



MESTARIFORSMAN

TUOREMAKUPOHJAT





KORKEALAATUISET TUOREMAKUPOHJAT MONIPUOLISEEN RUUANLAITTOON

Mestari Forsmanin uusien Tuoremakupohjien avulla luot vastustamattomia makuelämyksiä myös pienemmin resurssein. Fermentoitujen tuoremakupohjien intensiiviset maut ovat valmiiksi kukkeimmillaan, ilman freesausta tai keittelemistä. Monikäyttöiset makupohjat auttavat parantamaan kannattavuutta, sekä helpottavat ammatti-keittiön arkea varmistuen herkullisen ja tasalaatuisen lopputuloksen.



Helppoutta ja tehokkuutta

Kuivamausteiden käyttöön verrattuna aikaa säästyy niin lukuisten mausteiden punnitsemisesta kuin niiden kuumentamisesta.



Kaikenlaiseen maustamiseen

Tuoremakupohjat toimivat loistavasti kaikenlaisissa ruuanvalmistustekniikoissa, niin perinteisessä keittämisessä, kylmissä kastikkeissa, marinoinnissa kuin esimerkiksi kylmävalmistuksessakin.



Purkkimäärä minimiin

Yksi tuoremakupohja vastaa jopa 20 maustepurkkia tai tuoretta yrttiä. Se tarkoittaa vähemmän tilantarvetta keittiössä, ja pienempää varastoarvoa.



FERMENTOINTI

Fermentointi eli hapattaminen on perinteinen säilöntämenetelmä, jossa hyödynnetään raaka-aineiden omia maitohappobakteereja. Fermentointi tuo raaka-aineisiin makua ja parantaa säilyvyyttä luonnollisesti.

INTENSIIVISET TUOREMAKUPOHJAT

Keittiömestariimme tiivisti rakastetuimmat maut helpokäyttöisiksi Tuoremakupohjiksi. Uusien makupohjien avulla luot monipuolisen valikoiman maukkaita ruokia aina lounaspöydästä palvelutiskiinkin vähemmällä vaivalla.

7x

Lisää makua
helposti!

MONIKÄYTTÖINEN

Täyteläinen pippuri

YRTTINEN

Puhtaita makuja
yrteistä

MAISTUVA

Meksikolaisia mausteita

KIPAKKA

Korealaista tulisutta

VASTUSTAMATON

Pehmeän voimakas
valkosipuli

IHASTUTTAVA

Perinteistä intialaista

AROMIKAS

Mausteista thaimaalaista

MESTARI FORSMAN TUOREMAKUPOHJA THAI



LAKTOOSITON
GLUTEENITON

615389

Mestari Forsman Tuoremakupohja Thai 1kg



6 407800 022890

Tuoremakupohja Thai on voimakas yhdistelmä perinteisen thaimaalaisen keittiön makuja – makeaa, suolaista, hapanta ja tulista.

Makupohjassa käytettyjen mausteiden fermentointiprosessi avaa aromit täyteen potentiaaliinsa korostaen niiden parhaita ominaisuuksia.

Aineosat: vesi, mausteet (kurkuma, korianteri, sarviapila, valkosipuli, kumina, fenkoli, mustapippuri, cayenne, neilikka, tilli, sitruunaruoho, chili, kaffirlime), rapsiöljy, sokeri, etikka, sitruunapyree, suola, inkiväärisose, muunnettu maissitärkkelys, perunatärkkelys, sitruskuitu, sakeuttamisaine ksantaanikumi, säilöntäaineet (kaliumsorbaatti, natriumbentsoaatti)

Säilytys: Alle + 6 °C

615390

Mestari Forsman Tuoremakupohja Thai 5kg



6 407800 022906

Ravintosisältö / 100 g

Energia	774 kJ / 186 kcal
Rasva	12 g
josta tyydyttynyttä	1,1 g
Hiilihydraatit	17 g
josta sokereita	11 g
Ravintokuitu	2,8 g
Proteiini	0,4 g
Suola	1,9 g

100 g:ssa laktoosia 0 g

MESTARI FORSMAN TUOREMAKUPOHJA KOREA



LAKTOOSITON
GLUTEENITON

615391

Mestari Forsman Tuoremakupohja Korea 1kg



6 407800 022913

Tuoremakupohja Korea on voimakkaan tulinen chilimaustetahna, jonka makuprofiili kuuluu olennaisena osana korealaiseen keittiöön.

Fermentointiprosessi avaa ja pyöristää mausteiden aromit täyteläiseksi kokonaisuudeksi, jolla on helppo tuoda korealainen makuvivahde ruokaan kuin ruokaan.

Aineosat: vesi, misotahna (vesi, **soijapapu**, riisi, suola), fermentoitu chili-paprikapyree (paprika, chili, merisuola, etikka), mausteet (chili, paprika), tomaattipyree, etikka, sokeri, valkosipuli, rapsiöljy, muunnettu maissitärkkelys, inkiväärisose, soija (vesi, **soijapapu**, suola, etikka), sitruskuitu, suola, sakeuttamisaine ksantaanikumi, paprikauute, säilöntäaineet (kaliumsorbaatti, natriumbentsoaatti)

Säilytys: Alle + 6 °C

615392

Mestari Forsman Tuoremakupohja Korea 5kg



6 407800 022920

Ravintosisältö / 100 g

Energia	654 kJ / 156 kcal
Rasva	5,6 g
josta tyydyttynyttä	0,7 g
Hiilihydraatit	21 g
josta sokereita	13 g
Ravintokuitu	2,4 g
Proteiini	4,6 g
Suola	3,3 g

100 g:ssa laktoosia 0 g

MESTARI FORSMAN TUOREMAKUPOHJA INTIA



LAKTOOSITON
GLUTEENITON

615393

Mestari Forsman Tuoremakupohja Intia 1kg



6 407800 022937

Tuoremakupohja Intia yhdistää perinteiset intialaisen ruokakulttuurin pehmeät maustet. Makupohjassa käytettävien mausteiden fermentointi pyöristää ja kookaa aromit herkullisella tavalla.

Tuoremakupohja Intia sopii käytettäväksi lähes kaikkeen intialaiseen ruoanvalmistukseen aina Butter chickenistä kanakormaan ja tandooriruokiin.

Aineosat: tomaattimurska, vesi, tomaattipyree, fermentoitu chili-paprikapyree (paprika, chili, vesi, merisuola, etikka), sipuli, sitruunapyree, mausteet (chili, sipuli, valkosipuli, juustokumina, korianteri, mustapippuri, neilikka, inkivääri, kardemumma, kumina, tilli, kurkuma, savupaprika), valkosipuli, suola, sokeri, etikka, rapsiöljy, muunnettu maissitärkkelys, sitruskuitu, sakeuttamisaine ksantaanikumi, paprikauute, säilöntäaineet (kaliumsorbaatti, natriumbentsoaatti)

Säilytys: Alle + 6 °C

615394

Mestari Forsman Tuoremakupohja Intia 5kg



6 407800 022944

Ravintosisältö / 100 g

Energia	354 kJ / 84 kcal
Rasva	2,3 g
josta tyydyttynyttä	0,2 g
Hiilihydraatit	13 g
josta sokereita	6,8 g
Ravintokuitu	2,7 g
Proteiini	2,1 g
Suola	4,5 g

100 g:ssa laktoosia 0 g



Kaikki tuoremakupohjat sekoittuvat tasaisesti sopien erinomaisesti niin kylmiin, kuumiin kuin kylmävalmistustekniikkallakin valmistettuihin ruokiin. Käytä tuoremakupohjaa 5-10 % ruoan kokonaispainosta.

MESTARI FORSMAN TUOREMAKUPOHJA MEKSIKO



LAKTOOSITON
GLUTEENITON

615395

Mestari Forsman Tuoremakupohja Meksiko 1kg



6 407800 022951

615396

Mestari Forsman Tuoremakupohja Meksiko 5kg



6 407800 022968

Tuoremakupohja Meksiko antaa ruokiin aitoa eteläamerikkalaista makuviivahdetta. Mausteiden fermentointi tuo aromiin kukkeutta ja pyöreyttä, joka avaa mahdollisuudet monenlaiseen ruoanlaittoon.

Käytä dippeihin, trendikkäisiin Street Food -ruokiin tai autenttisiin Tex Mex -annoksiin, esimerkiksi tacoihin tai Chili con carneen.

Aineosat: vesi, fermentoitu chili-paprikapyree (paprika, chili, vesi, merisuola, etikka), tomaattipyree, mausteet (juustokumina, chili, paprika, savupaprika, valkosipuli, sipuli, inkivääri, mustapippuri, kaneli, rosmariini, oregano), suola, etikka, muunnettu maissitärkkelys, rapsiöljy, sitruskuitu, sakeuttamisaine ksantaanikumi, happamuudensäätöaine sitruunahappo, säilöntäaineet (kaliumsorbaatti, natriumbentsoaatti)

Säilytys: Alle + 6 °C

Ravintosisältö / 100 g

Energia	351 kJ / 84 kcal
Rasva	3 g
josta tyydyttyntä	0,3 g
Hiilihydraatit	10 g
josta sokereita	3,8 g
Ravintokuitu	3,8 g
Proteiini	2,1 g
Suola	3,1 g

100 g:ssa laktoosia 0 g

MESTARI FORSMAN TUOREMAKUPOHJA YRTTI



LAKTOOSITON
GLUTEENITON

615397

Mestari Forsman Tuoremakupohja Yrtti 1kg



6 407800 022975

615398

Mestari Forsman Tuoremakupohja Yrtti 5kg



6 407800 022982

Tuoremakupohja Yrtti on valmistettu tuoreista yrteistä luonnollisella fermentointiprosessilla ja siinä korostuvat yrttien puhtaat, voimakkaat maut. Yrttinen tuoremakupohja soveltuu erinomaisesti kaikenlaiseen ruoanvalmistukseen.

Aineosat: vesi, yrtit 16 % (persilja, basilika, timjami, rosmariini, rakuuna), rapsiöljy, sipuli, sitruskuitu, merisuola, valkosipuli, sokeri, happamuudensäätöaine sitruunahappo, säilöntäaineet (kaliumsorbaatti, natriumbentsoaatti)

Säilytys: Alle + 6 °C

Ravintosisältö / 100 g

Energia	412 kJ/100 kcal
Rasva	8,5 g
josta tyydyttyntä	0,7 g
Hiilihydraatit	3,4 g
josta sokereita	2,4 g
Ravintokuitu	3 g
Proteiini	1 g
Suola	1,7 g

100 g:ssa laktoosia 0 g

MESTARI FORSMAN TUOREMAKUPOHJA VALKOSIPULI



LAKTOOSITON
GLUTEENITON

615399

Mestari Forsman Tuoremakupohja Valkosipuli 1kg



6 407800 022999

615400

Mestari Forsman Tuoremakupohja Valkosipuli 5kg



6 407800 023002

Tuoremakupohja Valkosipuli on pehmeän voimakas, kaikkeen ruoanvalmistukseen soveltuva keittiön yleismakupohja, jossa yhdistyvät tuoreen valkosipulin voimakkuus ja raikkaus.

Aineosat: valkosipuli (68 %), vesi, rapsiöljy, suola, sitruskuitu, happamuudensäätöaine sitruunahappo, säilöntäaineet (kaliumsorbaatti, natriumbentsoaatti)

Säilytys: Alle + 6 °C

Ravintosisältö / 100 g

Energia	818 kJ/196 kcal
Rasva	10 g
josta tyydyttyntä	0,8 g
Hiilihydraatit	21 g
josta sokereita	6,1 g
Ravintokuitu	3,1 g
Proteiini	4,5 g
Suola	3,1 g

100 g:ssa laktoosia 0 g

MESTARI FORSMAN TUOREMAKUPOHJA PIPPURI



LAKTOOSITON
GLUTEENITON

615401

Mestari Forsman Tuoremakupohja Pippuri 1kg



6 407800 023019

Tuoremakupohja Pippurissa on intensiivinen ja tasapainoinen aidon pippurin maku. Se soveltuu helpokäyttöisyytensä ansiosta erinomaisesti esimerkiksi kastikkeiden, patojen ja marinadien maustamiseen.

Fermentointiprosessin ansiosta pippurin maku on täyteläinen ja syvenee, mutta säilyttää samalla raikkaan hapokkuutensa.

Aineosat: vesi, mustapippuri (13 %), rapsiöljy, etikka, suola, sitruskuitu, happamuudensäätöaine sitruunahappo, säilöntäaineet (kaliumsorbaatti, natriumbentsoaatti)

Säilytys: Alle + 6 °C

615402

Mestari Forsman Tuoremakupohja Pippuri 5kg



6 407800 023026

Ravintosisältö / 100 g

Energia	427 kJ/103 kcal
Rasva	7,8 g
josta tyydyttynttä	0,8 g
Hiilihydraatit	5 g
josta sokereita	0,1 g
Ravintokuitu	3,6 g
Proteiini	1,4 g
Suola	0,9 g

100 g:ssa laktoosia 0 g



Kaikki tuoremakupohjat sekoittuvat tasaisesti sopien erinomaisesti niin kylmiin, kuumiin kuin kylmävalmistustekniikallakin valmistettuihin ruokiin. Käytä tuoremakupohjaa 5-10 % ruoan kokonaispainosta.

KYLMÄ- JA LÄMMINSUURUSTAVA TÄRKKELYS



LAKTOOSITON
GLUTEENITON

615403

Mestari Forsman Kylmä- ja lämminsuurustava tärkkelys 2kg



6 407800 023033

Helposti liukeneva tärkkelys, joka sakeuttaa sekä kylmän että kuuman nesteen. Ominaisuuksiensa ansiosta tämä muunnettu perunatärkkelys sopii mainiosti esimerkiksi kylmävalmistukseen.

Aineosat: muunnettu perunatärkkelys, maltodekstriini

Säilytys: Huoneenlämmössä, kuivassa

Ravintosisältö / 100 g

Energia	1632 kJ/384 kcal
Rasva	0,5 g
josta tyydyttynttä	0,1 g
Hiilihydraatit	95 g
josta sokereita	0,6 g
Ravintokuitu	0,5 g
Proteiini	0,1 g
Suola	0,4 g

100 g:ssa laktoosia 0 g

MONIPUOLINEN TÄRKKELYS

- Alku- sekä pääruokiin
- Kirkas ja mauton
- Ei pakuuntumista eikä kerrostumista
- Parantaa ruoan ja komponenttien rakennetta
- Säilyttää ruoan rakenteen myös kylmäsäilytyksessä



Vinkki!

Kokeile tärkkelystä esimerkiksi raikkaassa hedelmäkompotissa tai valmista kustannus-
tehokas skagen.



MESTARIFORSMAN

Foodservice-myynti **010 316 8712** ja **0800 198 500**

Vähittäiskauppamyyni **020 472 7442**

Kuluttajapalvelu **0800 95333**

MESTARIFORSMAN.FI

