

# AMMATTI- KEITTIÖN UUTUUDET

Atria Foodservice  
Tuoteuutuudet ja -muutokset  
1.5.2024





# Kehitämme kanssasi tulevaisuuden keittiötä

Tulevaisuuden ennustaminen on tunnetusti vaikeaa. Mutta yksi trendi on selkeästi nähtävissä: valmiimpien ratkaisujen ja pidemmälle jalostettujen tuotteiden kysyntä lisääntyy yhä. Se ei ole ihme, sillä valmiimmat ratkaisut hillitsevät hintatasoa ja helpottavat alaa yhä vaivaavaa työvoima- ja osaajapulaa.

Toinen kehityskulku liittyy siipikarjaan – se maistuu entistä useammin ja useammalle. Olemmekin vastanneet lisääntyvään kysyntään investoimalla Nurmon uuteen, moderniin siipikarjayksikköön.

Myös kehitystiimimme on vahvistunut – meillä on kasassa joukko huippuluokan ammattilaisia. Ole yhteydessä kun tarvitset koulutusta tai vaikkapa ruokalistojen tai konseptien kehittämistä!

Tuoreimman bränditutkimuksemme perusteella kaltaisesi keittiöammattilaiset kokevat Atrian läheiseksi ja luotettavaksi kumppaniksi. Teemme jatkossakin töitä sen eteen, että olemme luottamuksesi arvoinen kumppani.

Hyvää ruokavuotta 2024!

Kim Westerling  
Myyntijohtaja



# Eettisesti tuotettua, maailman puhtainta ja turvallisinta

**Maailman** puhtain ruoka syntyy, kun liha on peräisin terveestä suomalaisesta tuotantoeläimestä, eläimet syövät puhdasta rehua, joka koostuu pääosin kotimaisesta viljasta, ja tuotanto on tarkasti valvottua ja turvallista.

**Eläinten** hyvinvoinnista huolehditaan Atrian koko ruokaketjussa, todistetusti. Tuotteidemme matka pellolta pöytään on täysin avoin ja läpinäkyvä: tiedämme jokaisen eläimen alkuperän, kasvatusajan, ruokinnan ja hoidon.

**Kun** eläimet voivat hyvin, niitä ei tarvitse lääkittää turhaan. Suomalaisen lihan osalta olemme maailman laajuisestikin edelläkävijöitä antibioottivapaan lihan tuotannossa. Tavoitteenamme on antibioottivapaan tuotannon kehittäminen ja lisääminen koko konsernissa.

**Lihan** alkuperä on aina kunnia-asia Atrialle. Atria-merkki on tae siitä, että myytävän sian-, naudan-, broilerin- ja kalkkunanliha on aina suomalaiselta maatilalta. Atrialla on yli viisi tuhatta perhetilaa ympäri Suomen, jotka tekevät päivittäin töitä sen eteen, että suomalaista ruokaa on saatavilla joka päivä. Yhä useammassa tuotteessa merkitsemme tämän tarkan alkuperän myös pakkaukseen, jotta sinäkin tietäisit mistä valmistamamme ruoka tulee.



# Hyvä ruoka tulee perhetilalta

Meillä Atrialla ihmisten, eläinten ja ympäristön hyvinvointi on vastuullisen ruoantuotannon lähtökohta. Antibioottivapaan tuotantotavan edistäminen on kestävää kehitystä edelläkävijän saappaissa.

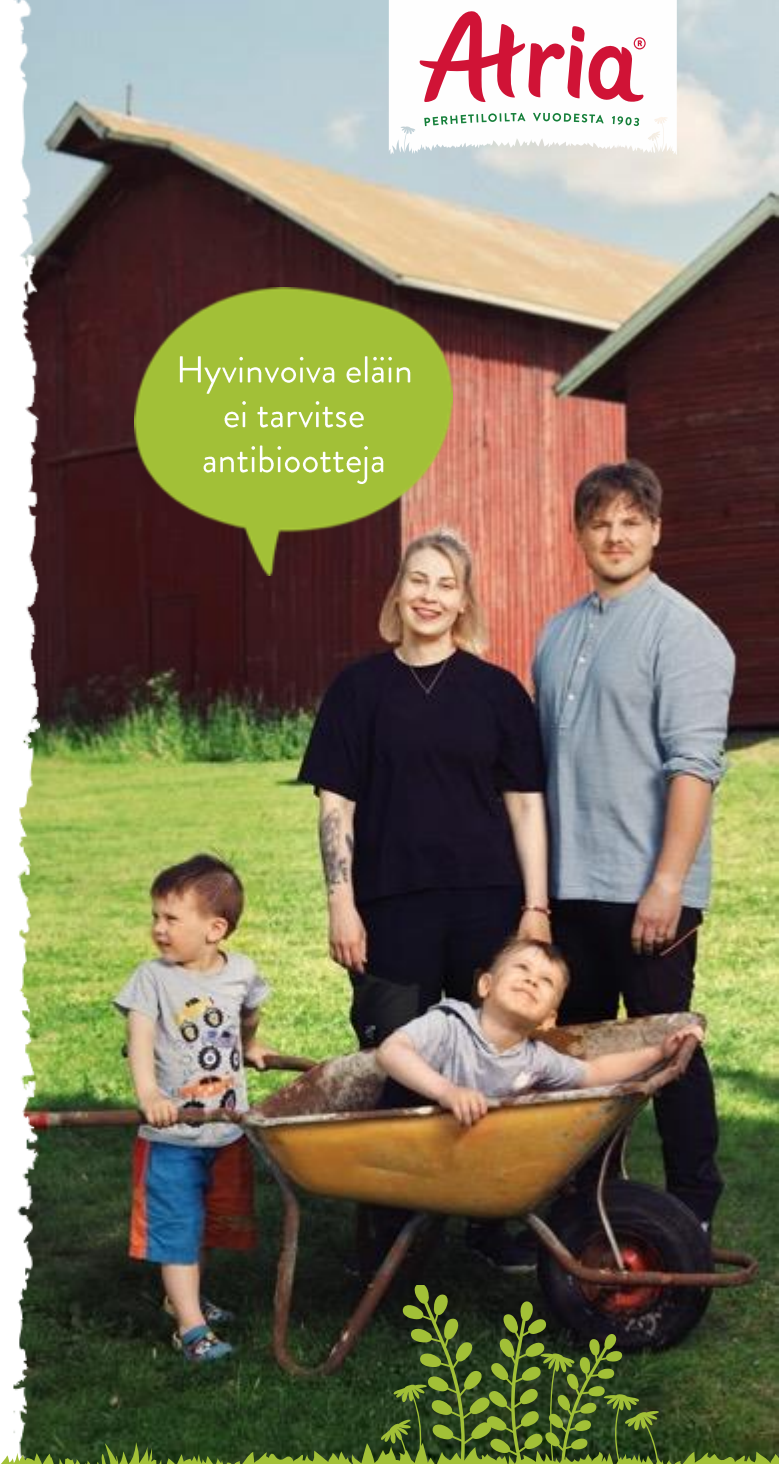
Antibioottien laaja-alainen ja osin ennaltaehkäisevä käyttö tuotantoeläinten kasvatuksessa on arkipäivää useimmissa EU-maissa. Lääkkeillä paikataan puutteellisia kasvatusolo-suhteita ja ylisuurta eläintiheyttä. Näissä maissa lihasta löytyy niin ikään paljon antibioottiresistenttejä bakteereita, jotka voivat levitä ihmisiin elintarvikkeiden välityksellä tai suoraan eläimistä.

Atrialla antibiootteja ei käytetä ennaltaehkäisevästi koskaan Atrialaisen ruokaketjun eläinten hyvinvoinnista huolehditaan ennakoitusti, etteivät ne sairastuisi infektioihin, joita on syytä lääkittää antibiooteilla. Kun antibiootteja käytetään maltillisesti tai ei ollenkaan, pienenee todennäköisyys superbakteerien syntymiselle ja leviämiselle.

Eläinten hyvä terveys selittyy hyvillä elinolosuhteilla, asianmukaisella ruokinnalla, huolellisella hygienialla, sekä erinomaisella ja järjestäytyneellä eläintautien ehkäisytyöllä.

Hyvänä, konkreettisena esimerkkinä antibioottivapaudesta on atrialainen kana: Atria toimii edelläkävijänä Suomessa ja sitoutuu siihen, ettei Atria Perhetilojen linnuille ole annettu antibiootteja koko niiden elinaikana.

Hyvinvoiva eläin  
ei tarvitse  
antibiootteja





# PARHAITA PALOJA MAAILMAN PARHAASTA SUOMALAISESTA LIHASTA

Jokainen Lihakauppa-tuote on yksilöllinen pala suomalaisilta perhetiloilta tulevaa, ensiluokkaista lihaa. Se täyttää tiukat laatuvaatimukset ja vaativammankin ammattilaisen toiveet.

Jokainen pala on leikattu käsin ja leikkaajana on toiminut kokenut lihanleikkaaja, joka on teroittanut taitojaan Atrialla useimmissa tapauksissa jopa kymmenien vuosien ajan.

**AINA KOTIMAISTA, AINA NURMELLA RUOKITTUA, AINA MUREAA.**





# MAAILMAN PARASTA ENTRECOTEA

614017 ATRIA LIHAKAUPPA PREMIUM NAUDAN MARMORI  
ENTRECOTE 1XN3KG

Juuri tästä raaka-aineesta valmistettu pihvi palkittiin maailman parhaana pihvinä arvostetussa World Steak Challenge -kilpailussa Dublinissa 10.7.2019.

Luokan 5-6 marmoroitumisaste takaa pihvin pinnan herkullisen karamellisoitumisen ja mehukkuuden grillattaessa tai paistettaessa.

**Tilausyksikkö:** 3 kg

**Pakkaus:** Vakuumi

**GTIN** 2378061400007

**VALO** 614016

**KP** 614016

**ME** 614017

## Ravintosisältö / 100 g

**Energia** 784 (188 kcal)

**Rasva** 12 g

**josta tyydyttynyttä** 6 g

**Hiilihydraatit** 0g

**josta sokereita** 0g

**Ravintokuitu** 0g

**Proteiini** 20g

**Suola** 0,1 g

**100:g:ssa laktoosia 0 g**

Suolapitoisuus yksinomaan luontaisesti esiintyvistä natriumista

Kasvatusaikana ruokinnassa ei ole käytetty soijaa

**Alkuperämaa:** Suomi

**Ainekset:** Naudanliha

**Elintarvikenimi:**

SUOMALAISTA  
NAUDANLIHAA

**Säilytys:** Alle +6 °C



# MAKUA LAUTASELLE ETELÄ-AMERIKKALAISEEN TYYLIIN

614019 ATRIA LIHAKAUPPA PREMIUM  
NAUDAN PICANHA 1XN1,5KG

Maukas ja murea naudan picanha on huippusuositettu grilliliha etenkin Etelä-Amerikassa. Kolmion muotoinen picanha on naudan ulkopaistin murein kärkiosa ulkofileen vierestä. Picanhan pinnassa on paksu rasvakerros, joka maustaa ja mehevoittää lihaa kypsennyksen aikana.

Useimmiten picanha kypsennetään kokonaisena tai reiluina kuutioina vartaassa, joko grillissä tai uunissa, mutta se voidaan leikata ja paistaa myös pihveinä. Erinomainen tuote myös tapaksissa tai salaateissa ohuesti viipaloituna.

Kaikki Lihakaupan picanhat leikataan huippulaatuisista, nuorista hiehoista.

**Tilausyksikkö:** 1,5kg

**Pakkaus:** Vakuumi

**GTIN** 2378061600001

**VALO** 614018

**KP** 614018

**ME** 614019

**Ravintosisältö / 100 g**

**Energia** 718 (172 kcal)

**Rasva** 11 g

**josta tyydyttynyttä** 5,7 g

**Hiiilihyaatit** 0 g

**josta sokereita** 0 g

**Ravintokuitu** 0 g

**Proteiini** 19 g

**Suola** 0,1 g

**100:g:ssa laktoosia 0 g**

Suolapitoisuus yksinomaan luontaisesti esiintyvistä natriumista

Kasvatusaikana ruokinnassa ei ole käytetty soijaa

**Alkuperämaa:** Suomi

**Ainekset:** Naudanliha

**Elintarvikenimi:**  
SUOMALAISTA  
NAUDANLIHAA

**Säilytys:** Alle +6 °C





# KANSAINVÄLISESTI MONINKERTAISESTI PALKITTU MARMORIFILEE

614015 ATRIA LIHAKAUPPA PREMIUM NAUDAN MARMORI  
ULKOFILEE 1XN5KG

Luokan 5-6 marmoroitumisasteen naudan marmorifilee on moninkertaisesti palkittu World Steak Challenge -kilpailussa.

Fileen makurasva antaa paistettaessa pihvin maulle lisää syvyyttä ja ryhtiä.

Maaailman parhautta grillissä tai parilalla. Puhdistettuna mahtava raaka-aine esimerkiksi härkä-tatakiin.

**Tilausyksikkö:** 5kg

**Pakkaus:** Vakuumi

**GTIN** 2378061200003

**VALO** 614014

**KP** 614014

**ME** 614015

**Ravintosisältö / 100 g**

**Energia** 1180 (284 kcal)

**Rasva** 23 g

**josta tyydyttyynyttä** 12 g

**Hiilihydraatit** 0g

**josta sokereita** 0g

**Ravintokuitu** 0g

**Proteiini** 19,g

**Suola** 0,1 g

**100:g:ssa laktoosia 0 g**

Suolapitoisuus yksinomaan luontaisesti esiintyvistä natriumista

Kasvatusaikana ruokinnassa ei ole käytetty soijaa

**Alkuperämaa:** Suomi

**Ainekset:** Naudanliha

**Elintarvikenimi:**  
SUOMALAISTA  
NAUDANLIHAA

**Säilytys:** Alle +6 °C





# MAUKAS MARMORIULKOFILEE

4344 ATRIA LIHAKAUPPA NAUDAN ULKOFILEE MAKURASVALLA  
1XN5KG

Luokan 3-4 marmoroitumisasteen naudan ulkofilee käsin valikoiduista Ayshire ja Holstein hiehoista.

Fileen makurasva antaa pihvin makuprofiilille syvyyttä sekä ryhtiä ja onkin erinomainen pihvi puhtaan suomalaisen lihan ystävälle.

Hyödynnä sulanut makurasva esimerkiksi kasvien paistossa, levitteessä tai perunapyreen maustamisessa.

Tilausyksikkö: 5 kg

Pakkaus: Vakuumi

GTIN 2378434400009

VALO 4326

KP 4326

ME 4344

## Ravintosisältö / 100 g

<b>Energia</b>	1180 (284 kcal)
<b>Rasva</b>	23 g
<b>josta tyydytynyttä</b>	12 g
<b>Hiilihydraatit</b>	0 g
<b>josta sokereita</b>	0 g
<b>Ravintokuitu</b>	0 g
<b>Proteiini</b>	19 g
<b>Suola</b>	0,1 g

## 100:g:ssa laktoosia 0 g

Suolapitoisuus yksinomaan luontaisesti esiintyvistä natriumista

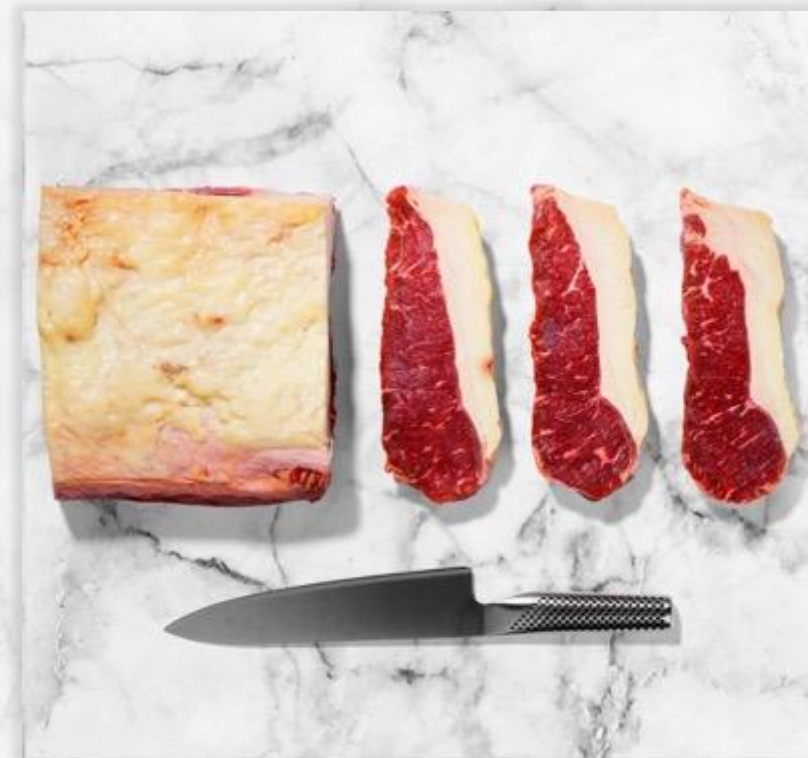
Kasvatusaikana ruokinnassa ei ole käytetty soijaa

**Alkuperämaa:** Suomi

**Ainekset:** Naudanliha

**Elintarvikenimi:**  
SUOMALAISTA  
NAUDANLIHAA

**Säilytys:** Alle +6 °C



# OHUESTI MARMOROITUNUT ENTRECOTE

4396 ATRIA LIHAKAUPPA NAUDAN  
ENTRECOTE 1XN3,5KG

3-4 luokan marmoroitumisaste takaa pihvin  
onnistumisen niin pannulla, parilalla kuin avotulellakin.

Ohuesti marmoroitunut entrecote valikoidaan käsin  
Ayshire- ja Holstein-hiehoista.

**Tilausyksikkö:** 3,5kg

**Pakkaus:** Vakuumi

**GTIN** 2378035600006

**VALO** 4395

**KP** 4395

**ME** 4396

**Ravintosisältö / 100 g**

**Energia** 784 (188 kcal)

**Rasva** 12 g

**josta tyydyttynyttä** 6 g

**Hiilihydraatit** 0 g

**josta sokereita** 0 g

**Ravintokuitu** 0 g

**Proteiini** 20 g

**Suola** 0,1 g

**100:g:ssa laktoosia 0 g**

Suolapitoisuus yksinomaan luontaisesti  
esiintyvistä natriumista

Kasvatusaikana ruokinnassa ei ole käytetty  
soijaa

**Alkuperämaa:** Suomi

**Ainekset:** Naudanliha

**Elintarvikenimi:**  
SUOMALAISTA  
NAUDANLIHAA

**Säilytys:** Alle +6 °C





**UUTUUS**

## SLOW COOKING -KLASSIKKO

614085 ATRIA LIHAKAUPPA NAUDAN BRISKET N5KG

Atria Lihakaupan nurmiruokitusta naudasta leikattu brisket, eli rinta, on paras valinta savustukseen ja grillaukseen. Rinnan päällä oleva rasva pitää lihan kypsennyksen aikana mehukkaana taaten herkullisen lopputuloksen.

Kypsennä briskettiä matalassa n 110C:sa grillissä tai savustusuunissa. Mausteeksi riittää suola ja pippuri mutta halutessasi voit lisätä rubeja tai Atrian tuoremakupohjia.

Voit hyödyntää briskettiä myös kylmänä leikkuuna mm leivän päällä tai täytteenä.

**Tilausyksikkö:** 5kg

**Pakkaus:** Vakuumi

**GTIN** 2378078100006

**VALO** 614035

**KP** 614035

**ME** 614085

### Ravintosisältö / 100 g

<b>Energia</b>	534 (127 kcal)
<b>Rasva</b>	5g
<b>josta tyydytynyttä</b>	2,6g
<b>Hiilihydraatit</b>	0g
<b>josta sokereita</b>	0g
<b>Ravintokuitu</b>	0g
<b>Proteiini</b>	21g
<b>Suola</b>	0,14g

**100:g:ssa laktoosia 0 g**

Suolapitoisuus yksinomaan luontaisesti esiintyvistä natriumista

Kasvatusaikana ruokinnassa ei ole käytetty soijaa

**Alkuperämaa:** Suomi

**Ainekset:** Naudanliha

**Elintarvikenimi:**  
Suomalaista naudanlihaa

**Säilytys:** Alle +6 °C



**UUTUUS**

# TRENDILEIKKUUSTA VAIHTELUA RUOKALISTOILLE

## 614030 ATRIA LIHAKAUPPA NAUDAN BAVETTE N2KG

Naudan Bavette jota myös Butcher´s cutiksi kutsutaan on leikattu kupeesta. Maukas ja oikein kypsennettynä murea liha on erinomainen joko pihveiksi tai annospaloiksi leikattuna.

Ota liha huoneenlämpöön n. 1h ennen kypsentämistä. Mausta Bavette suolalla ja pippurilla ja kypsennä kuumalla parilalla tai grillissä. Loppu kypsennä uunissa 90-150 °C, kunnes sisälämpötila näyttää haluamasi kypsyyssasteen.

Bavette on parhaimmillaan puolikypsänä, jolloin sisälämpö on 55 °C. Anna vetäytyä vähintään 15 min.

Tilausyksikkö: 2kg  
Pakkaus: Vakuumi

GTIN 2378066800000  
VALO 614029

KP 614029  
ME 614030

### Ravintosisältö / 100 g

Energia	489( 116kcal)
Rasva	3,7g
josta tyydyttyynyttä	2 g
Hiilihydraatit	0 g
josta sokereita	0g
Ravintokuitu	0g
Proteiini	21g
Suola	0,14g

100:g:ssa laktoosia 0 g

Suolapitoisuus yksinomaan luontaisesti esiintyvistä natriumista

Kasvatusaikana ruokinnassa ei ole käytetty soijaa

Alkuperämaa: Suomi

Ainekset: Naudanliha

Elintarvikenimi:  
SUOMALAISTA  
NAUDANLIHAA

Säilytys: Alle +6 °C





**UUTUUS**

# Tehokkuutta burgermaniaan

600219 Atria Kypsä Naudan hampurilaispihvi pakaste 5,2kg/130g



Nopeutta ja helppoutta hampurilaisten tarjoiluun kypsästä ja mehevästä pihvistä.

Kuumenna yhdistelmäuunin yhdistelmätoiminnolla +150 C, kosteus 10% sisälämpöön +75 C

**Tilausyksikkö:** 5,2kg  
**Pakkaus:** ltk

**GTIN** 6407800021732  
**VALO** 600219

**KP** 600219  
**ME** 600219

## Ravintosisältö / 100 g

<b>Energia</b>	1138(272kcal)
<b>Rasva</b>	20g
<b>josta tyydyttynyttä</b>	7,6g
<b>Hiilihydraatit</b>	8,3g
<b>josta sokereita</b>	0,4g
<b>Ravintokuitu</b>	0,7g
<b>Proteiini</b>	18g
<b>Suola</b>	1,3g
<b>100:g:ssa laktoosia</b>	<b>0 g</b>

## Alkuperämaa: Suomi

**Ainekset:** naudanliha (87 %), kananmuna, vesi, korppujauho (vehnä, hiiva), sipuli, kuivattu sipuli, suola, mustapippuri, rapsiöljy. Voimakassuolainen. Naudanlihan alkuperä Suomi

**Elintarvikenimi:** KYP SÄ NAUDAN JAUHELIIHAPIHVI, PAKASTE

**Säilytys:** Alle -18 °C

Valmiiksi  
paahteinen maku



**UUTUUS**

# Monikäyttöinen kinkkukuutio

618034 Atria Kinkkukuutio 5kg/4x4mm



Valmis maukas kuutio helpottamaan ruoanlaittoa. Sopii erinomaisesti klassikoihin kuten kiusauksiin sekä pastojen ja pizzojen täytteeksi.

**Tilauksyksikkö:** 5kg

**Pakkaus:** Pussi

**GTIN** 6407800017421

**VALO** 618034

**KP** 618034

**ME** 618034

## Ravintosisältö / 100 g

**Energia** 436(104 )

**Rasva** 3,4g

**josta tyydyttynyttä** 1,3g

**Hiilihydraatit** 0,9 g

**josta sokereita** 0,9g

**Ravintokuitu** 0g

**Proteiini** 17g

**Suola** 1,9g

**100:g:ssa laktoosia 0 g**

Laktoositon, gluteeniton

**Alkuperämaa:** Suomi

**Ainekset:** kinkku (85 %), vesi, jodioitu suola, dekstroosi, stabilointiaine E 450, hapettumisenestoaine E 301, säilöntäaine natriumnitriitti. Viljaporsaanlihan alkuperä Suomi

**Elintarvikenimi:** KINKKUVALMISTE

**Säilytys:** Alle +6 °C

Kokeile myös  
suolaisiin piirakoihin







REILUSTI TÄYTETTÄ  
JA MAKUUA

**UUTUUS**

# Mehevä ja savuinen Street Food -uutuus

615283 Atria Pekonipanini Savujuusto 2x220g



Atria Street Food - sarjan uutuudessa on kiviunipaistettu ciabattaleipä, jossa on runsaasti mehukasta täytettä. Suomalaisen pekonin ja savusulatejuuston täyteläisyys takaa herkullisen ateriahetken ja irtioton arjen keskellä.

Tuote on helppo myydä osana annosta, vitriinistä sellaisenaan nautittavaksi tai mukaan ja matkaan nopeaan syömiseen.

Atria Pekonipanini Savujuusto on lämmitettynä nautittavaksi tarkoitettu Street Food herkku ja erityisesti parhaimmillaan turbouunin, painoparilan tai perinteisen uunin kautta kuumennettuna. Loistava tuote myös kevyenä lounaana myytäväksi esimerkiksi vihersalaatilla höystettynä.

**Tilausyksikkö:** 2 kpl

**Pakkaus:** Pussi

**GTIN** 6407800020308

**VALO** 615282

**KP** 615282

**ME** 615283

**Ravintosisältö / 100 g**

**Energia**

1304 (312 kcal)

**Rasva**

16 g

**josta tyydyttynyttä**

4 g

**Hiilihydraatit**

32 g

**josta sokereita**

3,4 g

**Ravintokuitu**

1,6g

**Proteiini**

9 g

**Suola**

1,5 g

**100:g:ssa laktoosia 0 g**

Laktoositon

**Alkuperämaa:** Suomi

**Ainekset:** ciabatta-vehnäleipä 55 % (vehnä jauho, vesi, suola, hiiva, vehnägluteeni, mallasjauho (vehnä)), pekoni täyte 35 % (majoneesi (rypsiöljy, vesi, sokeri, etikka, sinappi (vesi, sokeri, sinapinsiemen, etikka, jodioitu suola, rypsiöljy, väriaine sokerikulööri, säilöntäaine natriumbentsoaatti, valkopippuri), kananmunankeltuainen, muunnettu maissitärkkelys, jodioitu suola, sakeuttamisaine ksantaanikumi, säilöntäaineet (kaliumsorbaatti, natriumbentsoaatti), aromi), pekoni 10 % (viljaporsaanliha, vesi, jodioitu suola, dekstroosi, stabilointiaine E 450, hapettumisen-estoina E 301, säilöntäaine natriumnitriitti. Viljaporsaanlihan alkuperä Suomi), mozzarellajuusto, sokeri, mausteet (mm. paprika), happamuudensäätöaine sitruunahappo, auringonkukkaöljy, maltodekstriini, aromit, muunnettu maissitärkkelys, glukoosisiirappi), savusulatejuusto 11 % (juusto, vesi, voi, sulatesuolat (E 331, E 339, E 452), suola). Voimakassuolainen

**Elintarvikenimi:** TÄYTETTY LEIPÄ SUOMALAISELLA PEKONILLA JA SAVUSULATEJUUSTOLLA

**Säilytys:** Alle +6 °C

Atria Street Food  
tuoteperhe täydentyy





**UUTUUS**

# Monikäyttöinen mausteinen kanawursti

617309 Atria Artesaani Kanawursti Lempeä Jalapeno 1,2kg/40g



Atria Artesaani Kanawursti Lempeä Jalapeno on valmistettu suomalaisesta antibioottivapaasta kananlihasta ja herkullisista mausteista perinteisiä kädentaitoja kunnioittaen.

Mausteisen kanamakkaran korkea lihapitoisuus 86% yhdistettynä lempeään jalapenoon takaa trendikkään ja herkullisen makunautinnon.

Makkaran käyttöalueet ovat laajat, koska pienen kokonsa puolesta se sopii annos-, buffet- tai kokoustarjoiluihin. Kokeile myös nopean syömisen ratkaisuihin.

**Tilauksyksikkö:** 1,2kg  
**Pakkaus:** Pussi

**GTIN** 6407800014192  
**VALO** 617309

**KP** 617309  
**ME** 617309

## Ravintosisältö / 100 g

<b>Energia</b>	873 (210kcal)
<b>Rasva</b>	15g
<b>josta tyydyttynyttä</b>	4g
<b>Hiilihydraatit</b>	4,2g
<b>josta sokereita</b>	1,3g
<b>Ravintokuitu</b>	0,3g
<b>Proteiini</b>	14g
<b>Suola</b>	1,9g

**100:g:ssa laktoosia 0 g**

Laktoositon / Gluteeniton

**Alkuperämaa:** Suomi

**Ainekset:** broilerinliha, vesi, siipikarjanrasva, stabilointiaineet (E 1412, E 450), mausteet (paprika, jalapeno, sipuli, valkosipuli, mustapippuri, kaneli), jodioitu suola, dekstroosi, sokeri, aromit (mm. paprika), fariinisokeri, hapettumisenestoaine E 301, karamellisoitu sokeri, savuaromi, rypsiöljy, säilöntäaine natriumnitriitti, luonnonsuoli (lammas). Broilerinlihan alkuperä Suomi

**Elintarvikenimi:** Makkara

**Säilytys:** Alle +6 °C

Täydellinen  
kappalepaino moneen  
käyttöön



**UUTUUS**

# Rapeaa ja mausteista fileestä

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



Kypsä Kanan Crispy Spicy Fingers on sopivan mausteinen, suomalaisesta antibioottivapaasta kanasta valmistettu sopivan mausteinen uutuus Crispy-tuoteperheeseen.

Amerikkalaistyyllisesti rouheasti paneroidut fileepalat sopivat sellaisenaan dipattavaksi sekä monenlaisiin street food annoksiin. Erinomainen myös burgereiden ja fajitaksien välissä.

Ota sulamaan kylmiöön vuorokausi ennen tarvetta. Friteeraa kuumiksi ja rapeiksi 180-asteisessa öljyssä, n. 3-5 min. Tai Kuumenna yhdistelmäuunin kiertoilmatoiminnolla +200 °C sisälämpöön 75 °C, noin 10 minuuttia.

**Tilauksikkö:** 4kg

**Pakkaus:** Pussi ja pahvilaatikko

**GTIN** 6407800019371

**VALO** 615257

**KP** 615257

**ME** 615257

**Ravintosisältö / 100 g**

**Energia** 722 (172kcal)

**Rasva** 6,7g

**josta tyydyttynyttä** 0,7g

**Hiilihydraatit** 12g

**josta sokereita** 1,1g

**Ravintokuitu** 0,7g

**Proteiini** 16g

**Suola** 1,4g

**100:g:ssa laktoosia 0 g**

**Laktoositon**

Tuote on valmistettu linjalla, jossa käsitellään soijaa

**Alkuperämaa:** Suomi

**Ainekset:** broilerinfilee (64 %), vesi, vehnä jauho, rypsiöljy, maltodekstriini, mausteet (paprika, chili ancho, valkosipuli, jalapeno, cayenne, kurkuma, valkopippuri), jodioitu suola, dekstroosi, auringonkukkaöljy, nostatusaineet (E 500, E 450), etikkajauhe, sakeuttamisaineet (guarkumi, ksantaanikumi), aromit (mm. paprika), stabilointiaineet (E 451, E 450), happamuudensäätöaine sitruunahappo. Voimakassuolainen. Broilerinlihan alkuperä Suomi

**Elintarvikenimi:** KYPSÄ, MAUSTETTU, PANEROITU BROILERIN FILEEPALA

**Säilytys:** Alle -18 °C

Sopii moniin  
makumaailmihin





UUTUUS

# Rapea lisä siipivalikoimaan

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-markkinaan.

Ota sulamaan kylmiöön vuorokausi ennen tarvetta. Friteeraa kuumiksi ja rapeiksi 180-asteisessa öljyssä, n. 3-5 min. Tai Kuumenna yhdistelmäuunin kiertoilmatoiminnolla +200 °C sisälämpöön 75 °C, noin 10 minuuttia

**Tilausyksikkö:** 4kg  
**Pakkaus:** Pussi ja pahvilaatikko

**GTIN** 6407800019388  
**VALO** 615258

**KP** 615258  
**ME** 615258

## Ravintosisältö / 100 g

<b>Energia</b>	1000(240kcal)
<b>Rasva</b>	15g
<b>josta tyydyttyntä</b>	2,9g
<b>Hiilihydraatit</b>	12g
<b>josta sokereita</b>	1,9g
<b>Ravintokuitu</b>	0,9g
<b>Proteiini</b>	14g
<b>Suola</b>	1,4g

**100:g:ssa laktoosia 0 g**

**Laktoositon**

Tuote on valmistettu linjalla, jossa käsitellään soijaa

**Alkuperämaa:** Suomi

**Ainekset:** broilerin siipi, vesi, vehnä jauho, rypsiöljy, mausteet (paprika, tomaatti, sipuli, chili, cayenne, valkosipuli, mustapippuri, kurkuma, oregano, juustokumina, valkopippuri), sokeri, jodioitu suola, muunnettu maissitärkkelys, nostatusaineet (E 500, E 450), sakeuttamisaineet (guarkumi, ksantaanikumi), aromit (mm. tomaatti, paprika), perunakuitu, stabilointiaineet (E 451, E 450), dekstroosi. Voimakassuolainen. Broilerinlihan alkuperä Suomi

**Elintarvikenimi:** Kypsä, maustettu, paneroitu broilerin siipi

**Säilytys:** Alle -18 °C

Antibiootti vapaasta suomalaisesta kanasta



# Tuotevalikoiman muutokset

## Poistuu kesän ajaksi valikoimasta:

- 617300 Atria Eggie Pala 1,2kg
- 5544 Atria Kypsä Kalkkunan Fileesuikale n2kg
- 5768 Atria Jauhelihapihvi 2,5kg/63g
- 6723 Atria Kypsä Naudan E Viipale (50x50x7mm) n2kg
- 5514 Atria Maustettu Punajuurilohko 2,5kg
- 7397 Atria Mustamakkara n6kg.

## Takaisin valikoimaan:

- 7413 Atria Wilhelm Grillimakkara n6kg

## Poistuva tuote 30.4.2024:

- 615128 Atria Kypsä Kanan Reisileike n2kg

## Muuttuvat tuotteet:

- 610210 Atria Kokonainen Kana Pintamaustettu n19,5kg
  - Korvaa tuotteen 1333 Atria Kokonainen Broileri Pintamaustettu 1x17kg
- 610212 Atria Kokonainen Kana Pintamaustettu Suolattu 1xn 19,5kg
  - Korvaa tuotteen 969 Jyväbroileri Naturelli Kokonainen Broileri 16xylä1100g







# 5 syytä käyttää Mestari Forsmanin uusia tuoremakupohjia

1.

Saat tasalaatuisia ja herkullisia makuja pienemmällä työmäärällä.

2.

Tuoremakupohjat toimivat hyvin kylmävalmistuksessa nopeasta liukenemisestä johtuen nostaen ruuan laatua.

3.

Maustamistapa vähentää mausteiden varastoyksiköiden määrää, pienentää raaka-ainekustannuksia ja nopeuttaa prosesseja. Näillä keinoilla parannat kannattavuutta.

4.

Tuoremausteet toimivat normaalin ruuan maustamisen lisäksi myös marinoinnissa ja dippien maustamisessa.

5.

Tuotteet ovat helppo keino lisätä vaihtelevuutta ruokalistalle pienemmällä raaka-ainemäärällä, parantaen ruuan valmistuksen tehokkuutta



Mestari Forsmanin uudet korkealaatuiset tuoret makupohjat on valmistettu fermentointiprosessia hyödyntämällä. Ne sopivat erinomaisesti kylmävalmistukseen sekä perinteiseen maustamiseen samalla helpottaen ammattikeittiön arkea.

UUTUUS

# Tuhtia thaimaalaista

615389 Mestari Forsman Tuoremakupohja Thai 1kg

615390 Mestari Forsman Tuoremakupohja Thai 5kg



Thai Tuoremakupohjassa maistuu makean, suolaisen, happaman ja tulisen voimakas yhdistelmä, joka perinteisesti kuuluu thaimaalaiseen keittiöön.

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

Tuote sekoittuu tasaisesti ja sopii erinomaisesti niin kylmiin, kuumiin kuin kylmävalmistustekniikallakin valmistettuihin ruokiin. Käytä makupohjaa 5-10% ruoan kokonaispainosta.

Fermentointi  
avaa aromit

Tilausyksikkö: 1 kg / 5kg

Pakkaus: Muovisanko

GTIN 6407800022890 /  
6407800022906

VALO 615389 / 615390

KP 615389 / 615390

ME 615389 / 615390

Ravintosisältö / 100 g

Energia 774 kJ (186 kcal)

Rasva 12 g

josta tyydyttynyttä 1,1 g

Hiiilihyaatit 17 g

josta sokereita 11 g

Ravintokuitu 2,8 g

Proteiini 0,4 g

Suola 1,9 g

100:g:ssa laktoosia 0 g

Alkuperämaa: Suomi

**Ainekset:** 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)

**Elintarvikenimi:** Maustetahna

**Säilytys:** Alle + 6 °C



UUTUUS

# Kipakkaa korealaista

615391 Mestari Forsman Tuoremakupohja Korea 1kg

615392 Mestari Forsman Tuoremakupohja Korea 5kg



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

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

Tuote sekoittuu tasaisesti ja sopii erinomaisesti niin kylmiin, kuumiin kuin kylmävalmistustekniikallakin valmistettuihin ruokiin. Käytä makupohjaa 5-10% ruoan kokonaispainosta.

Chili tuo  
tulusuutta

Tilausyksikkö: 1 kg / 5kg

Pakkaus: Muovisanko

GTIN 6407800022913 /  
6407800022920

VALO 615391 / 615392

KP 615391 / 615392

ME 615391 / 615392

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

Alkuperämaa: Suomi

**Ainekset:** 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, natriumbentsoatti)

**Elintarvikenimi:** Maustetahna

**Säilytys:** Alle + 6 °C

UUTUUS

# Ihanaa intialaista

615393 Mestari Forsman Tuoremakupohja Intia 1kg  
615394 Mestari Forsman Tuoremakupohja Intia 5kg



Intia Tuoremakupohjassa yhdistyvät perinteiset intialaisen ruokakulttuurin pehmeät maut. Sopii käytettäväksi maunantajana lähes kaikkeen intialaiseen ruoanvalmistukseen. Makupohjassa käytettävien mausteiden fermentointi pyöristää ja kokoaa aromit.

Tuoremakupohja on helposti jalostettavissa monenlaisiin intialaisiin ruokiin, kuten butter chickeniin, kanakormaan tai tandooriruokiin.

Tuote sekoittuu tasaisesti ja sopii erinomaisesti niin kylmiin, kuumiin kuin kylmävalmistustekniikallakin valmistettuihin ruokiin. Käytä tuoremakupohjaa 5-10% ruoan kokonaisuudesta.

Pehmeän  
pyöreitä aromeja

Tilausyksikkö: 1 kg / 5kg  
Pakkaus: Muovisanko

GTIN 6407800022937 /  
6407800022944

VALO 615393 / 615394

KP 615393 / 615394  
ME 615393 / 615394

## 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

## Alkuperämaa: Suomi

**Ainekset:** 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)

**Elintarvikenimi:** Maustetahna

**Säilytys:** Alle + 6 °C



UUTUUS

# Maistuvaa meksikolaista

615395 Mestari Forsman Tuoremakupohja Meksiko 1kg

615396 Mestari Forsman Tuoremakupohja Meksiko 5kg



Tuoremakupohja Meksiko antaa ruokiin aitoa eteläamerikkalaista makuvivahdetta. 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.

Tuote sekoittuu tasaisesti ja sopii erinomaisesti niin kylmiin, kuumiin kuin kylmävalmistustekniikallakin valmistettuihin ruokiin. Käytä makupohjaa 5-10% ruoan kokonaispainosta.

Kukkeutta ja  
pyöreyttä

Tilausyksikkö: 1 kg / 5kg

Pakkaus: Muovisanko

GTIN 6407800022951 /

6407800022968

VALO 615395 / 615396

KP 615395 / 615396

ME 615395 / 615396

Ravintosisältö / 100 g

Energia 351 kJ (84 kcal)

Rasva 3 g

josta tyydyttynyttä 0,3 g

Hiiilihyaatit 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

Alkuperämaa: Suomi

**Ainekset:** 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, sitruuskuitu, sakeuttamisaine ksantaanikumi, happamuudensäätöaine sitruunahappo, säilöntäaineet (kaliumsorbaatti, natriumbentsoaatti)

**Elintarvikenimi:** Maustetahna

**Säilytys:** Alle + 6 °C

UUTUUS

# Tuoreita yrttejä

615397 Mestari Forsman Tuoremakupohja Yrtti 1kg

615398 Mestari Forsman Tuoremakupohja Yrtti 5kg



Yrtti Tuoremakupohja on valmistettu tuoreista yrteistä luonnollisella fermentointiprosessilla. Siinä korostuvat yrttien puhtaat, voimakkaat maut – se soveltuu erinomaisesti kaikenlaiseen ruoanvalmistukseen.

Tuote sekoittuu tasaisesti ja sopii erinomaisesti niin kylmiin, kuumiin kuin kylmävalmistustekniikallakin valmistettuihin ruokiin. Käytä makupohjaa 5-10% ruoan kokonaisuudesta.

Puhtaita,  
voimakkaita  
makuja

Tilausyksikkö: 1 kg / 5kg

Pakkaus: Muovisanko

GTIN 6407800022975 /  
6407800022982

VALO 615397 / 615398

KP 615397 / 615398

ME 615397 / 615398

Ravintosisältö / 100 g

Energia 412 kJ (100 kcal)

Rasva 8,5 g

josta tyydyttynyttä 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

Alkuperämaa: Suomi

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

**Elintarvikenimi:** Maustetahna

**Säilytys:** Alle + 6 °C



UUTUUS

# Herkullista valkosipulia

615399 Mestari Forsman Tuoremakupohja Valkosipuli 1kg  
615400 Mestari Forsman Tuoremakupohja Valkosipuli 5kg



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

Tuote sekoittuu tasaisesti ja sopii erinomaisesti niin kylmiin, kuumiin kuin kylmävalmistus-tekniikallakin valmistettuihin ruokiin. Käytä makupohjaa 5-10% ruoan kokonaispainosta.

Tuoreen  
voimakas ja  
raikas

Tilausyksikkö: 1 kg / 5kg  
Pakkaus: Muovisanko

GTIN 6407800022999 /  
6407800023002

VALO 615399 / 615400

KP 615399 / 615400  
ME 615399 / 615400

## Ravintosisältö / 100 g

Energia	818 kJ (196 kcal)
Rasva	10 g
josta tyydyttynyttä	0,8 g
Hiiilihyaatit	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

Alkuperämaa: Suomi

**Ainekset:** valkosipuli (68 %), vesi, rapsiöljy, suola, sitruuskuitu, happamuudensäätöaine sitruunahappo, säilöntäaineet (kaliumsorbaatti, natriumbentsoaatti)

**Elintarvikenimi:** Maustetahna

**Säilytys:** Alle + 6 °C

UUTUUS

# Intensiivistä pippuria

615401 Mestari Forsman Tuoremakupohja Pippuri 1kg

615402 Mestari Forsman Tuoremakupohja Pippuri 5kg



Makupohjassa on intensiivinen ja tasapainoinen aidon pippurin maku. Se soveltuu helpokäyttöisyytensä ansiosta erinomaisesti esim. kastikkeiden, patojen ja marinadien maustamiseen.

Fermentointiprosessin ansiosta pippurin maku syvenee ja täyteläistyy samalla säilyttäen raikkaan hapokkuutensa.

Tuote sekoittuu tasaisesti ja sopii erinomaisesti niin kylmiin, kuumiin kuin kylmävalmistustekniikallakin valmistettuihin ruokiin. Käytä makupohjaa 5-10% ruoan kokonaispainosta.

Helppoa  
maustamista

Tilausyksikkö: 1 kg / 5kg

Pakkaus: Muovisanko

GTIN 6407800023019 /  
6407800023026

VALO 615401 / 615402

KP 615401 / 615402

ME 615401 / 615402

Ravintosisältö / 100 g

Energia 410 kJ (99 kcal)

Rasva 6,9 g

josta tyydyttynyttä 0,7 g

Hiilihydraatit 5,8 g

josta sokereita 0,1 g

Ravintokuitu 4,1 g

Proteiini 1,4 g

Suola 0,9 g

100:g:ssa laktoosia 0 g

Alkuperämaa: Suomi

**Ainekset:** vesi, mustapippuri (13 %), rapsiöljy, etikka, muunnettu maissitärkkelys, suola, sitruskuitu, happamuudensäätöaine sitruunahappo, säilöntäaineet (kaliumsorbaatti, natriumbentsoaatti)

**Elintarvikenimi:** Maustetahna

**Säilytys:** Alle + 6 °C



**UUTUUS**

# Kylmä- ja lämminsuurustava tärkkelys

615403 Mestari Forsman Kylmä- ja lämminsuurustava tärkkelys 2kg



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

Sekoittuu hyvin  
sekä kylmään että  
kuumaan  
nesteeseen

Tilausyksikkö: 2 kg  
Pakkaus: Pussi

GTIN 6407800023033  
VALO 615403

KP 615403  
ME 615403

## Ravintosisältö / 100 g

Energia	1632 kJ (384 kcal)
Rasva	0,5 g
josta tyydyttynyttä	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

Alkuperämaa: Saksa

Ainekset: muunnettu perunatärkkelys, maltodekstriini

Elintarvikenimi: Muunnettu perunatärkkelys

Säilytys: Huoneenlämmössä, kuivassa

UUTUUS

# Makuperuna

615422 Mestari Forsman Makuperuna 3kg



Perunan paras kaveri on hyvä maustesekoitus. Annoimme näiden kahden ystävästä ja lopputulos on vertaansa vailla. Aurinkokuivattu tomaatti sinetöi tämän liiton tuomalla tuulahduksen Välimeren auringon alta.

Monikäyttöinen makuperuna käy sellaisenaan lisäkkeeksi, komponentiksi ruokiin tai kylmien salaattien pohjana.

LAKTOOSITON JA GLUTENITON

Maukas ja  
monikäyttöinen

Tilausyksikkö: 3 kg  
Pakkaus: Dyno

GTIN 6407800023477  
VALO 615422

KP 615422  
ME 615422

## Ravintosisältö / 100 g

Energia	383 kJ (91 kcal)
Rasva	0,4 g
josta tyydyttynyttä	0 g
Hiilihydraatit	18 g
josta sokereita	3,3 g
Ravintokuitu	2,8 g
Proteiini	2,4 g
Suola	0,85 g
100:g:ssa laktoosia	0 g

Alkuperämaa: Suomi

**Ainekset:** peruna 93 % (Suomi), mausteet (mm. aurinkokuivattu tomaatti), sokerisiirappi, etikka, suola, misotahna (vesi, soija, riisi, suola), tomaattipyre, paprika, valkosipuli, chili, rapsiöljy, inkivääripyre, soijakastike (soijapapu, suola, etikka), sitruskuitu, aromi

**Elintarvikenimi:** Maustettua perunaa

**Säilytys:** Alle + 6 °C

UUTUUS

# Kanapasta moneen makuun

615423 Mestari Forsman Kermainen Kanapasta 3kg



Kermaisen täyteläinen, sopivasti monen makuun maustettu pasta. Aurinkokuivattu tomaatti sekä lime antavat maustekartan mausteille sen kuuluisan punaisen langan. Maistuu viimeiseen muruun asti.

LAKTOOSITON

Maukasta  
perusruokaa

Tilauksyksikkö: 3 kg  
Pakkaus: Dyno

GTIN 6407800023484  
VALO 615423

KP 615423  
ME 615423

Ravintosisältö / 100 g

Energia	724 kJ (174 kcal)
Rasva	10 g
josta tyydyttyynyttä	5,6 g
Hiilihydraatit	13 g
josta sokereita	2 g
Ravintokuitu	1,1 g
Proteiini	6,5 g
Suola	0,9 g

100:g:ssa laktoosia 0 g

Alkuperämaa: Suomi

**Ainekset:** pasta (vesi, durumvehnä), vesi, laktoositon kerma, broilerinlihavalviste (broilerinliha (14 %), vesi, jodioitu suola, mausteet (mm. chili, paprika, valkosipuli, korianteri, tomaatti), sokeri, stabilointiaine E 450, aromi, dekstroosi), sulatejuusto (juusto, sulatesuolat (E 452, E 331, E 339), voi, suola), mausteet (mm. aurinkokuivattu tomaatti, kurkuma, kumina, cayenne, neilikka), muunnettu maissitärkkelys, limemehu, valkosipuli, persilja, suola, rapsiöljy, sokeri, etikka, sitruskuitu, sipuli, sitruunapyre, inkivääripyre, perunatarkkelys. Broilerinlihan alkuperä Suomi

**Elintarvikenimi:** Pastaa ja suomalaista broilerinlihaa kermaisessa kastikkeessa

**Säilytys:** Alle + 6 °C



UUTUUS

# Lohturuokaa parhaimmillaan

615424 Mestari Forsman Pekoni-Perunamuusivuoka 3kg



Kotona Pohjanmaalla sanomme tällaista perunamuusia yksinkertaisesti ”pottuvoiksi”. Mestariimme lisäsi ”pottuvoihin” hieman pekonia ja muita makuja maailmalta. Tämä perinneruoka nousee hittilistojen kuumimpaan kärkeen ja on lohturuokien aatelia. Käy sellaisenaan annoksen ainoaksi, mutta yhtä hyvin voi tarjota lisäkkeenä.

Sellaisenaan tai  
lisäkkeeksi

LAKTOOSITON JA GLUTEENITON

Tilausyksikkö: 3 kg  
Pakkaus: Dyno

GTIN 6407800023491  
VALO 615424

KP 615424  
ME 615424

Ravintosisältö / 100 g

Energia	783 kJ (188 kcal)
Rasva	13 g
josta tyydyttynyttä	6,1 g
Hiilihydraatit	11 g
josta sokereita	2,2 g
Ravintokuitu	1 g
Proteiini	5,7 g
Suola	1,3 g
100:g:ssa laktoosia	0 g

Alkuperämaa: Suomi

**Ainekset:** peruna, pekoni 17 % (sianliha, vesi, jodioitu suola, dekstroosi, stabilointiaine E 450, hapettumisenestoaine E 301, säilöntäaine natriumnitriitti), laktoositon kerma, laktoositon ruokakerma, sipuli, aurinkokuivattu tomaatti, laktoositon voi, suola, valkosipuli, persilja, rapsiöljy, chili, sitruskuitu. Voimakassuolainen. Sianlihan alkuperä Suomi

**Elintarvikenimi:** Pekoni-perunamuusivuoka

**Säilytys:** Alle + 6 °C

UUTUUS

# Metsäsienikastike pussissa

615388 Mestari Forsman Metsäsienikastike 2,5kg



Mestari Forsmanin kermaisessa Metsäsienikastikkeessa maistuvat syksyisen sienimetsän kiehtovat maut. Kastikkeen aromit ovat peräisin herkullisista haapa- ja kangasrouskuista sekä maukkaista herkkutateista ja -sienistä. Tähän lumoavaan kastikkeeseen ei voi olla rakastumatta!

VÄHÄLAKTOOSINEN JA GLUTEENITON

Uusi pakkaus



Tilausyksikkö: 2,5 kg  
Pakkaus: Pussi

GTIN 6407800022852  
VALO 615388

KP 615388  
ME 615388

## Ravintosisältö / 100 g

Energia	479 kJ (115 kcal)
Rasva	7,8 g
josta tyydyttynyttä	3,1 g
Hiiilihyaatit	9,3 g
josta sokereita	1,9 g
Ravintokuitu	0,7 g
Proteiini	1,6 g
Suola	0,72 g
100:g:ssa laktoosia	0,18 g

Alkuperämaa: Suomi

**Ainekset:** vesi, laktoositon ruokakerma, sienet 8 % (haapa- ja kangasrousku, herkkutatti, herkkusieni, osterivinokas), sipuli, maltodekstriini, muunnettu maissitärkkelys, rapsiöljy, palmurasva, suola, aromit (mm. maito), hiivauute, laktoosi, sokeri, perunatärkkelys, mausteet (mm. ruohosipuli, kurkuma), auringonkukkaöljy, maitoproteiini, happamuudensäätöaine sitruunahappo

**Elintarvikenimi:** Metsäsienikastike

**Säilytys:** Alle + 6 °C



**MESTARI  
FORSMAN**

# Uutuudet 5/2024

615388	Mestari Forsman Metsäsienikastike 2,5kg	Me 1	EAN 6407800022852
	• Muuttuu dynosta pussiin		
615389	Mestari Forsman Tuoremakupohja Thai 1kg	Me 1	EAN 6407800022890
615390	Mestari Forsman Tuoremakupohja Thai 5kg	Me 1	EAN 6407800022906
615391	Mestari Forsman Tuoremakupohja Korea 1kg	Me 1	EAN 6407800022913
615392	Mestari Forsman Tuoremakupohja Korea 5kg	Me 1	EAN 6407800022920
615393	Mestari Forsman Tuoremakupohja Intia 1kg	Me 1	EAN 6407800022937
615394	Mestari Forsman Tuoremakupohja Intia 5kg	Me 1	EAN 6407800022944
615395	Mestari Forsman Tuoremakupohja Meksiko 1kg	Me 1	EAN 6407800022951
615396	Mestari Forsman Tuoremakupohja Meksiko 5kg	Me 1	EAN 6407800022968
615397	Mestari Forsman Tuoremakupohja Yrtti 1kg	Me 1	EAN 6407800022975
615398	Mestari Forsman Tuoremakupohja Yrtti 5kg	Me 1	EAN 6407800022982
615399	Mestari Forsman Tuoremakupohja Valkosipuli 1kg	Me 1	EAN 6407800022999
615400	Mestari Forsman Tuoremakupohja Valkosipuli 5kg	Me 1	EAN 6407800023002
615401	Mestari Forsman Tuoremakupohja Pippuri 1kg	Me 1	EAN 6407800023019
615402	Mestari Forsman Tuoremakupohja Pippuri 5kg	Me 1	EAN 6407800023026
615403	Mestari Forsman Kylmä- ja lämminsuurustava tärkkelys 2kg	Me 1	EAN 6407800023033
615421	Mestari Forsman Jauhemaksapihvi 3kg/n80g	Me 1	EAN 6407800023460
	• Vain koodimuutos		
615422	Mestari Forsman Makuperuna 3kg	Me 1	EAN 6407800023477
615423	Mestari Forsman Kermainen Kanapasta 3kg	Me 1	EAN 6407800023484
615424	Mestari Forsman Pekoni-Perunamuusivuoka 3kg	Me 1	EAN 6407800023491







MESTARI  
FORSMAN

# Poistuvat 5/2024

5003	Mestari Forsman Jauhemaksapihvi 3kg/n80g	Me 1	EAN 6407850050034
	• Uusi koodi 615421		
5011	Mestari Forsman Salsakastike 2,5kg	Me 1	EAN 6407850050119
5020	Mestari Forsman Hasselbackan Perunavuoka 3kg	Me 1	EAN 6407800009204
5040	Mestari Forsman Pannupihvi Sipulilla 3kg	Me 1	EAN 6407800009280
5041	Mestari Forsman Jauhelihaperunavuoka 3kg	Me 1	EAN 6407800009297
5178	Mestari Forsman Broileri-Pinaattilasagnette 3kg	Me 1	EAN 6407850051789
5182	Mestari Forsman Metsäsienikastike 3kg	Me 1	EAN 6407850051826
	• Uuden pussin koodi 615388		
615214	Mestari Forsman Tomaattinen Uunimakkaravuoka 2,5kg	Me 1	EAN 6407800017797



**UUTUUS**

# Kurkkusalaatti uudessa pakkauksessa

600239 Sibylla Kurkkusalaatti 4x900g



Korkean kurkkupitoisuuden omaava laadukas ja maukas Sibylla kurkkusalaatti sopii erinomaisesti lisukkeeksi esimerkiksi hampurilaisten ja hotdogien väliin tai pikaruoan lisukkeeksi sellaisenaan.

LAKTOOSITON JA GLUTEENITON

Uusi pakkaus



Tilausyksikkö: 2,5 kg  
Pakkaus: Puhvelipaketti

GTIN 6407800022555  
VALO 600239

KP 600238  
ME 600239

## Ravintosisältö / 100 g

Energia	225 kJ (54 kcal)
Rasva	0,2 g
josta tyydyttynyttä	0 g
Hiilihydraatit	12 g
josta sokereita	11 g
Proteiini	0,7 g
Suola	1 g
100:g:ssa laktoosia	0,18 g

Alkuperämaa: Suomi

**Ainekset:** kurkku (75 %), sokeri, vesi, sipuli, paprika, etikka, muunnettu maissitärkkelys, suola, sakeuttamisaineet (karrageeni, ksantaanikumi), mausteet (mm. sinapinsiemen, valkopippuri, kurkuma), hapettumisenestoaineet (natriumsitraatti, askorbiinihappo), aromit, säilöntäaine (natriumbentsoaatti), väri (klorofylli)

**Elintarvikenimi:** Kurkkusalaatti

**Säilytys:** Alle + 6 °C

# Sibylla® Poistuvat 5/2024

- 831053 Sibylla 3-pippurin Juustomakkara pakaste (108kpl) 10,8kg/100g Me 9 EAN 17310620010533
- 9976 Sibylla Kurkkusalaatti 3,15kg Me 1 EAN 6410840055292
- Uusi pakkaus





# Seuraa meitä myös somessa!

Haluamme inspiroida sinua siellä missä olet. Siksi olemme hypänneet mukaan sosiaaliseen mediaan – nyt voit seurata meitä Instagramissa, Facebookissa sekä YouTubessa.

Tervetuloa mukaan!

 @atriafoodservice\_suomi

 @atriafoodservicesuomi

 Atria Foodservice



# YHTEINEN MENESTYS, PAREMPI MIELI

Me Atrialla varmistamme, että löydät valikoimastamme aina tarpeisiisi sopivan kotimaisen, laadukkaan sekä eläinten ja ympäristön hyvinvointia kunnioittaen tuotetun vaihtoehdon. Kanssamme voit aina tarjota asiakkaillesi hyvää ruokaa, joka on paremman mielen puolella.

**ATRIA  
FOODSERVICE**

FS-asiakaspalvelu@atria.com

atriaammattilaiset.fi/foodservice

Myynti: 010 316 8712, 0800 198 500

-  atriafoodservicesuomi
-  atriafoodservice\_suomi
-  Atria Foodservice





## YHTEYSTIEDOT

### Myyntipäälliköt

KAUPALLINEN HORECA  
Jukka Rusi, puh. 040 079 1760

TUKKULIIKKEET  
Juha Paunonen, puh. 040 546 3002

KAUPALLINEN HORECA  
Päivi Inkilä, puh. 040 086 5920

KENTTÄMYNNIN ESIMIES,  
KAUPALLINEN HORECA  
Outi Koskela, puh. 040 162 6990

JULKISHALLINTO  
Sari Turunen, puh. 040 630 1118  
Mika Romppanen, puh. 040 451 4046

### Aluepäälliköt

KESKI- JA ITÄ-SUOMI  
Sanna Taattola, puh. 050 467 2060

ETELÄ-SUOMI  
Janina Leino, puh. 050 595 0598

PÄIJÄT-HÄME, HÄMEENLINNA,  
KYMENLAAKSO, PK-SEUTU  
Juho Näsi, puh. 041 311 0086

POHJANMAAN ALUE JA PORI  
Anna-Mari Honkaniemi, puh. 050 341 9782

PIRKANMAAN JA KESKI-SUOMEN ALUE  
Esa Leikas, puh. 050 398 7143

VARSINAIS-SUOMI JA LÄNSI-UUSIMAA  
Timo Pöllänen, puh. 040 709 1896

POHJOIS-SUOMI  
Anu Tupitsa, puh. 040 143 7611

ATRIA SUOMI OY, PL 900, 60060 ATRIA  
Vaihde puh. 020 472 8111 • Foodservice –myynti puh. 010 316 8712, 0800 198 500  
Sähköposti [etunimi.sukunimi@atria.com](mailto:etunimi.sukunimi@atria.com) • [atriaammattilaiset.fi/foodservice](http://atriaammattilaiset.fi/foodservice)

 [atriafoodservicesuomi](https://www.facebook.com/atriafoodservicesuomi)  
 [atriafoodservice\\_suomi](https://www.instagram.com/atriafoodservice_suomi)  
 [Atria Foodservice](https://www.youtube.com/AtriaFoodservice)





## YHTEYSTIEDOT

### Myyntipäälliköt

KAUPALLINEN HORECA  
Jukka Rusi, puh. 040 079 1760

TUKKULIIKKEET  
Juha Paunonen, puh. 040 546 3002

KAUPALLINEN HORECA  
Päivi Inkilä, puh. 040 086 5920

KENTTÄMYNNIN ESIMIES,  
KAUPALLINEN HORECA  
Outi Koskela, puh. 040 162 6990

JULKISHALLINTO  
Sari Turunen, puh. 040 630 1118  
Mika Romppanen, puh. 040 451 4046

### Aluepäälliköt

KESKI- JA ITÄ-SUOMI  
Sanna Taattola, puh. 050 467 2060

ETELÄ-SUOMI  
Janina Leino, puh. 050 595 0598

PÄIJÄT-HÄME, HÄMEENLINNA,  
KYMENLAAKSO, PK-SEUTU  
Juho Näsi, puh. 041 311 0086

POHJANMAAN ALUE JA PORI  
Anna-Mari Honkaniemi, puh. 050 341 9782

PIRKANMAAN JA KESKI-SUOMEN ALUE  
Esa Leikas, puh. 050 398 7143

VARSINAIS-SUOMI JA LÄNSI-UUSIMAA  
Timo Pöllänen, puh. 040 709 1896

POHJOIS-SUOMI  
Anu Tupitsa, puh. 040 143 7611

ATRIA SUOMI OY, PL 900, 60060 ATRIA  
Vaihde puh. 020 472 8111 • Foodservice -myynti puh. 010 316 8712, 0800 198 500  
Sähköposti [etunimi.sukunimi@atria.com](mailto:etunimi.sukunimi@atria.com) • [atriaammattilaiset.fi/foodservice](http://atriaammattilaiset.fi/foodservice)

 [atriafoodservicesuomi](https://www.facebook.com/atriafoodservicesuomi)  
 [atriafoodservice\\_suomi](https://www.instagram.com/atriafoodservice_suomi)  
 [Atria Foodservice](https://www.youtube.com/AtriaFoodservice)