

Atria®

PERHETILOILTA VUODESTA 1903

JUHLAN MAKUA UUDELLA TAVALLA

Poimi juhlakauteen
herkulliset ideat
ja kokoa niistä omaan
asiakaskuntaasi
houkutteleva, sopiva
kokonaisuus.



100 %
SUOMALAISTA
LIHAA JA
TYÖTÄ

SKANNAA LISÄÄ



ALKUPERÄSTÄ

KINKKU UUSILLA MAUILLA - HELPOSTI TAI NÄYTTÄVÄSTI

Perinteinen kinkku on juhlapöydän varma suosikki, mutta pienillä oivalluksilla siitä saa yllättävänkin monipuolisen. Kevyillä makuvinkeillä tuot tuttuun klassikkoon uutta ilmettä ja vaihtelua vaivattomasti, ilman että tekeminen monimutkaistuu.

Kun taas haluat tehdä vähän enemmän vaikutusta, kinkku taipuu myös näyttäväksi, astetta rohkeammiksi toteutuksiksi. Erilaiset kuorrutteen, glaseeraukset ja valmistustavat nostavat sen helposti uudelle tasolle ja tuovat tarjolle jotain, mikä jää mieleen.

Kokeile, yhdistele ja löydä oma suosikkisi! Tässä muutamia valmiita ideoita, sovelta ja räätälöi maut oman asiakaskuntasi makuun.



MAKUVINKKEJÄ

Perinteinen kinkku muuntuu vaivattomasti uusiksi makuelämyksiksi pienillä oivalluksilla. Näillä makuvinkeillä tuot siihen uutta ilmettä ja herkullista vaihtelua.

HEDELMÄINEN KINKKU

Perinteisen sinappihunnun (sinapin) voi kevyesti maustaa erilaisilla soseilla tai hilloilla. Paras vaihtoehto on varmasti omenasose. Korvaa reseptisi sinapista esimerkiksi puolet raikkaalla omenasoseella ja sekoita kuivattua omenaa korppujauhon joukkoon. Muita sopivia makuja omenan kanssa ovat esimerkiksi viikunahillo ja appelsiinimarmeladi.

SAARISTOLAISKINKKU

Korvaa puolet sinappihuntu reseptisi sinapista ryynisinappillä ja vaihda korppujauho kuivatusta saaristolaisleivästä tehtyyn korppujauhoon.

”KARAMELLIPOSSU” KINKKU

Vaihda perinteinen sinappihuntu hoisin-glaseeraukseen. Hiero-hoisin kastike jäähtyneen nahattoman kinkun pintaan, koristele vaaleilla sekä tummilla seesamin siemenillä ja glaseeraa 180-asteisessa uunissa noin 8-10 minuuttia niin, että glaseeraus tarttuu kinkkuun eikä sokeri kuitenkaan pala. Jos haluat vielä lisää makua niin ripottele glaseeraukseen pintaan ennen paistoa viisi- tai nelimaustetta.

KOKISKINKKU

Keitä 1 osa colaa ja 1 osa fariinisokeria siirapiksi. Levitä siirappi kypsän, jäähtyneen, nahattoman kinkun päälle ja glaseeraa 180-asteisessa uunissa noin 8-10 minuuttia niin, että glaseeraus tarttuu kinkkuun eikä sokeri kuitenkaan pala.

KINKKU UUDELLA TAVALLA

Vie kinkku seuraavalle tasolle, kokeile astetta näyttävämpiä valmistustapoja ja luo juhlapöytäsi uusia elämyksiä. Anna vetäytyä hetki ennen tarjoilua.

KINKKU PISTAASIKUORRUTTEELLA

Sekoita korppujauhon (2-3 dl) joukkoon karkeaksi rouhittuja pistaasipähkinöitä (n. 10-15 kpl). Kuorruta kinkku makean sinapin kanssa perinteiseen tapaan. Pistelet pintaan kokonaisia pistaaseja ennen paistoa.

Vinkki: Viimeistele paahdon jälkeen ripottelemalla päälle vielä raastettua pistaasia.

CACIO E PEPE -KINKKU

Valmista bechamel-kastike (valkokastike). Sekoita Pecorino-juustoraaste ja korppujauho (tai pankojauho) suhteessa 1:2 ja rouhi joukkoon reilusti mustapippuria. Voitele kypsä, jäähtynyt kinkku ohuella bechamel-kastikkeella ja peitä juusto-korppujauhoseksella. Paista 200 °C uunissa noin 12-15 minuuttia, kunnes pinta saa kauniin värin.

FRITEERATTU KINKKU APRIKOOSI GLASEERAUKSELLA (BBQ)

Poista kypsästä kinkusta nahka ja osa rasvasta, ja tee rasvaan viillot. Uppopaista 185-asteisessa öljyssä (esim. isossa kattilassa ulkona), kunnes pinta on kauttaaltaan kullanruskea.

Nosta kinkku rutille valumaan ja sivele pintaan sileää aprikoosihilloa tai -pyreetä. Halutessasi viimeistele glaseeraus nopeasti 190 °C uunissa.

SUOLATUT PAKASTEKINKUT

Toimituksissa 15.10.-24.12.2026

ATRIA VILJAPORSAS PIENI JUHLAKINKKU PAKASTE 6 x n. 2,5 kg



2668

Tilausyksikkö: 6 x n. 2,5 kg

SUOMALAINEN PAKASTETTU VILJAPORSAAN KINKKU, LISÄTTY VETTÄ.

Aineosat: viljaporsaan kinkku (86 %), vesi, suola, stabilointiaineet (E 450, E 451). Voimakassuolainen. Viljaporsaanlihan alkuperä Suomi.

Valo-tilauskoodi: 2667
KPGTIN: 2378266700001
GTIN: 2478266800005

ATRIA VILJAPORSAAN MESTARIN KINKKU PAKASTE 6 x n. 3,5 kg (verkossa)



2835

Tilausyksikkö: 6 x n. 3,5 kg

SUOMALAINEN PAKASTETTU VILJAPORSAAN KINKKU, LISÄTTY VETTÄ.

Aineosat: viljaporsaan kinkku (85 %), vesi, suola, stabilointiaineet (E 450, E 451). Voimakassuolainen. Viljaporsaanlihan alkuperä Suomi.

Valo-tilauskoodi: 2834
KPGTIN: 2378283400007
GTIN: 2378283500004

ATRIA VILJAPORSAAN LUUTON JUHLAKINKKU PAKASTE 4 x n. 5 kg (harmaasuolattu, verkossa)



2855

Tilausyksikkö: 4 x n. 5 kg

SUOMALAINEN PAKASTETTU VILJAPORSAAN KINKKU, LISÄTTY VETTÄ.

Aineosat: viljaporsaan kinkku (85 %), vesi, suola, stabilointiaineet (E 450, E 451). Voimakassuolainen. Viljaporsaanlihan alkuperä Suomi.

Valo-tilauskoodi: 2850
KPGTIN: 2378285000007
GTIN: 2378285500002

ATRIA VILJAPORSAAN JUHLAKINKKU PAKASTE 3 x n. 7 kg (harmaasuolattu, verkossa, sis. potkaluun)



2837

Tilausyksikkö: 3 x n. 7 kg

SUOMALAINEN PAKASTETTU VILJAPORSAAN KINKKU, LISÄTTY VETTÄ.

Aineosat: viljaporsaan kinkku (85 %), vesi, suola, stabilointiaineet (E 450, E 451). Voimakassuolainen. Viljaporsaanlihan alkuperä Suomi.

Valo-tilauskoodi: 2842
KPGTIN: 2378284200002
GTIN: 2378283700008

ATRIA VILJAPORSAAN JOULUKINKKU PAKASTE 2 x n. 10,5 kg (harmaasuolattu, ilman verkkoa, sis. luun, silavan ja nahan)



2324

Tilausyksikkö: 2 x n. 10,5 kg

SUOMALAINEN PAKASTETTU VILJAPORSAAN KINKKU, LISÄTTY VETTÄ.

Aineosat: viljaporsaan kinkku (85 %), vesi, suola, stabilointiaineet (E 450, E 451). Voimakassuolainen. Viljaporsaanlihan alkuperä Suomi.

Valo-tilauskoodi: 2334
KPGTIN: 2378233400002
GTIN: 2378232400003

TUORESUOLATUT KINKUT

Toimituksissa 9.12.-24.12.2026

ATRIA VILJAPORSAAN PIENI JUHLAKINKKU, TUORE 6 x n. 2,5 kg



2952

Tilausyksikkö: 6 x n. 2,5 kg

SUOMALAINEN TUORESUOLATTU VILJAPORSAAN KINKKU, LISÄTTY VETTÄ.

Aineosat: viljaporsaan kinkku (86 %), vesi, suola, stabilointiaineet (E 450, E 451). Voimakassuolainen. Viljaporsaanlihan alkuperä Suomi.

Valo-tilauskoodi: 2951
KPGTIN: 2378295100001
GTIN: 2478295200005

ATRIAN VILJAPORSAAN MESTARIN KINKKU, TUORE 6 x n. 3,5 kg

2332

Tilausyksikkö: 6 x n. 3,5 kg

SUOMALAINEN TUORESUOLATTU VILJAPORSAAN KINKKU, LISÄTTY VETTÄ.

Aineosat: viljaporsaan kinkku (85 %), vesi, jodioitu suola, stabilointiaineet (E 450, E 451). Voimakassuolainen. Viljaporsaanlihan alkuperä Suomi.

Valo-tilauskoodi: 2331
KPGTIN: 2378233100001
GTIN: 2378233200008

ATRIA VILJAPORSAAN LUUTON JUHLAKINKKU TUORE 4 x n. 5 kg (harmaasuolattu, verkossa)



2347

Tilausyksikkö: 4 x n. 5 kg

SUOMALAINEN TUORESUOLATTU VILJAPORSAAN KINKKU, LISÄTTY VETTÄ.

Aineosat: viljaporsaan kinkku (85 %), vesi, suola, stabilointiaineet (E 450, E 451). Voimakassuolainen. Viljaporsaanlihan alkuperä Suomi.

Valo-tilauskoodi: 2350
KPGTIN: 2378235000002
GTIN: 2378235000002

ATRIA VILJAPORSAAN JUHLAKINKKU TUORE 3 x n. 7 kg (harmaasuolattu, sis. potkaluun, verkossa)



2352

Tilausyksikkö: 3 x n. 7 kg

SUOMALAINEN TUORESUOLATTU VILJAPORSAAN KINKKU, LISÄTTY VETTÄ.

Aineosat: viljaporsaan kinkku (85 %), vesi, suola, stabilointiaineet (E 450, E 451). Voimakassuolainen. Viljaporsaanlihan alkuperä Suomi.

Valo-tilauskoodi: 2353
KPGTIN: 2378235300003
GTIN: 2378235200006

ATRIA VILJAPORSAAN JOULUKINKKU TUORE 2 x n. 10,5 kg (harmaasuolattu, sis. nahan ja silavan, ilman suoliluuta)



2338

Tilausyksikkö: 2 x n. 10,5 kg

SUOMALAINEN TUORESUOLATTU VILJAPORSAAN KINKKU, LISÄTTY VETTÄ.

Aineosat: viljaporsaan kinkku (85 %), vesi, suola, stabilointiaineet (E 450, E 451). Voimakassuolainen. Viljaporsaanlihan alkuperä Suomi.

Valo-tilauskoodi: 2337
KPGTIN: 2378233700003
GTIN: 2378233800000

KYPSÄT KINKUT

ATRIA MESTARIN PIKKUKINKKU PAKASTE 6 x n. 2,0 kg Toimituksissa 5.10.-24.12.2026

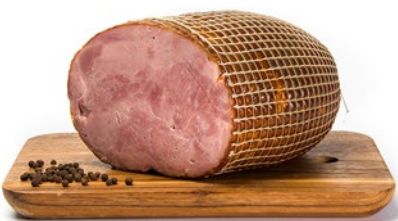


612023 Tilausyksikkö: 6 x n. 2,0 kg

KYPSÄ KOKOLIHAVALMISTE EI SYÖTÄVÄLLÄ KUORELLA. Aineosat: viljaporsaan kinkku (70 %), vesi, stabilointiaineet (E 1420, E 451, E 450), suola, sakeuttamisaineet (E 407a, ksantaanikumi), glukoosi, aromit, hapettumisenestoaineet (E 316, E 315), säilöntäaine natriumnitriitti, savuaroimi. Viljaporsaanlihan alkuperä Suomi.

Valo-tilauskoodi: 612022 KPGTIN: 2378057200000

ATRIA VAASAN KINKKU 1/2 n. 2,5 kg Toimituksissa 26.11.-24.12.2026



8331 Tilausyksikkö: n. 2,5 kg

KYPSÄ KOKOLIHAVALMISTE. VALMISTETTU SUOMALAISESTA LIHASTA. Aineosat: viljaporsaan kinkku (83 %), vesi, jodioitu suola, dekstroosi, stabilointiaineet E 450, hapettumisenestoaine E 301, säilöntäaine natriumnitriitti. Viljaporsaanlihan alkuperä Suomi.

Valo-tilauskoodi: 8324 GTIN: 2378833100005

ATRIA JUHLAKINKKU, HARMAASUOLATTU, KYPSÄ LUUTON n. 6 kg Toimituksissa 25.11.-31.12.2026

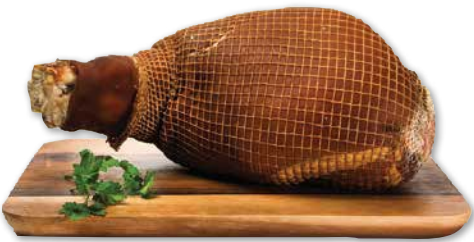


8360 Tilausyksikkö: n. 6 kg

KYPSÄ KOKOLIHAVALMISTE. Aineosat: viljaporsaan kinkku (98 %), vesi, jodioitu suola, stabilointiaineet (E 450, E 451). Viljaporsaanlihan alkuperä Suomi.

Valo-tilauskoodi: 8358 KPGTIN: 2378837000004 GTIN: 2378834100004

ATRIA KYPSÄ PUNASUOLATTU JUHLAKINKKU n. 6 kg Toimituksissa 26.11.-24.12.2026



618121 Tilausyksikkö: n. 6 kg

KYPSÄ KOKOLIHAVALMISTE. Aineosat: viljaporsaan kinkku, vesi, jodioitu suola, stabilointiaineet E 450, dekstroosi, hapettumisenestoaine E 301, säilöntäaine natriumnitriitti. 100 g tuotetta on käytetty 105 g lihaa. Viljaporsaanlihan alkuperä Suomi.

Valo-tilauskoodi: 618122 KPGTIN: 2378087900000 GTIN: 2378088000006

KYPSÄT VIIPALOIDUT KINKUT

ATRIA HERKKUKINKKU VIIPALOITU HARMAASUOLATTU RASVAREUNUKSELLA n. 1,6 kg Toimituksissa 25.11.-31.12.2026

Viipalepaksuus n. 3 mm.



8399 Tilausyksikkö: n. 1,6 kg

KYPSÄ KOKOLIHAVALMISTE. VALMISTETTU SUOMALAISESTA LIHASTA. Aineosat: viljaporsaan kinkku (98 %), vesi, jodioitu suola, stabilointiaineet (E 450, E 451). Viljaporsaanlihan alkuperä Suomi.

Valo-tilauskoodi: 8398 KPGTIN: 2378839800008 GTIN: 2378839900005

ATRIA VIIPALOITU HARMAASUOLATTU PERINTEINEN JOULUKINKKU n. 1,6 kg / n. 40 g Toimituksissa 28.10.-31.12.2026



8394 Tilausyksikkö: n. 1,6 kg

KYPSÄ KOKOLIHAVALMISTE. VALMISTETTU SUOMALAISESTA LIHASTA. Aineosat: viljaporsaan kinkku, vesi, jodioitu suola, stabilointiaineet (E 450, E 451). Viljaporsaanlihan alkuperä Suomi.

Valo-tilauskoodi: 8394 KPGTIN: 2378836100002 GTIN: 2378839400000

ATRIA PIKKUJOULUKINKKUVIIPALE HARMAASUOLATTU n. 1,6 kg / n. 20–22 g Toimituksissa 25.11.-31.12.2026



8374 Tilausyksikkö: n. 1,6 kg

SAVUSTETTU KOKOLIHAVALMISTE. VALMISTETTU SUOMALAISESTA LIHASTA. Aineosat: viljaporsaan kinkku (88 %), vesi, jodioitu suola, stabilointiaineet (E 450, E 451). Viljaporsaanlihan alkuperä Suomi.

Valo-tilauskoodi: 8373 KPGTIN: 2378837300005 GTIN: 2378837400002

ATRIA PERINTEINEN HARMAASUOLATTU JOULUKINKKUVIIPALE 4 x 375 g Toimituksissa 26.10.-24.12.2026

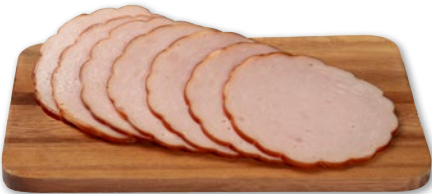


618169 Tilausyksikkö: 3 x 375 g

Aineosat: viljaporsaan kinkku, vesi, jodioitu suola, dekstroosi, stabilointiaine E 450, hapettumisenestoaine E 301. Viljaporsaanlihan alkuperä Suomi.

Valo-tilauskoodi: 618168 KPGTIN: 6407800027970 GTIN: 6407800027987

ATRIA PIKKUJOULUKALKKUNA n. 1 kg / n. 20 g UUTUUS - Toimituksissa 28.10.-24.12.2026



618228 Tilausyksikkö: n. 1 kg

Aineosat: kalkkunanliha (80 %), vesi, suola (suola, jodi), stabilointiaineet (E 450, E 451), perunakuitu, perunatärkkelys, sakeuttamisaine E 407a, dekstroosi, maltodekstriini, hapettumisenestoaine E 301, aromit, säilöntäaine natriumnitriitti. Kalkkunanlihan alkuperä Suomi.

Valo-tilauskoodi: 618228 GTIN: 2378988900000

ATRIA JOULUKINKKUVIIPALE 6 x 400 g



8283 Tilausyksikkö: 6 x 400 g

SAVUSTETTU KOKOLIHAVALMISTE. Aineosat: viljaporsaan kinkku (88 %), vesi, jodioitu suola, stabilointiaineet (E 450, E 451). Viljaporsaanlihan alkuperä Suomi.

Valo-tilauskoodi: 8282 KPGTIN: 6407880082821 GTIN: 6407880082838

KYPSÄT KALKKUNAT Toimituksissa 26.10.-24.12.2026

ATRIA KALKKUNAJOULURULLA 1 kg



1862 Tilausyksikkö: 1,0 kg

KYPSÄ LIHAVALMISTE KALKKUNAN- JA BROILERINLIHASTA. VALMISTETTU SUOMALAISESTA LIHASTA. Aineosat: kalkkunanliha (37 %), vesi, broilerinliha (28 %), perunatärkkelys, jodioitu suola, stabilointiaineet (E 450, E 451), sakeuttamisaine E 407a, dekstroosi, aromit, hapettumisenestoaine E 301, säilöntäaine natriumnitriitti. Kalkkunan- ja broilerinlihan alkuperä Suomi.

Valo-tilauskoodi: 1862
GTIN: 6407810018623

ATRIA KYPSÄ KALKKUNAFILEE 4 x n. 900 g



618126 Tilausyksikkö: 4 x n. 900 g

KYPSÄ KOKOLIHVALMISTE. VALMISTETTU SUOMALAISESTA LIHASTA. Aineosat: kalkkunanfilee (87%), vesi, jodioitu suola, perunatärkkelys, sakeuttamisaine E 407a, stabilointiaineet (E 451, E 450), dekstroosi, aromit, hapettumisenestoaine E 301, säilöntäaine, natriumnitriitti. Kalkkunan alkuperä Suomi.

Valo-tilauskoodi: 618125
KPGTIN: 2378088100003
GTIN: 2378088200000

KYPSÄ VIIPALOITU KALKKUNA Toimituksissa 28.10.-31.12.2026

ATRIA KALKKUNAFILEE VIIPALE KYPSÄ n. 1,4 kg

Viipalepaksuus n. 3 mm.



1887 Tilausyksikkö: n. 1,4 kg

KYPSÄ KOKOLIHVALMISTE. VALMISTETTU SUOMALAISESTA LIHASTA. Aineosat: kalkkunanfilee (94 %), vesi, suola, perunatärkkelys, sakeuttamisaine E 407a, stabilointiaineet (E 451, E 450), dekstroosi, aromit, hapettumisenestoaine E 316, säilöntäaine natriumnitriitti.

Valo-tilauskoodi: 1887
KPGTIN: 2378188600007
GTIN: 2378188700004



JOULUISET LISUKKEET, JOTKA KRUUNAAVAT KOKONAISUUDEN

Joulupöytä rakentuu kokonaisuudesta, jossa lisukkeilla on yllättävän suuri rooli. Pienilläkin oivalluksilla perinteiset maut saavat uutta ilmettä, ja tutut juures- ja rosollipohjat muuntautuvat helposti sekä lämpimiksi että näyttäviksi tarjottaviksi.

Nämä ideat tarjoavat valmiita tapoja tuoda vaihtelua ja helposti toteutettavia ratkaisuja.

MAUSTETUT PUNAJUURILOHKOT HUMMUSPEDILLÄ

Näyttävä ja maukas lisä joulun salaattipöytään.

Vinegretti: Sekoita öljystä, sitruunamehusta, dijonsinapista, sokerista ja suolasta tasapainoinen vinegretti ja anna maustua.

Vinkki: Paahda fenkolinsiemeniä ja fenkolin vihreitä osia 160 °C öljyssä noin 20 minuuttia. Jäähdytä ja siivilöi öljy – käytä makuöljyä vinegretin pohjana.

Levitä hummus tarjoiluastialle. Mausta punajuurilohkot valkoisella balsamicolla ja nosta hummuksen päälle.

Viimeistele pistaasilla, pinjansiemenillä, ohuilla fenkoliviipaleilla, lehtikaalilla, tillillä ja mintulla. Valuta päälle vinegretti.

ROSOLLI 2.0 - PÄIVITETTY KASSIKKO

Mehevä ja helposti tarjottava versio rosollista perunasalaatin hengessä.

Maustemajoneesi: Sekoita majoneesiin tuoretta raastettua piparjuurta, dijon-sinappia, suolaa ja mustapippuria.

Yhdistä maustemajoneesi valmiiseen rosolliin ja anna maustua vähintään tunnin ajan ennen tarjoilua. Koristele kapriksilla ja tuoreella piparjuurella.

UUNIROSOLLI - LÄMMIN KASSIKKO UUDELLA TAVALLA

Atria Säräjuuresaineet 2,5 kg & Atria Maustettu punajuurilohko 2,5 kg.

Paahda juurekset 200 °C uunissa ja mausta suolalla sekä juoksevalla hunajalla.

Kastike lämpimälle rosollille: Vatkaa ranskankerma kevyeksi vaahdoksi ja mausta sherryviinietikalla, punajuurimehulla, tuoreella piparjuurella, kuivatulla valkosipulilla sekä suolalla ja mustapippurilla.

HUNAJA-ROSMARIINIPUNAJUURILOHKOT

Kuumenna punajuurilohkot 190 °C uunissa. Pirskottele paiston jälkeen päälle hunajaa ja rosmariinia (tuoreesta saat voimakkaamman aromin, mutta myös kuivattu toimii).

Viimeistele maldon-suolalla, mustapippurilla ja laadukkaalla oliiviöljyllä.

Vinkki: Lisää ennen kuumennusta mukaan myös Mestari Forsman Paahdettu peruna, niin saat lisukkeeseen lisää täyteläisyyttä.



ROSOLLIT

ATRIA ROSOLLI 2,5 kg Toimituksissa 28.10.-24.12.2026

Aineosat: säilykeporkkana (Suomi), -punajuuri (Suomi) ja -kurkku (Suomi), sipuli, etikka, suola, sokeri, säilöntäaineet (natriumbentsoaatti, kaliumsorbaatti), makeutusaine sakariini, aromit (mm. sinapinsiemen)

6311 Tilausyksikkö: 2,5 kg
Valo-tilauskoodi: 6311
GTIN: 6407860063116

ATRIA ROSOLLI 3 x 550 g, 18 x 550 g Toimituksissa 26.10.-24.12.2026

Aineosat: säilykeporkkana (Suomi), -punajuuri (Suomi) ja -kurkku (Suomi), sipuli, etikka, suola, sokeri, säilöntäaineet (natriumbentsoaatti, kaliumsorbaatti), makeutusaine sakariini, aromit (mm. sinapinsiemen)

6534 Tilausyksikkö: 3 x 550 g
Valo-tilauskoodi: 6321
GTIN: 6407860065349

6535 Tilausyksikkö: 18 x 550 g
KPGTIN: 6407860063123
GTIN: 6407860065356

JUURES LISUKKEET

ATRIA SÄRÄJUURESAINEKSET 2,5 kg

Aineosat: juurekset 97 % (porkkana, lanttu, palsternakka), rypsiöljy, sokeri, jodioitu suola, rosmariini. Laktoositon. Gluteeniton.

5535 Tilausyksikkö: 2,5 kg
Valo-tilauskoodi: 5535
GTIN: 6407800006234

ATRIA MAUSTETTU PUNAJUURILOHKO 2,5 kg Toimituksissa 1.9.-31.12.2026

Aineosat: punajuuri (97 %), rypsiöljy, jodioitu suola, sokeri, mausteet (timjami, mustapippuri). Laktoositon. Gluteeniton.

5514 Tilausyksikkö: 2,5 kg
Valo-tilauskoodi: 5514
GTIN: 6407800006241



VALMIIT SURVOKSET Toimituksissa 1.11.-31.12.2026

Monikäyttöiset, valmiit survokset sopivat keittoihin, laatikkoruokiin ja leivonnaisiin. Tuotteet sisältävät 100-prosenttisesti lanttua tai porkkanaa. Aitoa hyvää makua ruokiin.

ATRIA LANTTUSURVOS 2,5 kg

Aineosat: suomalainen lanttu (100 %). Vakuumpakattuna kypsäksi haudutettu.

6788 Tilausyksikkö: 2,5 kg
Valo-tilauskoodi: 6788
GTIN: 6407860067886

ATRIA PORKKANASURVOS 2,5 kg

Aineosat: suomalainen porkkana (100 %). Vakuumpakattuna kypsäksi haudutettu.

6789 Tilausyksikkö: 2,5 kg
Valo-tilauskoodi: 6789
GTIN: 6407860067893



VALMIIT LAATIKOT UUDELLA TWISTILLÄ

Valmiit laatikot tarjoavat helpon pohjan, jota voit viimeistellä pienillä mutta vaikuttavilla lisäyksillä. Muutamalla raaka-aineella nostat klassikot uudelle tasolle ja tuot tarjoiluun lisää makua ja houkuttelevuutta.

LANTTULAATIKKO, FETA & HUNAJA

Murena fetajuustoa laatikon pinnalle ja viimeistele juoksevilla hunajalla.

Lämmitä uunissa 185 °C noin 5–7 minuuttia, kunnes pinta kevyesti paahtuu.

Vinkki: Hunajan makua voi varioida helposti maustamalla sitä esimerkiksi rosmariinilla tai timjamilla.

Lisää yrtit lämpimään hunajaan ja anna maustua noin 30 minuuttia ennen käyttöä.

PORKKANALAATIKKO, KARDEMUMMA & JOULUPIPARI

Mausta sulatettu ruskistettu voi kardemummalla (noin 150 g voita, 1 tl kardemummaa).

Murusta paistetun laatikon päälle piparkakkua ja viimeistele kardemummalla maustetulla ruskistetulla voilla.

PERUNALAATIKKO, TRYFFELI & RUOHOSIPULI

Mausta ruskistettu voi raastetulla tai hienonnetulla tryffelillä ja lisää mukaan tilkka tryffeliöljyä sekä hienonnettua ruohosipulia.

Valuta maustettu voi paistetun laatikon päälle juuri ennen tarjoilua.

Vinkki: Ruskistettu voi syntyy kuumentamalla voita noin 160–165 °C lämpötilaan. Nosta kattila pois liedeltä heti, kun voi saa pähkinäisen aromin ja kauniin ruskean sävyn.

MAKSALAATIKKO, TAATELI & HASSELPÄHKINÄ

Sekoita ruskistetun voin joukkoon rouhittua hasselpähkinää ja hienonnettua taatelia.

Levitä lämmin seos kuumen maksalaatikon pinnalle juuri ennen tarjoilua.



PAISTOVALMIIT LAATIKOT Toimituksissa 28.10.-31.12.2026

Valmiiksi kypsennetyt ja maustetut paistovalmiit laatikot helpottavat keittiöiden esivalmistusprosessia. Erinomainen vaihtoehto sellaisenaan käytettäväksi tai tuunattavaksi eteenpäin.

ATRIA PAISTOVALMIS LANTTULAATIKKO 2,5 kg

Aineosat: lanttu 81 % (Suomi), vesi, laktoositon **ruokakerma**, siirappi, suola, valkopippuri. Laktoositon. Gluteeniton.

5866 Tilausyksikkö: 2,5 kg
Valo-tilauskoodi: 5866
GTIN: 6407850058665

ATRIA PAISTOVALMIS PORKKANALAATIKKO 2,5 kg

Aineosat: porkkana 56 % (Suomi), vesi, riisi, laktoositon **ruokakerma**, sokeri, muunnettu maissitärkkelys, jodioitu suola, siirappi, laktoositon **voi**, mausteet (muskottipähkinä, valkopippuri). Laktoositon. Gluteeniton.

5981 Tilausyksikkö: 2,5 kg
Valo-tilauskoodi: 5981
GTIN: 6407850059815

PAKASTELAATIKOT Toimituksissa 28.10.-31.12.2026

ATRIA LANTTULAATIKKO PAKASTE 2 x 2,8 kg

Aineosat: lanttu 96 % (Suomi), laktoositon **ruokakerma**, siirappi, jodioitu suola, valkopippuri. Laktoositon. Gluteeniton.

5842 Tilausyksikkö: 2 x 2,8 kg
Valo-tilauskoodi: 5842
KPGTIN: 6407850059600
GTIN: 6407850058429

ATRIA PORKKANALAATIKKO PAKASTE 2 x 2,8 kg

Aineosat: porkkana 68 % (Suomi), vesi, riisi, laktoositon **ruokakerma**, muunnettu maissitärkkelys, sokeri, jodioitu suola, siirappi, laktoositon **voi**, mausteet (muskottipähkinä, valkopippuri). Laktoositon. Gluteeniton.

5843 Tilausyksikkö: 2 x 2,8 kg
Valo-tilauskoodi: 5843
KPGTIN: 6407850059617
GTIN: 6407850058436

ATRIA MAKSALAATIKKO PAKASTE 2 x 2,8 kg Jatkuvasti saatavilla

SUOMALAISTA NAUDAN-, SIAN- JA BROILERINMAKSAA.

Aineosat: vesi, maksa 18 % (nauta, broileri, sika), riisi, siirappi, dekstroosi, muunnettu maissitärkkelys, laktoositon **voi**, **maitoproteiinivalmiste**, jodioitu suola, sokeri, mausteet (sipuli, valkopippuri, maustepippuri, timjami), rypsiöljy. Laktoositon. Gluteeniton.

5893 Tilausyksikkö: 2 x 2,8 kg
Valo-tilauskoodi: 5893
KPGTIN: 6407850058924
GTIN: 6407850058931

TUORE, KYPSÄ PERUNALAATIKKO Toimituksissa 28.10.-31.12.2026

Perinteinen, hyvänmakuinen sekä -rakenteinen valmis tuote tarjottavaksi.

ATRIA JOULUPERUNALAATIKKO 2,6 kg

Aineosat: peruna 57 % (Suomi), vesi, siirappi, laktoositon **kuohukerma**, sokeri, laktoositon **voi**, suola, muskottipähkinä. Laktoositon. Gluteeniton.

5867 Tilausyksikkö: 2,6 kg
Valo-tilauskoodi: 5867
GTIN: 6407850058672

PIENET JOULULAATIKOT Toimituksissa 26.10.-24.12.2026

ATRIA LANTTULAATIKKO 6 x 400 g, 42 x 400 g

Aineosat: lanttu (Suomi), vesi, laktoositon **ruokakerma**, siirappi, suola, valkopippuri. Laktoositon. Gluteeniton.

5829 Tilausyksikkö: 6 x 400 g
Valo-tilauskoodi: 5926
KPGTIN: 6407850059167
GTIN: 6407850058290

5828 Tilausyksikkö: 42 x 400 g
GTIN: 6407850058283

ATRIA PORKKANALAATIKKO 6 x 400 g, 42 x 400 g

Aineosat: porkkana 73 % (Suomi), riisi, vesi, laktoositon **ruokakerma**, siirappi, rypsiöljy, jodioitu suola, mausteet (muskottipähkinä, valkopippuri), valkopippuri. Laktoositon. Gluteeniton.

5833 Tilausyksikkö: 6 x 400 g
Valo-tilauskoodi: 5927
KPGTIN: 6407850059228
GTIN: 6407850058337

5832 Tilausyksikkö: 42 x 400 g

ATRIA JOULUN MAKEA PERUNALAATIKKO 6 x 400 g, 42 x 400 g

Aineosat: peruna (Suomi), vesi, siirappi, **kananmuna**, **maitojauhe**, margariini (rapsiöljy, emulgointiaine E 471), muunnettu maissitärkkelys, jodioitu suola, mausteet (mm. muskottipähkinä). Gluteeniton.

5825 Tilausyksikkö: 6 x 400 g
Valo-tilauskoodi: 5993
KPGTIN: 6407850059945
GTIN: 6407850058252

5824 Tilausyksikkö: 42 x 400 g
GTIN: 6407850058245

ATRIA KUNNON ARKI MAKSALAATIKKO 6 x 400 g, 42 x 400 g

Aineosat: riisi, vesi, sianmaksa (12 %), siirappi, **maitojauhe**, rypsiöljy, rusina, jodioitu suola, muunnettu perunatarkkelys, sipuli. Gluteeniton.

5901 Tilausyksikkö: 6 x 400 g
Valo-tilauskoodi: 5905
KPGTIN: 6407850059082
GTIN: 6407850059013

5839 Tilausyksikkö: 42 x 400 g
GTIN: 6407850058399

MUISTA MYÖS NÄMÄ

ATRIA SIENISALAATTI 3 kg

Aineosat: säilykесиeni 56 % (herkkusieni, osterivinokas, kangas- ja haaparousku, suola happamuudensäätöaine sitruunahappo), majoneesi (rypsiöljy, vesi, sokeri, etikka, sinappi (vesi, sokeri, **sinapinsiemen**, etikka, jodioitu suola, rypsiöljy, väri sokerikulööri, säilöntäaine natriumbentsoatti, valkopippuri), **kananmunankeltuainen**, muunnettu maissitärkkelys, jodioitu suola, sakeuttamisaine ksantaanikumi, säilöntäaineet (kaliumsorbaatti, natriumbentsoatti), aromi), sipuli. Sienten alkuperä EU ja muu kuin EU.

6380 **Tilausyksikkö:** 3 kg
Valo-tilauskoodi: 6380
GTIN: 6407860063802

ATRIA OMENA-COUSCOUSSALAATTI 3 kg

Aineosat: kastike (vesi, rypsiöljy, sokeri, punaviinietikka, mausteet (paprika, valkosipuli, sipuli, jalapeno), jodioitu suola, muunnettu perunatärkkelys, säilöntäaineet (natriumbentsoatti, kaliumsorbaatti), sakeuttamisaine guarkumi, happamuudensäätöaine sitruunahappo, aromit (mm. paprika)), couscous 14 % (**vehnä**), maissi, mustapapu, tomaatti, kuivattu omena 5 % (säilöntäaine **rikkidioksidi**), purjosipuli, sipuli.

6286 **Tilausyksikkö:** 3 kg
Valo-tilauskoodi: 6286
GTIN: 6407800005879

MESTARI FORSMAN MAKUKAALI 2,5 kg

Aineosat: porkkana (30 %), kaali (30 %), keltainen porkkana (15 %), sokeri, vesi, paprika, rapsiöljy, etikka, muunnettu perunatärkkelys, chili, merisuola. Saattaa sisältää pieniä määriä selleriä.

615450 **Tilausyksikkö:** 2,5 kg
Valo-tilauskoodi: 615450
GTIN: 6407800024146

MESTARI FORSMAN MARINOITU PUNASIPULI 1 kg

Aineosat: punasipuli (71 %), sokeri, punaviinietikka, jodioitu suola.

615477 **Tilausyksikkö:** 1 kg
Valo-tilauskoodi: 615477
GTIN: 6407800024771

MESTARI FORSMAN PAAHDETTU PIKKUPERUNA 3 kg

Aineosat: peruna, jodioitu suola, rapsiöljy. Laktoositon. Gluteeniton.

615204 **Tilausyksikkö:** 3 kg
Valo-tilauskoodi: 615204
GTIN: 6407800017582

ATRIA KYPÄ VIIPALOITU POSSUN RINTA PAKASTE n. 3 kg / n. 1 kg

Aineosat: viljaporsaanliha (90 %), vesi, suola, mustapippuri. Valmistusmaa Ruotsi. Sianlihan alkuperä Suomi. Lihapitoisuus 90 %.

6630 **Tilausyksikkö:** n. 3 kg / n. 1 kg
Valo-tilauskoodi: 6630
GTIN: 2378663000001

ATRIA YLIKYPÄ SAVUSTETTU POSSUN ULKOFILÉE VIIPALOITU n. 2kg / n. 40-60 g

Aineosat: viljaporsaan ulkofilee (99 %), vesi, jodioitu suola, dekstroosi, stabilointiaine E 450, hapettumisenestoaine E 301, säilöntäaine natriumnitriitti. Viljaporsaanlihan alkuperä Suomi. Voimakassuolainen. Lihapitoisuus 99 %.

615008 **Tilausyksikkö:** n. 2 kg
Valo-tilauskoodi: 615008
GTIN: 2378047100006

ATRIA YLIKYPÄ SAVUSTETTU POSSUN KASSLER VIIPALOITU n. 2 kg / n. 50-80 g

Aineosat: viljaporsaan niska (99 %), vesi, jodioitu suola, dekstroosi, stabilointiaine E 450, hapettumisenestoaine E 301, säilöntäaine natriumnitriitti. Viljaporsaanlihan alkuperä Suomi. Voimakassuolainen. Lihapitoisuus 99 %.

615006 **Tilausyksikkö:** n. 2 kg
Valo-tilauskoodi: 615006
GTIN: 2378046900003

LITHELLS KYPÄ VIIPALOITU NAUDAN PAAHTOPAISTI PAKASTE n. 2 kg

Aineosat: naudanliha (96 %), vesi, lihaliemi (hiivauute, maltodekstriini, rapsiöljy), suola, mustapippuri, stabilointiaine E 451. Voimakassuolainen. Naudanlihan alkuperä Suomi. Lihapitoisuus 96 %.

6670 **Tilausyksikkö:** 3 x n. 2 kg
Valo-tilauskoodi: 6670
GTIN: 2378667000007



JÄLKIRUOKIA, JOTKA VIIMEISTELEVÄT JUHLAN

Hyvä jälkiruoka jättää viimeisen muistijäljen ja kruunaa koko aterian. Pienillä oivalluksilla perinteiset maut saavat uutta ilmettä, ja kevyet, raikkaat sekä hieman juhlavammat vaihtoehdot tuovat tarjontaan vaihtelua.

Nämä ideat tarjoavat valmiita tapoja rakentaa houkuttelevaa jälkiruokatarjoilua, helposti muokattavissa eri tarjoilutilanteisiin.

OHUKAISET JUHLATWISTILLÄ

Paista ohuet ohukaiset ja viimeistele ne näyttävästi erilaisilla täytteillä. Tarjoa vaihtoehtoina esimerkiksi marjoja, hedelmiä ja vaahtoja.

Viimeistele annokset kevyellä hunajalla tai siirapilla sekä tuoreilla marjoilla, yrteillä tai pähkinöillä. Pienillä lisäyksillä saat annoksiin vaihtelua ja näyttävyyttä.

PIENET PURKKIJÄLKIRUOAT

Rakenna annokset valmiiksi pieniin purkkeihin tai lasihin. Kerrosta esimerkiksi marjat, vaahto ja murut, jolloin annos on valmiiksi kaunis ja helppo tarjoilla.

Annokset säilyvät siisteinä buffapöydässä ja toimivat myös take away -tarjoiluissa.

KERROSTETTU JÄLKIRUOKA LASISSA

Rakenna raikas ja houkutteleva jälkiruoka kerroksittain esimerkiksi marjoista, vaahdosta ja kastikkeesta.

Kerroksellisuus tuo annokseen näyttävyyttä ja tekee siitä helpon tarjoilla. Vaihtelemalla makuja ja värejä saat helposti erilaisia versioita samaan pohjaan.

PUURO JÄLKIRUOKANA - TUTTUA UUDELLA TWISTILLÄ

Hyödynnä riisi-, manna- tai ohrapuuro jälkiruokapohjana ja tuo siihen uusia makuja viimeistelyillä.

Marjat, hedelmät, kastikkeet ja mausteet tekevät klassikosta houkuttelevan ja helposti varioitavan annoksen eri asiakastarpeisiin.

ATRIA RIISIPUURO 3 kg

Aineosat: vesi, laktoositon **ruokakerma**, riisi (18 %), jodioitu suola, sokeri. Laktoositon.

6892 Tilausyksikkö: 3 kg
Valo-tilauskoodi: 6892
GTIN: 6407860068920

ATRIA OHRAPUURO 3 kg UUTUUS 1.9.2026 ALKAEN

Aineosat: vesi, laktoositon **ruokakerma**, ohra, kaliumkloridi, sokeri, jodioitu suola. Laktoositon.



600268 Tilausyksikkö: 3 kg
Valo-tilauskoodi: 600268
GTIN: 6407800026584

ATRIA MANNAPUURO 3 kg UUTUUS 1.9.2026 ALKAEN

Aineosat: vesi, laktoositon **ruokakerma**, manna (vehnä), sokeri, kaliumkloridi, bambukuitu, jodioitu suola. Laktoositon.

600269 Tilausyksikkö: 3 kg
Valo-tilauskoodi: 600269
GTIN: 6407800026591

ATRIA RAHKAOHUKAINEN OMENA-KANELI 2,5 kg

Aineosat: vesi, vehnä jauho, kananmuna, laktoositon maitorahka (9 %), **vehnä-** ja riisitärkkelys, vehnä- ja **maitoproteiini**, sokeri, margariini (rapsiöljy, suola), dekstroosi, mausteet (omena, kaneli), jodioitu suola, auringonkukkaöljy, nostatusaineet (E 450, E 500), aromit.

615629 Tilausyksikkö: n. 2,5 kg
Valo-tilauskoodi: 615629
GTIN: 6407800027901



JUHLAPÖYDÄN PATEET JA KASTIKKEET

Juhlapöydän varmat katseenvangitsijat ovat belgialaiset Tante Juliette -maksapateet. Tyylikkäätkaukukset ja monipuolinen valikoima tekevät tarjoilusta näyttävän ja helposti toteutettavan.

Valmiit pateet sopivat niin buffetpöytään, alkupaloihin kuin cocktailtarjoiluunkin. Täyteläinen maku toimii erinomaisesti yhteen riistan ja muiden tummien liharuokien kanssa.

Kokonaisuuden kruunaa valmiiksi viimeistelty punasipuli-cumberlandkastike, joka tasapainottaa makuja ja viimeistelee annoksen.

TANTE JULIETTE -MAKSAPATEET 220 g Toimituksissa 1.10.-31.12.2026

TANTE JULIETTE KARPALOPATE 6 x 220 g

Aineosat: sianmaksa (32 %), sianrasva, **maito**, sianliha (11 %), karpalo (4 %), kamara, dekstroosi, tomaatti, riisijauho, suola, hapettumisenestoaine (E301), sipuli, stabilointiaineet (E450, E452), emulgointiaine (E472c), mausteet, aromi, hiivauute, säilöntäaineet (E250, E261), koristehtyytelö (vesi, karpalo, glyseroli, liivate (sikaperäinen), glukosisiirappi, sokerisiirappi, suola, emulgointiaine (E407), karpaloaromi, säilöntäaineet (E260, E270)). Saattaa sisältää pieniä määriä pähkinöitä. Lihan alkuperä EU.

9857 Tilausyksikkö: 6 x 220 g
Valo-tilauskoodi: 9857
GTIN: 7392555504120

TANTE JULIETTE METSÄKAURISPATE & ARMANJAKKI 6 x 220 g

Aineosat: sianmaksa (28 %), kaurinliha (19 %), sianrasva, **maito**, sianliha (8 %), kastanja (8 %), kamara, tomaatti, riisijauho, suola, hapettumisenestoaine (E301), armanjakki (0,5 %), dekstroosi, sipuli, stabilointiaineet (E450, E452), emulgointiaine (E472c), mausteet, aromi, hiivauute, säilöntäaine (E250), koristehtyytelö (vesi, karpalo, glyseroli, liivate (sikaperäinen), glukosisiirappi, sokerisiirappi, suola, sakeuttamisaine (E407), karpaloaromi, säilöntäaineet (E260, E270)). Saattaa sisältää pähkinöitä. Lihan alkuperä EU.

9476 Tilausyksikkö: 6 x 220 g
Valo-tilauskoodi: 9476
GTIN: 7392555504113

TANTE JULIETTE KARPALOPATE 6 x 220 g

Aineosat: sianmaksa (33 %), broilerinrasva, broilerinliha (21 %), paprika (7 %), perunatärkkelys, suola, hapettumisenestoaineet (E301, E326), **maitoproteiini**, sipuli, valkosipuli, dekstroosi, tomaatti, mausteet, persilja, hiivauute, riisijauho, säilöntäaineet (E250, E261), koristehtyytelö (vesi, sokeri, glukosisiirappi, glyseroli, liivate (sikaperäinen), aprikoosi, suola, sakeuttamisaine (E407), hiivauute, säilöntäaineet (E260, E270), paprikauute, vihannes- ja mausteute). Saattaa sisältää pieniä määriä pähkinöitä. Lihan alkuperä EU.

9753 Tilausyksikkö: 6 x 220 g
Valo-tilauskoodi: 9753
GTIN: 7392555504090

TANTE JULIETTE -MAKSAPATEET 400 g Jatkuvasti saatavilla

TANTE JULIETTE MAALAI SPATE 8 x 400 g

Aineosat: sianmaksa (33 %), broilerinrasva, broilerinliha (21 %), paprika (7 %), perunatärkkelys, suola, hapettumisenestoaineet (E301, E326), **maitoproteiini**, sipuli, valkosipuli, dekstroosi, tomaatti, mausteet, persilja, hiivauute, riisijauho, säilöntäaineet (E250, E261), liivate (sikaperäinen). Saattaa sisältää pieniä määriä pähkinöitä. Lihan alkuperä EU.

9297 Tilausyksikkö: 8 x 400 g
Valo-tilauskoodi: 9297
GTIN: 7392555504083

TANTE JULIETTE VIHERPIPPURIPATE 8 x 400 g

Aineosat: sianmaksa (35 %), broilerinrasva, broilerinliha (22 %), viherpippuri (4 %), perunatärkkelys, suola, hapettumisenestoaineet (E301, E326), **maitoproteiini**, sipuli, dekstroosi, tomaatti, mausteet, hiivauute, riisijauho, säilöntäaineet (E250, E261), liivate (sikaperäinen). Saattaa sisältää pieniä määriä pähkinöitä. Lihan alkuperä EU.

9402 Tilausyksikkö: 8 x 400 g
Valo-tilauskoodi: 9402
GTIN: 7392555504069



TANTE JULIETTE -MAKSAPATEET 1,05 kg – 1,5 kg Toimituksissa 1.10.–31.12.2026

TANTE JULIETTE VIHERPIPPURIPATE 2 x 1,5 kg

Aineosat: sianmaksa (35 %), broilerinrasva, broilerinliha (22 %), viherpippuri (4 %), perunatärkkelys, suola, hapettumisenestoaineet (E301, E326), **maitoproteiini**, sipuli, dekstroosi, tomaatti, mausteet, hiivauute, riisijauho, säilöntäaineet (E250, E261), liivate (sikaperäinen). Saattaa sisältää pieniä määriä pähkinöitä. Lihan alkuperä EU.

9763 Tilausyksikkö: 2 x 1,5 kg
Valo-tilauskoodi: 9763
GTIN: 7392555350031

TANTE JULIETTE KARPALOPATE 2 x 1,05 kg

Aineosat: sianrasva, sianmaksa (31 %), kerma (**maito**), sianliha (7 %), karpalo (5 %), broilerinmaksa, suola, tomaatti, mausteet, hapettumisenestoaineet (E301, E261), riisijauho, säilöntäaineet (E250, E261), koristehtyytelö (vesi, sakkarooosi, glukosisiirappi, liivate (sikaperäinen), karpalose, sakeuttamisaine (E407), suola, karpaloaromi, säilöntäaineet (E260, E270)). Saattaa sisältää pieniä määriä pähkinöitä. Lihan alkuperä EU.

9839 Tilausyksikkö: 2 x 1,05 kg
Valo-tilauskoodi: 9839
GTIN: 7392555350079

TANTE JULIETTE ANKKA & APPELSIINIPATE 2 x 1,5 kg

Aineosat: sianmaksa (27 %), broilerinrasva, broilerinliha (18 %), ankanmaksa (9 %), vesi, appelsiinsiirappi (2%) (glukosisiirappi, inverttisokerisiirappi, appelsiinitäysmehutiiviste), suola, riisijauho, hapettumisenestoaineet (E301, E326), emulgointiaine (E472c), sipuli, **maitoproteiini**, mausteet, aromi, sakeuttamisaineet (E407, E410), dekstroosi, tomaatti, stabilointiaineet (E450, E452), hiivauute, säilöntäaineet (E250, E261), liivate (sikaperäinen). Saattaa sisältää pieniä määriä pähkinöitä. Lihan alkuperä EU.

9424 Tilausyksikkö: 2 x 1,5 kg
Valo-tilauskoodi: 9424
GTIN: 7392555350062

TANTE JULIETTE MAALAI SPATE 2 x 1,5 kg

Aineosat: sianmaksa (33 %), broilerinrasva, broilerinliha (21 %), paprika (7 %), perunatärkkelys, suola, hapettumisenestoaineet (E301, E326), **maitoproteiini**, sipuli, valkosipuli, dekstroosi, tomaatti, mausteet, persilja, hiivauute, riisijauho, säilöntäaineet (E250, E261), liivate (sikaperäinen). Saattaa sisältää pieniä määriä pähkinöitä. Lihan alkuperä EU.

9368 Tilausyksikkö: 2 x 1,5 kg
Valo-tilauskoodi: 9368
GTIN: 7392555350017

TANTE JULIETTE -KASTIKKEET

TANTE JULIETTE PUNASIPULI-CUMBERLANDKASTIKE 6 x 220 g

Aineosat: sipuli (42 %), sokeri, vesi, viinietikka, vadelmasiirappi (glukosisiirappi, fruktoosisiirappi, sokeri, vesi, vadelmamehu (10 %), happamuudensäätöaine (E 330), aromi, väri (E 120), säilöntäaine (E 211)), väri (E 162), rusina, sakeuttamisaineet (E 440, E 401), rosépiippuri.

9416 Tilausyksikkö: 6 x 220 g
Valo-tilauskoodi: 9416
GTIN: 5410951900055

TANTE JULIETTE PUNASIPULI-CUMBERLANDKASTIKE 1 x 1,5 kg Toimituksissa 1.10.-31.12.2026

Aineosat: sipuli (42 %), sokeri, vesi, viinietikka, vadelmasiirappi (glukosisiirappi, fruktoosisiirappi, sokeri, vesi, vadelmamehu (10 %), happamuudensäätöaine (E 330), aromi, väriaine (E 120), säilöntäaine (E 211)), väriaine (E 162), rusina, sakeuttamisaine (E 440,E 401), rosépiippuri, säilöntäaine (E 202, E 211).

9374 Tilausyksikkö: 1 x 1,5 kg
Valo-tilauskoodi: 9374
GTIN: 5410951900079



TANTE JULIETTE -PATEEVATI

Kokoa näyttävä pateevati jouluun laadukkaista mauista ja herkullisista lisukkeista. Tante Juliette -pateet pääsevät oikeuksiinsa, kun rinnalle katetaan monipuolinen kattaus erilaisia tekstuureja ja makuja – rapeaa, makeaa ja suolaista sopivassa tasapainossa.

PATEEVATI

Tarjoa pateiden kanssa esimerkiksi voileipäkeksyjä, ruislastuja, siemennäkkäreitä ja paahdettua leipää. Täydennä kokonaisuutta appelsiinimarmeladilla, kirsikkahillolla sekä klassisella Tante Juliette Cumberland-kastikkeella. Raikkautta ja rakennetta tuovat Mestari Forsmanin marinoitu punasipuli, paahdetut kirsikkatomaatit, mini suolakurkut ja hillisosipulit. Viimeistelee vati grissinitikuilla.

Lisäksi joululaatikoista valmistetut muffinit ja pannukakut tuovat tarjoiluun hauskan ja herkullisen lisän.

Vinkki: rakenna vati runsaaksi ja rennoksi - erilaiset maut ja muodot kutsuvat maistelemaan.

BANH MI JOULUN MAUILLA

Jouluihin Banh Mi tuo perinteisiin makuihin raikkaan ja yllättävän twistin. Täyteläinen ankkapatee, mehukas kalkkuna ja appelsiinilla raikastettu makukaali yhdistyvät paahdetussa patongissa herkulliseksi kokonaisuudeksi, jonka viimeistelevät seesamimajoneesi, korianteri ja chili.

- Ankkapatee (Tante Juliette) • Makukaali • Appelsiini
- Seesamimajoneesi • Kalkkunaflee viipale, kypsä
- Korianteri • Chili, tuore • Paahdettu sipuli

Mausta Atrian makukaali appelsiininpaloilla.

Voitele paahdettu patonki seesamimajoneesilla.

Kokoa patongin sisään ankkapateesiivut, makukaali sekä kalkkunaviipaleet.

Koristele tuoreella korianterilla sekä chilillä. Viimeisteletuilla sipulilla.

LOPPUVUODEN JUHLA-AIKA

Atrian loppuvuoden valikoima täydentyy joulunajan tuotteilla, jotka yhdessä muiden valikoiman herkkujen kanssa takaavat maistuvan lopputuloksen, oli kyseessä mikä tahansa juhla tai teema.

JOULU 2026

TILAUKSET JOULUUN

Pyydämme tilaamaan **joulusesongin tuotteet perjantaihin 30.10. mennessä**. Odotamme tällöin erityisesti tilauksia **joululaatikoista, salaateista ja kinkuista – sekä viipaleina että kokonaisina**.

Huomioithan tilausta tehdessä myös muut joulukattauksesi keskeiset tuotteet.

Mikäli toimituspäivä on loka- tai marraskuussa, edellytämme joulusesonkituotteiden tilausten saapuvan Atrialle kaksi viikkoa ennen haluttua toimituspäivää.

TILAUKSET VUODEN VAIHTEESEEN

Joulun jälkeiselle ajalle 28.–31.12. pyydämme **tilaukset perjantaihin 27.11. mennessä** siipikarjan fileistä ja paistileikkeistä, jauhelihoista sekä porsaan pihveistä, unohtamatta nakkeja, salaatteja ja muuta naposteltavaa.

TILAUSTEN MUUTTAMINEN

Muistathan, että joulutilaukset ovat **sitovia**.

Keräämme ennakoon kaikki hyväksytyt tilaukset asiakaskohtaisiksi toimituksiksi. Tällä menettelyllä varmistamme toimitusten oikea-aikaisuuden ja täysimääräisen toimittamisen.

TUOTERAJOITUKSIA

Porsaan tuoreen kinkun ja naudan maksan saatavuus on rajallista koko joulukuun ajan.

Toimituspäiville 15.–31.12. ei ole saatavilla alla olevaa tuotetta:

- 5768 Atria 2,5 kg Jauhelihapihvi n. 63 g
(EAN 6407850057682)

Toimituspäiville 23.–31.12. ei ole saatavilla alla olevaa tuotetta:

- 6882 Atria 2,6 kg Kermaperunat laktoositon (EAN 6407860068821)

KULJETUKSET

Mahdollisista ylimääräisistä toimituspäivistä voit kysyä omalta jakeluorganisaatioltasi tai omalta puhelinmyyjältäsi.

TILAUS-TOIMITUSRYTMI JA POIKKEAVAT TILAUSPÄIVÄT

Joulukuun ja tammikuun aikana tilaus-toimitusrytmi on normaali 48 h, mutta pyhien vaikutukset tulee huomioida erityisen tarkasti.

Jos normaali toimituspäiväsi on jokin alla mainituista,
huomioithan seuraavat poikkeukset tilatessasi:

- Joulun aikana 24.–27.12. ei ole jakelua
- **Ma 28.12. toimituksen tilaus annettava ti 22.12.**
- **Ti 29.12. toimituksen tilaus on annettava ke 23.12.**
- **Ke 30.12. toimituksen tilaus on annettava ma 28.12.**
- **To 31.12. toimituksen tilaus on annettava ti 29.12.**
- uudenvuodenpäivänä pe 1.1. ei ole jakelua
- **La 2.1. toimituksen tilaus on annettava ke 30.12.**
- **Ma 4.1. toimituksen tilaus on annettava myös ke 30.12.**
- **Ti 5.1. toimituksen tilaus on annettava to 31.12.**
- Loppiaisena ke 6.1.2027 ei ole jakelua
- **To 7.1. toimituksen tilaus on annettava ma 4.1.**
- **Pe 8.1. toimituksen tilaus on annettava ti 5.1.**

Sähköisiä tilauksia tehdessäsi seuraa Atrialta saapuvia tilauspalautteita varmistaaksesi, että tilauksesi on hyväksytysti luettu järjestelmiimme.

Neuvomme mielellämme **tilaus- ja toimitusasioissa.**

Foodservice -myynti: 0800 198 500
fs-asiakaspalvelu@atria.com

Atria Suomi Oy



VINKIT JA RUOKAOHJEET VERKOSSA

ATRIAAMMATTILAISET.FI/FOODSERVICE

Foodservice
PL 900, 60060 Atria
Vaihde puh. 020 472 8111

Foodservice –myynti
puh. 010 316 8712, 0800 198 500



atriafoodservicesuomi



atriafoodservice_suomi



Atria Foodservice