,400 kg	lehtiselleriä
0,160 kg	GoGreen Auringonkukansiemeniä

Valmista salaatin marinadi: Yhdistä majoneesi, kastikeaineokset, mausteet ja mehu. Sekoita marinadi kypsän pastan joukkoon. Sulata ja valuta katkaravut sekä ananaspalat. Voit myös käyttää tuoretta ananasta. Sulata valkosipulinversot. Viipaloi lehtiselleri. Yhdistä pastan joukkoon broileri, ravut, ananas ja kasvikset. Paahda auringonkukansiemenet ja ripottele salaatin päälle.

Paahdettu paprika-juustomajoneesi on herkullinen tarjottavaksi Kungsörnen valmiiden katkarapu- tai kinkku-pinaattitäytteisten ohukaisten kera.



Sisilialainen rapu-pastasalaatti

20 annosta à 290 g **VL**

0,380 l	ruokaöljyä
0,080 kg	IsoMitta Aurinkokuivattu Tomaattikylmäkastike -aineisia
0,060 kg	valkosipulin kynsiä
0,008 kg	sokeria
0,020 kg	Sambal oelek -chilitahnaa
0,060 l	Touch of Taste Hummerifondia
1,400 kg	kypsää Kungsörnen Cellentani vaaleaa kuitukierrepastaa
0,300 kg	kokonaisia jokirapuja valutettuina
0,500 kg	katkarapuja, pakaste
0,800 kg	artisokan sydämiä
0,700 kg	kirsikkatomaattia
0,400 kg	kesäkurpitsaa
0,500 kg	mustia kivettömiä oliiveja
0,400 kg	vihreitä kivettömiä oliiveja
0,200 kg	parmesaanijuustoa lastuina
0,020 kg	tuoretta basilikaa

Valmista salaatin marinadi: Sekoita öljyyn kastikeaineokset, murskattu valkosipuli ja loput mausteet. Lisää marinadi kypsän pastan joukkoon. Sulata ja valuta ravunpyrstöt ja katkaravut. Puolita artisokan sydämet ja kirsikkatomaatit halutessasi. Halkaise kesäkurpitsa, poista keskiosa ja viipaloi. Yhdistä ravut, kasvikset ja pasta. Koristele parmesaanijuustolastuilla. Leikkaa joukkoon tuoretta basilikaa ennen tarjoilua.

IsoMitta Juustocreme



Tuotenumero: 7035

AINESOSAT: Vesi, juusto [maito, hapate, suola, juoksute, happamuudensäätöaine (E 509), säilöntäaine (E 252)], voi, sulatesuolat (E 452, E 339), modifioitu tapiokatarkkelys (E 1442), aromi, säilöntäaine (E 200) ja väri (E 160a).

Myyntierä: 2 kg
Kespro: EAN
Meiranova: 23328
T-koodi: 185363

Ravintosisältö: 100 g

Energiaa (kJ/kcal)	Proteiinia (g)	Hiilihydraattia (g)	josta sokeria (g)	josta laktoosia (g)	Rasvaa (g)	josta tyydytynyttä (g)	Ravintokuitua (g)	Natriumia (g)	Suolapitoisuus (%)
1100/260	10	2,4	< 1	< 1	24	15	0	0,7	0,7



Chef René Täysmajoneesi 82 %



Tuotenumero: 4770

AINESOSAT: Rapsiöljy, kananmunan keltuainen, viinietikka, vesi, sinappi (viinietikka, sinapinsiemen, vesi, suola, kurkuma), suola, sakeuttamisaineet (guarkumi, ksantaanikumi), valkoppuriaromi, hapettumisenestoaine (E385).

Myyntierä: 5 l
Kespro: EAN
T-koodi: 148841

Ravintosisältö: 100 g

Energiaa (kJ/kcal)	Proteiinia (g)	Hiilihydraattia (g)	josta sokeria (g)	josta laktoosia (g)	Rasvaa (g)	josta tyydytynyttä (g)	Ravintokuitua (g)	Natriumia (g)	Suolapitoisuus (%)
3050/740	1,5	< 0,5	< 0,1	< 0,01	82	6,4	< 1	0,52	1,3



IsoMitta Aurinkokuivattu Tomaatti Kylmäkastike



Tuotenumero: 9004

AINESOSAT: Sokeri, tomaatti [24 %], suola, muunnettu perunatarkkelys, maltodekstriini, sipuli, basilika-aromi, tomaattiaromi, väriaineet (E 160e, paprikauute), crème fraîche, basilika, happo (omenahappo), kasvirasva, rasvaton maitojauhe, mustapippuriuute, maitoproteiini, valkosipuliuute.

Myyntierä: 2 kg
Saanto: 2 x 12,5 l
Kespro: EAN
Meiranova: 111828
T-koodi: 147025

Ravintosisältö: 100 g jauhetta

1 dl valmista kylmäkastiketta

Energiaa (kJ/kcal)	Proteiinia (g)	Hiilihydraattia (g)	josta sokeria (g)	josta laktoosia (g)	Rasvaa (g)	josta tyydytynyttä (g)	Ravintokuitua (g)	Natriumia (g)	Suolapitoisuus (%)
1500/350	4,5	74	42	0,4	4	0,1	5	4,5	11,25
650/160	3	10	4	0,5	12	8,4	< 1	0,4	0,9



IsoMitta Italialainen Yrtti Kylmäkastike



Tuotenumero: 9006

AINESOSAT: Sokeri, maltodekstriini, muunnettu maissitarkkelys, suola, yrttimausteet (kirveli, persilja, oregano, timjami, salvia, rakuuna, basilika), hapot (etikahappo, sitruunahappo), happamuudensäätöaine (E 262), sipuli, kasvirasva, laktoosi, dekstroosi, valkosipuli, purjo.

Myyntierä: 1,47 kg
Saanto: 2 x 12,5 l
Kespro: EAN
Meiranova: 111894
T-koodi: 146027

Ravintosisältö: 100 g jauhetta

1 dl valmista kylmäkastiketta*

Energiaa (kJ/kcal)	Proteiinia (g)	Hiilihydraattia (g)	josta sokeria (g)	josta laktoosia (g)	Rasvaa (g)	josta tyydytynyttä (g)	Ravintokuitua (g)	Natriumia (g)	Suolapitoisuus (%)
1450/340	2	80	31	< 0,1	1,5	0,1	< 1	4,5	11,25
650/150	2,5	9	2,4	0,5	12	8,4	< 1	0,3	0,7

*Valmistettuna öljyyn ja veteen



IsoMitta Sitruunakiisseli



Tuotenumero: 7083

AINESOSAT: Sokeri, muunnettu perunatarkkelys, glukoosisirappi, päärynä, sitruunahutiiviste [1,9 %], appelsiini, happo (sitruunahappo), vehnätarkkelys, C-vitamiini, sitruuna-aromi, väriaine (riboflaviini).

Myyntierä: 2,22 kg
Saanto: 2 x 5 l
Kespro: EAN
Meiranova: 114176
T-koodi: 658583

Ravintosisältö: 100 g jauhetta

1 dl valmista kiissellä

Energiaa (kJ/kcal)	Proteiinia (g)	Hiilihydraattia (g)	josta sokeria (g)	josta laktoosia (g)	Rasvaa (g)	josta tyydytynyttä (g)	Ravintokuitua (g)	Natriumia (g)	C-vitamiini (mg)
1650/390	< 0,5	98	70	< 0,1	< 0,5	< 0,1	1	< 0,1	170
380/90	< 0,5	22	16	< 0,01	< 0,5	< 0,1	< 1	< 0,01	40



GoGreen Kikhernepihvi



Tuotenumero: 147857

AINESOSAT: Kikherne [51 %], vesi, vehnä jauho, sipuli, korppujauho (vehnä jauho, suola, hiiva, sokeri), jodioitu suola, persilja, valkosipuli, sakeuttamisaine (E 461), rypälesokeri. Kasviöljyä paistamiseen.

Myyntierä: 4 kg
Saanto: 100 kpl á 40 g
Kespro: EAN

Ravintosisältö: 100 g tuotetta

Energiaa (kJ/kcal)	Proteiinia (g)	Hiilihydraattia (g)	josta sokeria (g)	josta laktoosia (g)	Rasvaa (g)	josta tyydytynyttä (g)	Ravintokuitua (g)	Natriumia (g)	Suolapitoisuus (%)
795/190	6	13	1,4	0	9,5	4,6	15	0,49	1,2



GoGreen Auringonkukansiemen



Tuotenumero: 101374

AINESOSAT: Auringonkukansiemen

Myyntierä: 4 kg
Kespro: EAN

Ravintosisältö: 100 g tuotetta

Energiaa (kJ/kcal)	Proteiinia (g)	Hiilihydraattia (g)	josta sokeria (g)	josta laktoosia (g)	Rasvaa (g)	josta tyydytynyttä (g)	Ravintokuitua (g)	Natriumia (g)	Suolapitoisuus (%)
2485/595	23	13	1,7	0	50	5	6	0,003	

