

# Atria®

PERHETILOILTA VUODESTA 1903

# CRISPY CHICKEN

Helppokäyttöiset ja huippurapeat tuplapaneroidut herkut kotimaisesta, antibioottivapaasta kanasta



 AINA  
SUOMALAISTA  
LIHAA

## SISÄLLYS

Crispy Chicken tuotteet.....4	Nashville Hot Chicken..... 13
Korealainen Bao Bun Crispy kanasta.....6	Chipotle BBQ kanaa & grillattua
Korean Crispy Chicken Bowl .....7	Cajun maissia ..... 14
Crispy Kanaa Katsu Sando	Crispy chicken & waffles ..... 15
Japanilaisittain .....8	Crispy Chicken Poutine..... 16
Crispy Chicken ja Taboullehia	Crispy Chicken tacos .....17
Lähi-idän tapaan .....9	Dippikastikkeet..... 18
Parmesaani Crispy Chicken ja	Mausta-Ravista-Nauti! .....22
sitruuna-valkosipulipasta .....10	Makuja maailmalta mausteseoksin..... 24
Deluxe Kanan paistipalat ja ranskalaiset.11	Rakenna oma Crispy Chicken
Crispy Chicken, Mac & cheese	makumaailmasi .....26
& BBQ-pavut ..... 12	



# KOTIMAISESTA, ANTIBIOOTTIVAPAASTA KANASTA CRISPY CHICKEN

**Crispy Chicken -tuotteet ovat amerikkalaistyyppisesti, rustiikkisesti paneerattuja ja herkullisen rapeita pikkusuolaisia. Tuotteet ovat valmiiksi kypsennettyjä, jolloin pelkkä rasvakeittimessä tai uunissa kuumennus riittää.**

Atrian Crispy Chicken on osa Yhdysvaltalaisista paistetun kanan perinnettä, joka on Amerikassa noussut monipuolisuutensa vuoksi perinteisestä lohturuoosta pikaruuan kautta myös trendiravintoloiden herkuksi. Kotimaisesta antibioottivapaasta kanasta valmistettu Crispy Chicken on helppo valmistaa ja muokata juuri sinun ravintolasi tarpeisiin. Voit käyttää resepti-ideoita joko suoraan tai hakea niistä inspiraatioita omiin luomuksiisi.

Viimeisen parinkymmenen vuoden aikana ketjuuntuneet pikaruokaravintolat ovat vieneet oppopaistetun kanan myös maailman eri keittiöihin, samalla kun Amerikassa on syntynyt useita perinteitä kunnioittavia ja rapeaan kanaan erikoistuneita ravintoloita.

Atrian Crispy Chicken onkin erinomainen osoitus oppopaistetun kanan monipuolisista mahdollisuuksista. Voit tarjota sitä perinteiseen amerikkalaiseen tyyliin esimerkiksi mac & cheesen ja papujen kanssa tai makean suolaisena herkkuna vohveleiden ja pekonin seurana. Toisaalta Crispy Chicken toimii oivallisesti myös aasialaisten ja meksikolaisten ruokien ainesosana ja erilaisten nopean syömisen annoksissa. Crispy Chicken on täydellinen täyte niin burgeriin, sandwicheihin, tacoihin kuin salaatteihinkin. Halutessasi kanaan lisää vaihtelua voit ravistaa sekaan kuivamausteseoksen tai kuorruttaa kuumen kanan haluamalla

kastikkeella. Erilaiset dippivaihtoehdot tuovat Crispy Chickenin käyttöön vielä lukemattomia lisävariaatioita.

Voit rakentaa Crispy Chickenistä juuri sellaisen annoksen kuin ravintolasi tarvitsee. Me Atrialla haluamme jakaa kanssasi palan rapean kanan historiaa sekä muutaman tuoreen vinkin sen käyttötapoihin – lopputulos voi olla juuri niin lennokas ja innovatiivinen kuin sinä ja asiakkaasi haluavat sen olevan. Tiedämme myös kuluttajien arvostavan turvallista, kotimaista ja antibioottivapaata kanaa, joten se kannattaa ehdottomasti asiakkaillesi kertoa!

Kanan kulutus on ollut kasvussa jo pidemmän aikaa eikä loppua näy. Atrian Kokkibarometrin mukaan kana nähdään lihalajeista kehittyvimpänä ja se löytää tiensä kuluttajien lautasille yhä useammin. Kypsat kanatuotteet ovat myös erinomainen ratkaisu kiireisen keittiön arkeen. Ne varmistavat tuotteiden tasalaatuisuuden ja tuoteturvallisuuden. Myös erittäin laadukas tupla-paneeri takaa tuotteisiin rapean herkullisen maun.

Atrian tuoreimman Kokkibarometrin mukaan kotimaisen raaka-aineen arvostus on edelleen kasvussa.



# CRISPY CHICKEN TUOTTEET

Helppokäyttöiset ja huippurapeat tuplapaneroidut  
herkut kotimaisesta, antibioottivapaasta kanasta.

## 615257 Atria Kypsä Kanan Crispy Spicy Fingers pakaste 4kg/n40g

Kypsä Kanan Crispy Spicy Fingers on sopivan mausteinen, suomalaisesta antibioottivapaasta kanasta valmistettu uutuus Crispy-tuoteperheeseen. Amerikkalaistyylisesti rouheasti paneroidut fileepalat sopivat sellaisenaan dipattavaksi sekä monenlaisiin nopean syömisen annoksiin. Erinomainen myös burgereiden ja fajitaksien välissä.

**Atria** 615257  
**Valo** 615257  
**ME- ja KPGTIN** 6407800019371

## 615258 Atria Kypsä Kanan Crispy Spicy Wings pakaste 4kg/n40g

Kypsä Kanan Crispy Spicy Wings on valmistettu suomalaisista kanan siivistä. Paneroinnin rapeus ja mausteisuus yhdistettynä siiven mehevyyteen takaa ainutlaatuisen makunautinnon. Valmiiksi kypsät siivet sopivat nopeaan ruokailuun ja tuovat uusia mahdollisuuksia wings-markkina.

**Atria** 615258  
**Valo** 615258  
**ME- ja KPGTIN** 6407800019388

UUTUUS 1.5.



UUTUUS 1.5.



## 5760 Atria Kanan Crispy Paistipala pakaste 4kg/n20-40g

Kanan Crispy paistipala on kypsä tuote mehukkaalla rakenteella. Napostelukokoinen ja rapean rouheaa tuote on erinomainen dippailuun sekä erilaisten annosten luomiseen.

**Atria** 5760  
**Valo** 5760  
**ME- ja KPGTIN** 6407850057606

## 1706 Atria Kypsä Kanan Crispy Fingers Fileestä pakaste 4kg/n40g

Siroissa, kananfileestä valmistetuissa fingerseissä on runsaasti herkullista panerointia. Fingersit sopivat niin laadukkaisiin kanakoreihin kuin vaikkapa erilaisten dippien kanssa sellaisenaan tarjottavaksi.

**Atria** 1706  
**Valo** 1706  
**ME- ja KPGTIN** 6407810017060

## 1713 Atria Kypsä Kanan Crispy Filee pakaste 4kg/n100g

Anatomisen muotoinen Crispy Filee on loistava tuote annos bowleihin, burgereihin ja lähes kaikkiin nopean syömisen annoksiin. Kappalekokonsa puolesta myös mainio buffet pääraaka-aineeksi.

**Atria** 1713  
**Valo** 1713  
**ME- ja KPGTIN** 6407810017138



## KOREALAINEN BAO BUN CRISPY KANASTA

10 annosta, annoskoko 149 g, esivalmistelu alle 30 min  
valmistus alle 15 min

400 g 617257 Atria Kypsä Crispy Spicy Fingers 10 kpl  
500 g Bao Bun sämpylä 10 kpl  
20 g tuoretta korianteria hienonnettuna  
15 g punaista chiliä renkaina  
30 g paahdettua sipulia

### Gochujang-majoneesi:

200 g majoneesia (L)  
25 g Gochujang maustetahnaa  
5 g limen mehua

### Pikkelöidyt kurkut:

50 g vettä  
50 g väkiviinaetikkaa  
50 g sokeria  
200 g kurkkua ohueksi viipaloituna  
5 g paahdettuja mustia seesaminsiemeniä

Esivalmistele majoneesi ja pikkelöidyt kurkut.

### Gochujang-majoneesi:

Sekoita majoneesi, gochujang maustetahna ja limenmehu.

### Pikkelöidyt kurkut:

Kiehauta vesi, etikka, sokeri ja jäähdytä liemi. Viipaloi kurkut ohuiksi ja anna maustua 1 h. Valuta neste pois kurkuista ennen tarjoilua ja lisää paahdetut seesaminsiemenet.

Lämmitä Bao Bun sämpylät höyryuunissa tai bambukorissa pakkauksen ohjeen mukaan. Friteeraa kanat tai paista ne uunissa pakkauksen ohjeen mukaan.

**Kasaa annos:** Avaa sämpylä, aseta pohjalle ensin pikkelöidyt kurkut ja sitten kana. Lisää päälle Gochujang-majoneesi ja viimeistelet annos chilillä, korianterilla ja rapealla paahdetulla sipulilla.

Korealaisissa Bao Buneissa eli höyrytettyissä, täytetyissä sämpylöissä maistuvat rapean ja mehukkaan kanan ohessa tulinen Gochujang-majoneesi ja raikkaat pikkelöidyt kurkut. Atrian Kypsä Crispy Spicy Fingers kana tuo mukavasti rapeaa suutuntumaa pehmeälle bunille. Tuote sopii ravintola-annoksen lisäksi hyvin myös takeaway tuotteeksi.

### Voit käyttää myös:

5763 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Sisäfilee pakaste  
1739 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Paistipala pakaste

## KOREAN CRISPY CHICKEN BOWL

10 annosta, annoskoko 450 g,  
kokonaisvalmistusaika 60 min

200 g porkkanaa  
200 g kyssäkaalia  
50 g riisiviinietikkaa  
100 g sokeria  
200 g vettä  
200 g kurkkua  
100 g kevätsipulia  
200 g retiisiä  
10 kpl 1713 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy Filee n100 g pakaste  
250 g korealaista gochujang -tahnaa  
75 g riisiviinietikkaa  
170 g ruokosokeria  
75 g soijaa  
75 g vettä  
500 g valmista kimchiä  
10 annosta kypsää riisiä  
25 g paahdettuja seesaminsiemeniä

Viipaloi kuoritut porkkana ja kyssäkaali ohuiksi suikaleiksi. Sekoita riisiviinietikka, sokeri ja vesi niin että sokeri sulaa ja lisää kasvikset. Anna marinoitua vähintään tunti, mielellään yön yli.

Viipaloi kurkku, kevätsipuli ja retiisi. Friteeraa jäiset Atria Kanan Crispy fileet kuumiksi ja rapeiksi 180-asteisessa öljyssä, 7-10 min tai paista rapeiksi uunissa.

Sekoita gochujang-tahna, riisiviinietikka, ruokosokeri ja soija kulhossa. Ohenna tarvittaessa vedellä niin että kastikkeesta jää ohut kuorrutus kanan pintaan. Aseta kypsät kanat kastikkeeseen ja sekoita niin että kanat kuorruttuvat kastikkeella. Nosta pois kastikkeesta, valuta ylimääräinen kastike pois ja viipaloi.

Aseta kulhoon pohjalle riisi, päälle kurkkua, retiisiä, pikkelöityjä kasviksia, kimchiä ja kanaa siivuina. Koristele seesaminsiemenillä ja kevätsipulilla.

### Voit käyttää myös:

1706 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy Fingers n40 g pakaste  
5760 Atria 4 kg Kypsä Kanan Crispy Paistipala 20-40 g pakaste  
5763 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Sisäfilee pakaste  
1739 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Paistipala pakaste  
5759 Atria 5kg Grillattu Kanan Paistipala n50g pakaste  
5799 Atria 5kg Grillattu Kanan Sisäfilee n30g pakaste  
1722 Atria 5kg Grillattu Kanan Filee n60g pakaste

Kulhuruoat ovat  
tulleet jäädäkseen

Atria Crispy Chicken filee toimii oivana proteiininä korealaistyyliisessä kulhossa. Friteerattu kana pyöräytetään fermentoidusta gochujang-chilitahnasta tehdystä kastikkeesta ja tarjoillaan tuoreiden ja pikkelöityjen kasvien sekä kimchin kera.



## CRISPY KANAA KATSU SANDO JAPANILAISITTAIN

10 annosta, annoskoko 326 g, esivalmistelu alle 60 min  
valmistus alle 15 min.

1200 g 617257 Atria Kypsä Crispy Spicy Fingers 30 kpl  
700 g briossisämpylöitä 10 kpl (L)

### Wasabimajoneesi:

400 g majoneesia (L)  
20 g wasabi maustetahnaa  
10 g limen mehua

### Aasilainen coleslaw:

150 g vettä  
150 g väkiviinaetikkaa  
150 g sokeria  
300 g valkokaalia suikaleina  
100 g retikkaa suikaleina  
100 g porkkanaa suikaleina  
50 g salottisipulia suikaleina  
30 g punaista chiliä hienonnettuna  
20 g korianteria hienonnettuna  
5 g paahdettuja mustia seesaminsiemeniä

### Tonkatsu-kastike:

16 g inkivääriä hienonnettuna  
25 g salottisipulia hienonnettuna  
4 g valkosipulia hienonnettuna  
20 g soijaa  
30 g ketsuppia  
200 g Hoisin-kastiketta

15 g riisiviinietikkaa  
20 g hunajaa  
5 g kalakastiketta  
2 g viisimaustetta

**Esivalmistele** wasabimajoneesi, coleslaw ja  
Tonkatsu-kastike.

**Wasabimajoneesi:** Sekoita majoneesi, wasabitahna ja  
limenmehu.

**Aasilainen coleslaw:** Kiehauta vesi, etikka, sokeri ja jäähd-  
dytä liemi. Kaada jäähtynyt liemi suikaloitujen kasvien  
pääle ja anna maustua noin 12 h kannellisessa säilytysas-  
tiassa tai vakuumpussissa. Valuta neste pois kasviksista  
ennen tarjoilua ja sekoita joukkoon vielä hienonnettu chili ja  
korianteri sekä paahdetut seesaminsiemenet.

**Tonkatsu-kastike:** Laita kattilaan hienonnetut inkivääri,  
salottisipuli ja valkosipuli. Lisää sekaan muut raaka-aineet ja  
keitä noin 10 min. kunnes kastike on paksuuntunut. Anna  
kastikkeen maustua noin 1 h ennen tarjoilua.

Paahda sämpylät kevyesti uunissa tai pannulla. Friteeraa  
kanat tai paista ne uunissa pakkauksen ohjeen mukaan.

**Kasaa annos:** Avaa sämpylä ja levitä wasabimajoneesia  
sämpylän leikkuupinnoille. Lisää pohjan päälle aasilainen  
coleslaw, kanat (3 per annos) ja mausta ne Tonkatsu-kas-  
tikkeella.

### Voit käyttää myös:

5760 Atria 4 kg Kypsä Kanan Crispy Paistipala 20-40 g pakaste  
1713 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy Filee n100 g pakaste  
5763 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Sisäfilee pakaste

Japanilainen Katsu Sando eli kerrosvoileipä  
sai uuden ilmeen, kun klassikkoleivän  
makumaailma siirrettiin mehukkaan  
briossisämpylän sisään. Atrian Kypsä Crispy  
Spicy Fingers kanan rapeus, wasabin mukava  
jälkipotku ja kirpeä coleslaw tarjoaa uutta  
niin leipä- kuin burgerivalikoimaan.

## CRISPY CHICKEN JA TABOULLEHIA LÄHI-IDÄN TAPAAN

10 annosta, annoskoko 402 g, esivalmistelu alle 60 min,  
valmistus alle 15 min.

2000 g 615258 Atria Kypsä Crispy Spicy Wings 50 kpl  
50 g granaattiomenan siemeniä

### Baba Ganoush munakoisotahna:

500 g munakoisoa  
20 g oliiviöljyä  
10 g valkosipulia hienonnettuna  
10 g tahinia  
5 g sitruunan mehua  
5 g suolaa  
1 g chilijauhetta  
10 g tomaattipyreetä

### Tabouleh: (saanto 550g)

500 g bulguria keitettynä  
10 g valkosipulia hienonnettuna  
20 g tuoretta korianteria  
20 g tuoretta minttua  
20 g tuoretta lehtipersiljaa  
20 g rypsiöljyä  
30 g sitruunan mehua  
10 g suolaa  
2 g mustapippuria jauhattuna  
200 g kurkkua kuutioituna

### Zataa`r jogurttikastike

400 g turkkilaista jogurttia valutettuna (L)  
7 g sumac-mausteseosta  
7 g korianteria jauhattuna  
7 g kuivattua timjamia  
7 g juustokuminaa  
14 g seesaminsiemeniä  
5 g suolaa  
3 g chilijauhetta

### Paahdetut tomaatit

360 g miniluumu terttutomaattia  
10 g valkosipulia  
30 g oliiviöljyä  
2 g suolaa  
3 g sokeria  
3 g timjamia  
1 g mustapippuria  
jauhattuna

Crispy chicken ja Taboulehia  
Lähi-Idän tapaan sopii erinomaisesti  
suomalaiseen makumaailmaan. Atrian  
Kypsä Crispy Spicy Wings kana saa  
annoksessa kylkeensä raikkaan  
Tabouleh-salaatin ja paahdetut makeat  
tomaatit sekä maukkaan Baba Ganoush  
munakoisotahnan.

**Esivalmistele** Baba Ganoush, jogurttikastike, tabouleh ja  
paahdetut tomaatit.

**Baba Ganoush:** Leikkaa munakoisot puoliksi ja paahda 200  
asteisessa uunissa noin 1 h tai kunnes munakoison vaalea osa on  
pehmeää. Lusikoi munakoison ”liha” kattilaan. Lisää oliiviöljyä, hie-  
nonnettu valkosipuli ja kuullota kunnes neste on haihtunut pois.  
Lisää tahini, sitruunan amehu, suola, chili ja tomaattipyree. So-  
seuta tehosekoittimessa tai sauvasekoittimella paksuksi tahnaksi.

**Zataa`r -jogurttikastike:** Sekoita valutettu jogurtti ja mausteet.  
Anna kastikkeen maustua kylmässä noin 1 h ennen tarjoilua.

**Tabouleh:** Lisää hienonnetut valkosipulit ja yrtit valmiiksi keitetyn  
bulgurin sekaan. Tarkista bulgurin kypsennysohje pakkauksesta.  
Mausta bulgur rypsiöljyllä, sitruunan mehulla, suolalla ja musta-  
pippurilla. Sekoita ja lisää kurkkukuutiot.

**Paahdetut tomaatit:** Sekoita murskatut valkosipulinkynnet ja  
tomaatit. Mausta oliiviöljyllä, suolalla, sokerilla, timjamilla ja mus-  
tapippurilla. Anna tomaattien marinoitua vähintään 1 h. Paahda  
tomaatit 250 asteisessa uunissa grillivastuksella noin 5 min.  
Tomaatit voi myös grillata.

Friteeraa kanat tai paista ne uunissa pakkauksen ohjeen mukaan.

**Kasaa annos:** Asettele lautaselle ensin Tabouleh. Lisää päälle ja  
viereen paahdetut tomaatit, nokare Baba Ganoushia ja friteeratut  
kanat. Pursota päälle Zataa`r -jogurttikastiketta. Taboulehin ja  
tomaatit voi tarjota huoneen lämpöisenä.

### Voit käyttää myös:

5760 Atria 4 kg Kypsä Kanan Crispy Paistipala 20-40 g pakaste  
1713 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy Filee n100 g pakaste  
5763 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Sisäfilee pakaste  
1739 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Paistipala pakaste

## PARMESAANI CRISPY CHICKEN JA SITRUUNA-VALKOSIPULIPASTA

10 annosta, annoskoko 315 g,  
kokonaisvalmistusaika 20 min

600 g pastaa

30-50 kpl Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy Paistipala  
20-40g pakaste 5760

100 g hienonnettua valkosipulia  
3 g chililastuja  
100 g voita  
60 g sitruunan mehua  
12 g sitruunan kuorta  
30 g timjamia  
suolaa  
mustapippuria  
150 parmesaaniraastetta

Keitä pasta pakkauksen ohjeen mukaan juuri ja juuri kypsäksi. Friteeraa jäiset Atria Kanan Crispy Paistipalat kuumiksi ja rapeiksi 180-asteisessa öljyssä, 7-10 min tai paista rapeiksi uunissa. Kypsennä valkosipuli ja chililastut voissa niin, että valkosipuli kypsyy ja alkaa ottaa väriä, mutta ei pääse palamaan. Sekoita joukkoon pasta ja ota pannu pois hellalta. Lisää sitruunan mehu ja kuori, timjami sekä 2/3 parmesaanista. Nausta suolalla ja pippurilla. Nostelee spagetti annoksiksi lautaselle ja viimeistele Kanan Crispy Paistipaloilla ja parmesaanilla niin, että parmesaani sulaa kanojen pintaan. Koristele halutessasi timjamilla, chililastuilla ja sitruunan kuorella.

Rapeat Crispy Chicken Paistipalat toimivat myös pastan kanssa. Sitruunaa, valkosipulia, timjamia ja reilusti parmesaania kanojen kylkeen ja sen kummempaa ei tarvita.

### **Voit käyttää myös:**

1706 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy Fingers n40 g pakaste  
5763 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Sisäfilee pakaste  
1739 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Paistipala pakaste

## DELUXE KANAN PAISTIPALAT JA RANSKALAISET

10 annosta, annoskoko 300 g, kokonaisvalmistusaika 2 h

### **Rosmariinisuoia**

3 g rosmariinia  
20 g karkeaa merisuolaa  
40 gl hienoa merisuolaa tai sormisuolaa  
1,000 kg Rosamunda-perunaa

### **Tryffelimajoneesi**

200 g majoneesia  
200 g ranskankermää  
30 g tryffelioiljyä  
20 g hienonnettu valkosipulinkynsi suolaa  
mustapippuria

30-50 kpl Atria 4 kg Kypsä Kanan Crispy Paistipala 20-40 g pakaste 5760

Hienonna rosmariini ja karkea merisuola tehosekoittimessa hienoa merisuolaa vastaavaan koostumukseen. Sekoita hienoon merisuolaan tai sormisuolaan ja anna kuivua leivinpaperille levitettynä muutama tunti. Kuori perunat ja leikkaa paksuiksi ranskalaisiksi. Huuhtelee reilulla vedellä muutama minuutti tärkkelyksen poistamiseksi. Paista perunat ensin 130-asteisessa uppoaistoöljyssä joko kattilassa tai rasvakeittimessä noin 5 minuuttia, kunnes perunat ovat kypsiä ja alkavat muodostaa rapean kuoren. Nosta ritilälle ja jäähdytä pakastimessa vähintään tunti. Voit myös tehdä perunat valmiiksi tähän työvaiheeseen asti, jäähdyttää ja pakastaa pakastepusseissa ja kypsentää ja tarjota perunat vasta myöhemmin. Friteeraa 180-asteisessa öljyssä kullanruskeiksi ennen tarjoilua.

Sekoita tryffelimajoneesin ainekset. Friteeraa jäiset Atria Kanan Crispy Paistipalat kuumiksi ja rapeiksi 180-asteisessa öljyssä, 7-10 min tai paista rapeiksi uunissa. Tarjoile rosmariinisuoialla maustettujen ranskalaisten ja tryffelimajoneesin kanssa.

Mehevistä kotimaisista kanan reisipaloista valmistetut Atrian Crispy Chicken Paistipalat nostavat finger foodin aivan uudelle tasolle, varsinkin kun valmistat kylkeen itse tehdyt ranskalaiset rosmariinisuoialla ja tryffelimajoneesilla.

### **Voit käyttää myös:**

1706 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy Fingers n40 g pakaste  
5763 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Sisäfilee pakaste  
1739 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Paistipala pakaste  
5759 Atria 5kg Grillattu Kanan Paistipala n50g pakaste  
5799 Atria 5kg Grillattu Kanan Sisäfilee n30g pakaste  
1722 Atria 5kg Grillattu Kanan Filee n60g pakaste

## CRISPY CHICKEN, MAC & CHEESE & BBQ-PAVUT

10 annosta, annoskoko 400 g,  
kokonaisvalmistusaika 1 h 15 min

### Mac & Cheese

300 g makaronia (700g)  
75 g voita  
50 g vehnä jauhoja  
1000 g maitoa  
3 g suolaa  
3 g sinappijauhetta  
3 g muskottipähkinää  
250 g erilaisia juustoja (esimerkiksi cheddar, parmesaani, gouda ja emmental)

10 kpl 1713 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy  
Filee n100 g pakaste

### BBQ-pavut

100 g varsiselleriä  
100 g sipulia  
500 g kypsää papuja (esim. mustapapuja tai kidney-papuja)  
15 g omenaviinietikkaa  
15 g sokeria  
150 g vettä  
suolaa  
150 g bbq-kastiketta

Hienonna sellerit ja sipulit kutterissa. Sellerit kannattaa pilkkoa pienemmiksi ennen kutteriin lisäämistä, etteivät ne jää säikeiseksi. Kuullota kattilassa ensin kasvikset ja lisää sitten loput ainesosat BBQ-kastiketta lukuun ottamatta. Anna kiehua mieluusti tunti, kunnes pavut alkavat saostua ja pehmetä. Lisää tarvittaessa vettä ja lopuksi BBQ-kastike. Voit valmistaa pavut myös uunissa, sekoittamalla kaikki aineet BBQ-kastiketta lukuun ottamatta vuoassa ja kypsentämällä 150 asteessa kaksi tuntia ja lisäämällä lopuksi BBQ-kastikkeen.

Keitä makaronit ohjeen mukaan. Sulata voi kattilassa ja sekoita joukkoon vehnä jauhot. Kypsennä hetki ja lisää maito pienissä erissä koko ajan sekoittaen. Keitä noin 10 minuuttia sekoittaen, kunnes kastike sakenee. Ota pois liedeltä, mausta ja lisää juustoraasteet. Sekoita juustokastike ja makaronit juuri ennen tarjoilua. Voit halutessasi viimeistellä mac & cheesen ripottelemalla pinnalle korppujauhoja ja ruskistamalla ne kuumassa uunissa tai salamannerissa.

Friteeraa jäiset Atria Kanan Crispy fileet kuumiksi ja rapeiksi 180-asteisessa öljyssä, 7-10 min tai paista rapeiksi uunissa. Tarjoile papujen, mac & cheesen ja haluamasi dipin kera.

### Voit käyttää myös:

5760 Atria 4 kg Kypsä Kanan Crispy Paistipala 20-40 g pakaste  
1706 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy Fingers n40 g pakaste  
5763 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Sisäfilee pakaste  
1739 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Paistipala pakaste

Jos haluat tarjota  
Crispy Chickenin kanssa perinteisiä  
amerikkalaisia klassikkolisukkeita,  
kannattaa tarjolle laittaa BBQ-papuja  
ja täyteläistä mac & cheese'ä.

Nashvillessä Crispy Chicken tarjotaan tulisessa cayenne-marinadissa pyöräytettynä. Marinadiin tulee cayennen lisäksi voita ja sokeria tasoittamaan tulisuuutta ja vieressä tarjoiltavat vaalea leipä ja suolakurkut toimivat lisukkeina samasta syystä.



## NASHVILLE HOT CHICKEN

10 annosta, annoskoko 225 g,  
kokonaisvalmistusaika 20 min

10 kpl 1713 Atria 4kg Kypsä Kanan  
Crispy Filee n100 g pakaste

### Kastike

270 g sulaa voita  
15 g cayenepippuria  
50 g hot saucea  
50 g ruokosokeria  
7 g savupaprikajauhetta  
5 g valkosipulijauhetta  
5 g suolaa  
5 g mustapippurijauhetta  
vaaleaa leipää  
maustekurkkuja

Friteeraa jäiset Atria Kanan Crispy fileet kuumiksi ja rapeiksi 180-asteisessa öljyssä, 7-10 min tai paista rapeiksi uunissa. Sekoita kastikkeen ainekset ja voitele kypsät kanat kastikkeella. Tarjoile kanat vaalean leivän ja maustekurkkujen sekä haluamasi dipin kera.

### Voit käyttää myös:

5763 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Sisäfilee pakaste  
1739 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Paistipala pakaste



## CHIPOTLE BBQ KANAA & GRILLATTUA CAJUN MAISSIA

10 annosta, annoskoko 250 g,  
kokonaisvalmistusaika 30 min

1 kg maissia

### Maustevoi

180 g sulaa voita  
5 g chilijauhetta  
3 g sipulijauhetta  
3 g juustokuminaa  
3 g oreganoa  
2 g paprikajauhetta  
1 g cayennepippuria

10 kpl 1713 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy  
Filee n100 g pakaste

400 g makeaa BBQ-kastiketta  
100 g chipotle-kastiketta

### Koristeluun

2-3 limeä  
sweet chili dropseja  
korianteria

Grillaa maissit kypsiksi ja sekoita cajun-  
maustevoi. Pyöräytä kypsät maissit maustevoissa.  
Friteeraa jäiset Atria Kanan Crispy fileet kuumiksi  
ja rapeiksi 180-asteisessa öljyssä, 7-10 min tai  
paista rapeiksi uunissa. Sekoita BBQ-kastike  
ja chipotle-kastike ja voitele kypsät kana-  
fileet kastikkeella. Voit myös ohentaa  
BBQ-kastiketta hieman vedellä ja pyö-  
räyttää friteeratut kanat kastikkeessa.  
Lohko lime ja tarjoile maissien ja  
kanan kanssa.

### Voit käyttää myös:

1706 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy Fingers n40 g pakaste  
5760 Atria 4 kg Kypsä Kanan Crispy Paistipala 20-40 g pakaste  
5763 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Sisäfilee pakaste  
1739 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Paistipala pakaste  
1722 Atria 5kg Grillattu Kanan Filee n60g pakaste

Kun haluat Crispy Chickenien  
pintaan aivan uudenlaista potkua,  
voitele friteeratut kanat chipotlella  
maustetulla BBQ-kastikkeella  
ja tarjoa kylkeen vielä cajun-  
maustettuja maisseja.



## CRISPY CHICKEN & WAFFLES

10 annosta, annoskoko 350 g,  
kokonaisvalmistusaika 40 min

250 g jauhoja  
25 g sokeria  
10 g leivinjauhetta  
180 g kananmunaa  
500 g piimää  
100 g sulaa voita  
5 g vaniljasokeria  
tai 10 paksua valmista vohvelia  
400 g vaahterasiirappia  
50 g hot sauce -kastiketta esim. tabascoa  
450 g avokadoa  
300 g 7962 Atria n1,6kg Englannin  
Pekoniviipale 17-21g  
20 kpl 1706 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy  
Fingers n40 g pakaste

### Koristeluun

yrtin versoja (esimerkiksi korianteri)  
punaista chiliä

Sekoita jauhot, sokeri ja leivinjauhe. Erottele kananmunan  
keltaiset ja sekoita keltaiset, piimä ja voi jauhoseokseen.  
Vatkaa valkuaiset kiinteäksi vaahdoksi ja nostele varovasti  
taikinaan. Paista vohveliraudalla paksuiksi vohveleiksi tai  
paahda valmiit vohvelit nopeasti kuumaksi.

Sekoita vaahterasiirappi ja hot sauce. Viipaloi avokado ja  
paista pekoni. Friteeraa jäiset Atria Kanan Crispy Fingersit  
kuumiksi ja rapeiksi 180-asteisessä öljyssä, 7-10 min tai  
paista rapeiksi uunissa. Kokoa vohveleille ensin pekonia,  
viipaloitua avokadoa ja pari Crispy Chicken Fingeriä.  
Viimeistele vaahterasiirapilla, yrtinversoilla  
ja chilisiivuilla.

Tämä Amerikkalainen makean  
suolainen klassikko on tekemässä  
mahinnousua myös Suomeen. Vohvelit,  
Crispy Chicken Fingersit, pekoni ja  
vaahterasiirappi saattavat kuulostaa  
aluksi hurjalta yhdistelmältä, mutta  
kun makuun pääsee on tätä herkkua  
saatava uudestaan ja uudestaan.

### Voit käyttää myös:

5760 Atria 4 kg Kypsä Kanan Crispy Paistipala 20-40 g pakaste  
1713 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy Filee n100 g pakaste  
5763 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Sisäfilee pakaste  
1739 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Paistipala pakaste



## CRISPY CHICKEN POUTINE

10 annosta, annoskoko 450 g,  
kokonaisvalmistusaika 40 min

100 g voita  
60 g jauhoja  
500 g lihalientä tai demi glacea  
30 g worcestershire -kastiketta  
suolaa  
mustapippuria  
tai 700 g valmista ruskeaa kastiketta  
10 annosta ranskalaisia perunoita  
10 kpl 1713 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy Filee  
n100 g pakaste  
400 g 7962 Atria n1,6kg Englannin  
Pekoni viipale 17-21g  
50 g kevätsipulia  
500 g pieniä mozzarellapalloja tai juustokuutioita

Ruskista kattilassa voi ja jauhot. Lisää lihaliemi ja worcestershire koko ajan sekoittaen, kiehauta ja mausta.

Kypsennä ranskalaiset pakkauksen ohjeen mukaan ja friiteeraa jäiset Atria Kanan Crispy fileet kuumiksi ja rapeiksi 180-asteisessa öljyssä, 7-10 min tai paista rapeiksi uunissa. Hienonna pekoni ja paista rapeiksi. Viipaloi kevätsipulit.

Nosta ensin tarjoiluastian ranskalaiset, sitten ruskeaa kastiketta, juustopalloja ja viipaloitua Crispy Chicken fileettä. Koristele pekoniilla ja kevätsipulilla.

### **Voit käyttää myös:**

1706 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy Fingers n40 g pakaste  
5760 Atria 4 kg Kypsä Kanan Crispy Paistipala 20-40 g pakaste  
5763 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Sisäfilee pakaste  
1739 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Paistipala pakaste  
1740 Atria 2kg Kana Nuggetit 18-20g

Poutine on kanadalainen klassikko, jossa rapeat ranskalaiset kuorrutetaan juustonokareilla, ruskealla kastikkeella, pekoninmuruilla, kevätsipulilla sekä Atrian Crispy Chicken fileellä!

## CRISPY CHICKEN TACOS

10 annosta, annoskoko 400 g,  
kokonaisvalmistusaika 1 h 30 min

380 g masa harinaa  
700 g kuumaa vettä  
suolaa  
tai 30 valmista pientä maissitortillaa

### **Guacamole**

500 g avokadon hedelmälihaa  
100 g sipulia  
20 g punaista chiliä  
15 g korianteria  
50 g limen mehua  
suolaa  
mustapippuria  
tai 650 g valmista guacamolea

### **30 kpl**

1706 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy Fingers n40 g pakaste  
vihreää salsaa  
500 g ranskankermaa

### **Koristeluun**

pikkelöityjä jalapenoja  
kirsikkatomaatteja  
korianteria

Sekoita masa harina, kuuma vesi sekä suola ja vaivaa hetki. Anna seistä peitettynä 30 minuuttia ja jaa 30 osaan. Prässää tortillaprässillä tai kauli pieniksi tortilloiksi ja paista kuumalla kuivalla pannulla molemmin puolin, kunnes tortillat saavat hieman väriä ja alkavat pullistua. Jos käytät valmistortilloja, lämmitä ne ennen käyttöä.

Muussaa avokatot haarukalla kulhossa. Hienonna punasiipuli, chili sekä korianteri ja sekoita yhteen avokadon kanssa. Lisää lopuksi limen mehu. Mausta suolalla ja mustapippurilla. Voit myös ajaa punasiipulin, chilin ja korianterin hakeeksi kutterissa, lisää sitten loput aineet ja aja seoksen tasaiseksi.

Friteeraa jäiset Atria Kanan Crispy Fingerit kuumiksi ja rapeiksi 180-asteisessa öljyssä, 7-10 min tai paista rapeiksi uunissa. Tarjoa tortillat lisukkeiden kanssa.

Crispy Chicken Fingersit ovat loistava täyte myös tacoille. Lisukkeiksi sopivat esimerkiksi vihreä salsa, guacamole ja ranskankerma sekä pikkelöidyt jalapenot, kirsikkatomaatit ja korianteri. Voit tehdä guacamolen itse tai käyttää valmista guacamolea.

### **Voit käyttää myös:**

5760 Atria 4 kg Kypsä Kanan Crispy Paistipala 20-40 g pakaste  
1713 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy Filee n100 g pakaste  
5763 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Sisäfilee pakaste  
1739 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Paistipala pakaste  
5759 Atria 5kg Grillattu Kanan Paistipala n50g pakaste  
5799 Atria 5kg Grillattu Kanan Sisäfilee n30g pakaste  
1722 Atria 5kg Grillattu Kanan Filee n60g pakaste

# DIPPIKASTIKKEILLA UUTTA POTKUA ANNOKSIIN

Dipit ovat helppo tapa muuntaa lähes loputtomiin tuttuja annoksia ja rikastuttaa niiden makupalettia. Valinnaiset dipit antavat myös mahdollisuuden pysyttäytyä omissa mielimaussa tai kokeilla uusia makuseikkailuja. Kokeile tuttujen dippikastikepohjien lisäksi myös soija- ja öljypohjaisia dippejä.



## 30 KPL

10 annosta, annoskoko 170 g, 10 min

- 1706 Atria 4kg Kypsä Kanan Crispy Fingers n40 g pakaste  
5760 Atria 4 kg Kypsä Kanan Crispy Paistipala 20-40 g pakaste

Klassinen yrteillä maustettu valkoinen ranch

## RANCH-DIPPI

- 250 g majoneesia  
250 g ranskankermaa  
20 g sitruunamehua  
1 g kuivattua tilliä  
1 g kuivattua persiljaa  
1 g kuivattua ruohosipulia  
3 g valkosipulijauhetta  
3 g sipulijauhetta  
suolaa  
mustapippuria

Lisää dippejä löydät seuraavalta sivuilta



## AURAJUUSTODIPPI

- 200 g majoneesia  
200 g kermaviiliä  
200 g aurajuustomurua  
suolaa  
mustapippuria



Helppo ja miedon tulinen srirachamajoneesi

## SRIRACHAMAJONEESI

- 400 g majoneesia  
50 g srirachaa  
50g hunajaa  
Sekoita



### Voit käyttää myös:

- 5763 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Sisäfilee pakaste  
1739 Atria 5kg Kypsä Maissipaneroitu Kanan Paistipala pakaste  
1740 Atria 2kg Kana Nuggetit 18-20g  
5759 Atria 5kg Grillattu Kanan Paistipala n50g pakaste  
5799 Atria 5kg Grillattu Kanan Sisäfilee n30g pakaste  
1722 Atria 5kg Grillattu Kanan Filee n60g pakaste

## PIIMÄRANCH-DIPPI

10 annosta, annoskoko 100 g, alle 15 min

10 g valkosipulinkynsiä hienonnettuna  
40 g salottisipulia hienonnettuna  
15 g lehtipersiljaa  
20 g ruohosipulia  
400 g ranskankermaa (L)  
500 g AB-piimää (L)  
12 g suolaa  
4 g mustapippuria jauhattuna

Hienonna sipulit ja yrtit. Vatkaa ranskankerma kevyesti. Sekoita kaikki ainekset. Anna dipin maustua noin 1 h ennen tarjoilua

Chimichurri-dipin makumaailma juontaa juurensa Etelä-Amerikan kotikeittiöistä ja se on mainio vaihtoehto vähän tulisempien makujen ystäville. Dippi sopii hyvin erilaisille friteeratuille, paahdetuille ja grillatuille kana- ja lihatuotteille.



Grillattu sitruuna-parmesaanidippi vie makumatkailijat hetkeksi Välimeren raikkaiden ja klassisten makujen äärelle. Dippi sopii hyvin erilaisille friteeratuille, paahdetuille ja grillatuille kana- ja lihatuotteille.



## CHIMICHURRI-DIPPI

10 annosta, annoskoko 103 g, alle 15 min

500 g oliiviöljyä  
400 g lehtipersiljaa  
50 g punaista chiliä  
10 g valkosipulin kynsiä kuorittuna  
40 g punaviinietikkaa  
3 g kuivattua oreganoa  
16 g suolaa  
2 g mustapippuria jauhattuna  
10 g sokeria

Soseuta oliiviöljy, lehtipersilja, punainen chili ja valkosipuli. Lisää punaviinietikka ja kuivattu oregano, sekoita. Mausta suolalla, mustapippurilla ja sokerilla. Anna dipin maustua noin 1 h ennen tarjoilua.

Piimäranch-dippi tarjoaa dippivalikoimaan yrttisen, kevyesti kermaisen ja happaman vaihtoehdon suomalaisen keittiön makumaailmasta. Dippi sopii hyvin erilaisille friteeratuille, paahdetuille ja grillatuille kanatuotteille.



Chili-soijadipin hapan ja lempeästi tulinen tunnelma vie ruokailijat hetkeksi Aasilaisten keittiöiden äärelle. Dippi sopii hyvin erilaisille friteeratuille, paahdetuille ja grillatuille kana- ja lihatuotteille.



## CHILI-SOIJADIPPI

10 annosta, annoskoko 91 g, alle 15 min

30 g pieniä punaisia ja vihreitä chilejä  
20 g valkosipulin kynsiä kuorittuna  
12 g tuoretta inkivääriä raastettuna  
600 g pokekastiketta  
120 g soijaa  
60 g limenmehua  
40 g kalakastiketta  
8 g seesaminsiemenoiljyä  
20 g seesaminsiemeniä

Hienonna chili ja valkosipuli, raasta inkivääri. Sekoita chili, valkosipuli ja loput raaka-aineet. Anna dipin maustua noin 1 h ennen tarjoilua

Avokado-fetadipissä maistuu ripaus Kreikkaan ja Meksikoa sulassa sovussa. Jalapeno tuo lempeälle maulle mukavasti pientä potkua. Dippi sopii hyvin erilaisille friteeratuille, paahdetuille ja grillatuille kana- ja lihatuotteille.

## AVOKADO-FETADIPPI

10 annosta, annoskoko 117 g, alle 15 min

400 g avokadoa kuorittuna ja kivi poistettuna  
600 g turkkilaista jogurttia (L)  
120 g fetaa murenettuna (L)  
10 g tuoretta korianteria hienonnettuna  
30 g jalapenoa hienonnettuna  
10 g suolaa  
3 g mustapippuria jauhattuna

Soseuta avokado ja turkkilainen jogurtti sauvasekoittimella. Lisää joukkoon murenettu feta, hienonnettu korianteri ja jalapenot. Mausta suolalla ja mustapippurilla. Anna dipin maustua noin 1 h ennen tarjoilua.

## GRILLATTU SITRUUNA-PARMESAANIDIPPI

10 annosta, annoskoko 102 g, alle 30 min

160 g grillatun sitruunan (luomu) mehua ja kuori raastettuna (4 kpl)  
50 g parmesaania hienoksi raastettuna  
800 g majoneesia (L)  
8 g suolaa  
4 g mustapippuria jauhattuna

Halkaise sitruunat ja grilla tai paahda leikkuupinnat pannulla mustiksi. Purista sitruunat mehuksi, poista siemenet. Sekoita raastettu parmesaani ja majoneesin, lisää sekaan sitruunamehu ja raastettu kuori. Mausta suolalla ja mustapippurilla. Anna dipin maustua noin 1 h ennen tarjoilua.

Vihreä curry-dippi tuo lisää vaihtoehtoja perinteisten dippien rinnalle. Dipissä maistuu Thaimaan katukeittiön makean, tulisen ja happaman yhdistelmä. Dippi sopii hyvin erilaisille friteeratuille, paahdetuille ja grillatuille kana- ja lihatuotteille

## VIHREÄ CURRY-KOOKOSDIPPI

10 annosta, annoskoko 80 g, alle 15 min

600 g kookoskermaa  
120 g vihreää currytahnaa  
2 g valkosipulinkynsiä raastettuna  
20 g punaista chiliä hienonnettuna  
20 g thaibasilikaa suikaloituna  
20 g limen mehua  
20 g soijaa

Sekoita kookoskerma ja currytahna. Lisää sekaan raastettu valkosipuli, hienonnettu chili ja suikaloitu thaibasilika suikaleiksi. Lisää sekaan limen mehu ja soija. Anna dipin maustua noin 1 h ennen tarjoilua.

Kokeile dypeissä maku yhdistelmiä maailmalta!

# MAUSTA–RAVISTA–NAUTI!

Kun haluat ravintolaasi persoonallista tarjottavaa, voit muokata Atria Crispy Chicken -tuotteista juuri omalle ruokalistallesi sopivan annoksen helppojen mausteseosten avulla. Kun annat mausteet ja kanat asiakkaille itse sekoitettavaksi, syntyy ruokailusta hauska interaktiivinen kokemus.

Tarjoile Atria Crispy Chicken -tuotteet esimerkiksi kestävässä paperipussissa, jolloin asiakas saa itse kaataa sekaan haluamansa mausteseoksen ja ravistaa sen sitten näyttävästi kanojen pintaan. Crispy Chicken -tuotteet saavat aivan uuden maku-ulottuvuuden ja kokemus jää varmasti mieleen.



Mausteseokset  
löytyvät seuraavalta  
sivulta



**1.**

Rapeaksi uppopaistetut Crispy Chicken -tuotteet tarjoillaan paperipussista.



**2.**

Kaadetaan pussiin haluttu mausteseos, suljetaan pussi ja ravistetaan seos lämpimien kanapalojen pinnalle.

**3.**

Avataan pussi ja nautitaan kanat sopivan dipin kera



# MAKUJA MAAILMALTA MAUSTESEOKSIN

Erilaisilla mausteseoksilla voit viedä Crispy Chicken -tuotteiden makumaailman juuri haluamasi mantereen suuntaan. Saat aikaan amerikkalaisia makuja Southwestern-seoksella tai Cajun-mausteilla, Jerk kumartaa Jamaikan suuntaan ja Piri Piri tuo tuulahduksen Afrikasta. Voit käyttää joko valmiita ideoita tai luoda ravintolan oman nimikkoseoksen. – Käytä noin 2 rkl mausteseosta kolmea Crispy Fingersiä tai Crispy Paistipaloja kohti.

## SOUTHWESTERN

- 28 g chilijauhetta
- 28 g juustokuminaa
- 23 g mustapippuriajauhetta
- 12 g valkosipulijauhetta
- 12 g jauhattua korianteria



Säilytä jääkaapissa!

## PARMESAANI-VALKOSIPULI

- 70 g parmesaaniraastetta
- 8 g valkosipulijauhetta
- 6 g oreganoa
- 6 g timjamia
- 3 g meiramia
- 3 g basilikaa
- 2 g rosmariinia

## CAJUN

- 20 g sipulijauhetta
- 20 g valkosipulijauhetta
- 40 g paprikajauhetta
- 5 g mustapippuria
- 5 g chilijauhetta
- 5 g cayennepippuria
- 4 g timjamia
- 2 g oreganoa



## PIRI PIRI

- 20 g paprikajauhetta
- 20 g chilirouhetta
- 13 g cayennepippuria
- 13 g valkosipulijauhetta
- 13 g sokeria
- 8 g kanelia
- 5 g kardemummaa
- 5 g oreganoa
- 5 g inkiväärijauhetta

## PIPPURI JA SITRUUNA

- 100 g sitruunapippuria
- 50 g ruokosokeria
- 13 g sipulijauhetta
- 10 g timjamia
- 10 g jauhattua korianteria



Crispyjen valmistus on helppoa. Friteeraa tuotteet jäisinä n. 7-10 min tai sulatettuna hieman vähemmän. Voit myös paistaa Crispyt uunissa rapeiksi.

## JAMAICALAINEN JERK

- 40 g ruokosokeria
- 13 g valkosipulijauhetta
- 13 g sipulijauhetta
- 10 g timjamia
- 7 g paprikaa
- 7 g maustepippuria
- 5 g chiliä
- 5 g mustapippuria
- 3 g neilikkaa
- 3 g kanelia



# RAKENNA OMA CRISPY CHICKEN MAKUMAAILMASI!

Halusimme tehdä Crispy Chicken -menun rakentamisen sinulle mahdollisimman helpoksi. Valitse annokseen haluamasi raaka-aineet, sopiva annoskoko ja laske yhteen annoksen suuntaa-antava hinta. Lisäämällä arvonlisäveron ja haluamasi katteen, saat annokselle myös suuntaa-antavan listahinnan todella kätevästi.

Kaikki hinnat  
ovat suuntaa-antavia  
ja arvonlisäverottomia.

## TUOTTEET

Small | Medium | Large  
n. 120 g | n. 200 g | n. 300 g

1706 Atria Kypsä  
Kanan Crispy Fingers n40g  
3 kpl / 120 g | 5 kpl / 200 g | 8 kpl / 320 g  
1,54 € | 2,54 € | 4,06 €

1713 Atria Kypsä  
Kanan Crispy Filee n100g  
1 kpl | 2 kpl | 3 kpl  
1,27 € | 2,55 € | 3,81 €

5760 Atria Kypsä Kanan  
Crispy Paistipala n20-40g  
4 kpl / 120 g | 7 kpl / 210 g | 11 kpl / 330 g  
1,12 € | 2,22 € | 3,49 €

615257 Atria Kypsä Kanan  
Crispy Spicy Fingers n40g pakaste  
3 kpl / 120 g | 5 kpl / 200 g | 8 kpl / 320 g  
1,50 € | 2,50 € | 4,00 €

615258 Atria Kypsä Kanan  
Crispy Spicy Wings n40g pakaste  
3 kpl / 120 g | 5 kpl / 200 g | 8 kpl / 320 g  
0,95 € | 1,59 € | 2,55 €

## RUBIT

Small | Medium | Large  
5 g | 10 g | 15 g

Southwestern  
0,08 € | 0,17 € | 0,25 €

Parmesan-Valkosipuli  
0,11 € | 0,22 € | 0,33 €

Cajun  
0,09 € | 0,18 € | 0,27 €

Piri-piri  
0,09 € | 0,18 € | 0,27 €

Pippuri & Sitruuna  
0,08 € | 0,16 € | 0,24 €

Jamaikalainen jerk  
0,08 € | 0,16 € | 0,24 €

## KASTIKKEET

Small | Medium | Large  
30 g | 50 g | 80 g

Ranch-dippi  
0,17 € | 0,28 € | 0,45 €

Aurajuusto-dippi  
0,22 € | 0,39 € | 0,57 €

Sriracha-majoneesi  
0,18 € | 0,31 € | 0,49 €

Chili-majoneesi  
0,18 € | 0,31 € | 0,49 €

Guacamole  
0,29 € | 0,49 € | 0,78 €

Hot Chicken-voisula  
0,23 € | 0,39 € | 0,62 €

Cajun-maustevoi  
0,24 € | 0,40 € | 0,64 €

Tryffelimajoneesi  
0,20 € | 0,34 € | 0,54 €

Grillattu Sitruuna-Parmesan dippi  
0,21 € | 0,36 € | 0,61 €

9211 Sibylla Chilimajoneesi 6x470ml  
0,22 € | 0,36 € | 0,58 €

9195 Sibylla  
Valkosipulimajoneesi 6x470ml  
0,22 € | 0,36 € | 0,58 €

9192 Sibylla Tulinen Juustokastike 6x470ml  
0,22 € | 0,36 € | 0,58 €

9209 Sibylla Barbeque-Chipotle  
Kastike 6x470ml  
0,17 € | 0,28 € | 0,45 €

5011 Mestari Forsman Salsa-kastike 2,5 kg  
0,15 € | 0,25 € | 0,41 €

## LISUKKEET

Small | Medium | Large  
100 g | 200 g | 300 g

9218 Sibylla  
ranskanperuna 5\*2,5 kg  
0,21 € | 0,41 € | 0,62 €

Lohkoperunat  
0,26 € | 0,52 € | 0,79 €

Ristikkoperunat  
0,35 € | 0,70 € | 1,10 €

Bataattiranskalaiset  
0,41 € | 0,82 € | 1,24 €

Tacot  
0,65 € | 1,30 € | 2,00 €

Röstiperuna  
0,59 € | 1,18 € | 1,80 €

Vihreä salaatti  
(salaatti, kurkku, tomaatti,  
punasipuli)  
0,60 € | 1,20 € | 1,80 €

Riisi  
0,05 € | 0,10 € | 0,15 €

6597 Atria Coleslaw  
Salaatti 3kg  
0,51 € | 1,02 € | 1,53 €

6471 Atria Rapea  
Vinaigrette Kaalisalaatti 3kg  
0,42 € | 0,83 € | 1,25 €

6286 Omena-Couscous salaatti  
0,49 € | 0,99 € | 1,48 €

5157 Mestari Forsman  
Maustერიisi 2kg  
0,60 € | 1,20 € | 1,80 €

# Atria®

PERHETILOILTA VUODESTA 1903

## VINKIT JA RESEPTIT VERKOSSA

**ATRIAFODSERVICE.FI**

Foodservice

PL 900, 60060 Atria

Vaihde puh. 020 472 8111

Foodservice -myynti

puh. 010 316 8712, 0800 198 500



[atriafoodservice.fi](https://atriafoodservice.fi)

 [atriafoodservicesuomi](https://facebook.com/atriafoodservicesuomi)

 [atriafoodservice\\_suomi](https://instagram.com/atriafoodservice_suomi)

 [Atria Foodservice](https://youtube.com/AtriaFoodservice)