



Kuomu

LIEMIJAUHE
FONDI TIIVISTE





Autenttinen

Haluamme tarjota puhtautta, raikkautta, vuodenaikojen vaihtelua ja kestävyyttä. Ja siksi lanseeraamme uudistetuilla resepteillä valmistetut OSCAR® Luomu liemijauheet- ja fondi tiivisteet. Lopputuloksena uusia tuotteita, jotka antavat sinulle vapauksia keittiössä.

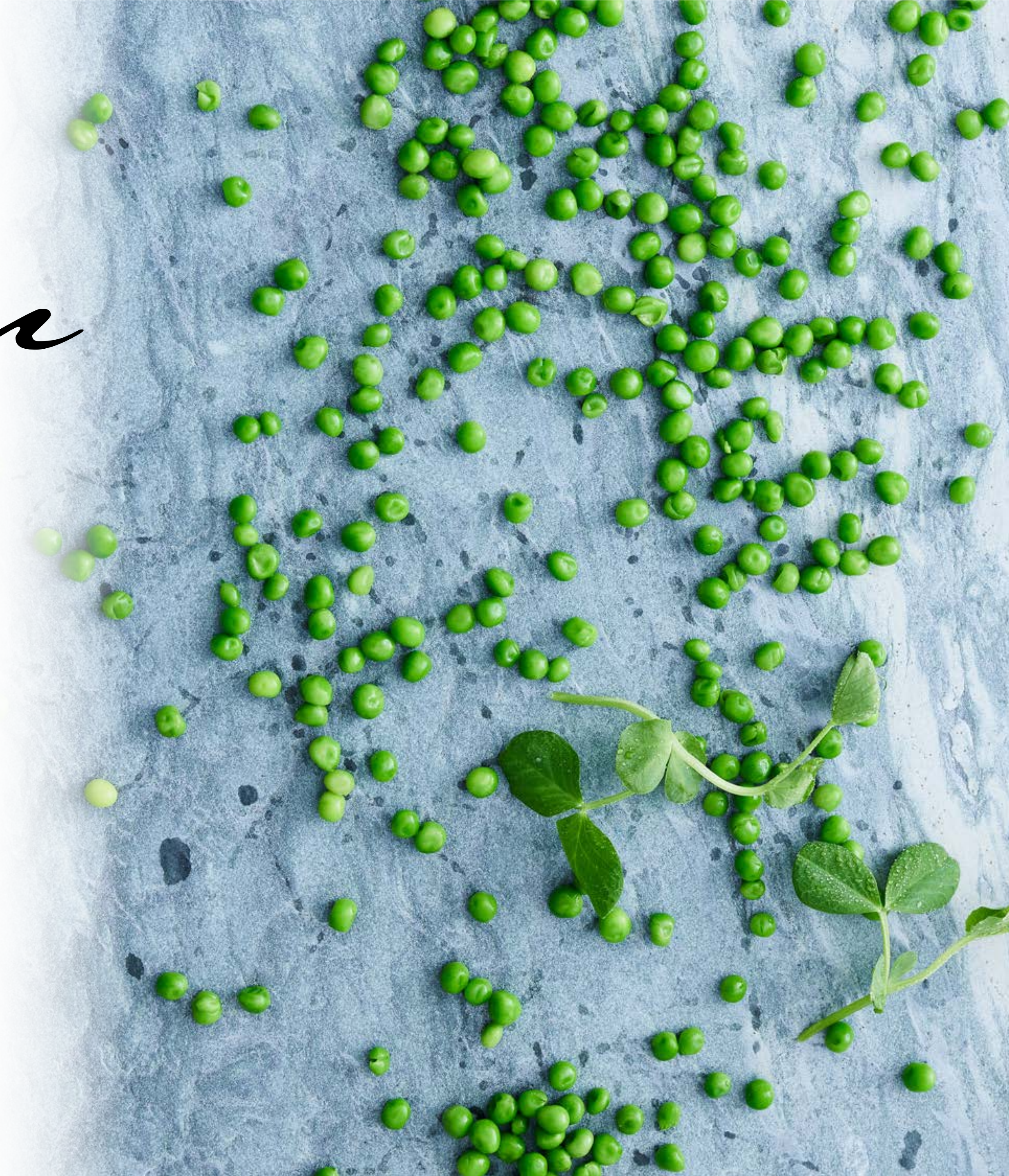


VÄHEMMÄN RAAKA-AINEITA, ENEMMÄN MAKUA

Olemme pyrkineet täyttämään asiakkaidemme vaatimukset ja toiveet. Suolapitoisuutta on vähennetty niin, että tuotteissamme korostuvat sen sijaan puhtaat ja luonnolliset maut.

Olemme kehittäneet maun voimakkuutta ja samalla minimoineet raaka-aineluettelon, minkä ansiosta voit kokea seuraavaa:

- Syvän intensiivinen kasvisfondi ja liemi, jonka aidossa maussa on keitettyjä vihanneksia ja yrttejä.
- Kanafondi ja -liemi, jossa on täyteläisen haudutetun kananliemen maku, ilman kasvisten ja yrttien hallitsevia elementtejä.
- Naudanfondi ja -liemi, on syvä ja autenttisen täyteläinen, jossa korostuu paahdetun luun maku, ilman kasvisten ja yrttien hallitsevia elementtejä.





Liemijauhe

Tavoitteenamme on parantaa ja optimoida luomutuotesarjaamme sekä seurata ajan trendejä ja kysyntää. Siksi tuotekehityksemme tavoitteena on, että jokaisessa tuotteessamme on puhdas ja aito maku.



OSCAR® Liemijauhe on suolan ja pippurin kaltainen mauste, jolla on lukemattomia käyttömahdollisuuksia. Käytä esim. maustamiseen ja marinointiin. Jokaisessa tuotteessamme on aito maku. Lihaliemi maistuu lihalta ja kanaliemi kanalta.

OSCAR® LIEMIJAUHE

1. Aito maku
2. Liukenee helposti
3. Ainutlaatuinen laatu jamakuprofiili.

OSCAR® Kasvisliemi jauhe Luomu 500 g	12503776	7613287957382
OSCAR® Kasvisliemi jauhe Luomu 4 kg	12503777	7613287957412
OSCAR® Kanaliemi jauhe Luomu 500 g	12503853	7613287958303
OSCAR® Kanaliemi jauhe Luomu 4 kg	12503854	7613287958334
OSCAR® Lihaliemi jauhe Luomu 500 g	12503855	7613287958396
OSCAR® Lihaliemi jauhe Luomu 4 kg	12503856	7613287958426





Perusmaku

KERMAINEN POLENTA PAISTETTUJEN TOMAATTIEN JA PUHVELIMOZZARELLAN KANSSA

10 annosta

60 ml	OSCAR® Kasvisliemijauhe Luomu
1,8 l	vettä
400 g	polentaa
5 dl	maitoa
1 dl	oliiviöljyä
1	sitruunan kuori
	suolaa ja pippuria

Valmistusohje:

1. Kiehauta vesi ja OSCAR® Kasvisliemijauhe Luomu.
2. Lisää polenta ja keitä 2–3 minuuttia.
3. Lisää maito ja oliiviöljy ja sekoita.
4. Mausta raastetulla sitruunankuorella, suolalla ja pippurilla.
5. Anna polentan vetäytyä pari minuuttia ennen tarjoilua.
6. Tarjoile tuoreen puhvelimozzarellan, paistettujen tomaattien ja tuoreen basilikan kanssa.



OSCAR®

Haudustus

BROILERI TANSKALAISEEN TAPAAN

4 hengelle

- 1 suuri broileri
- 1 nippu persiljaa
- 25 g voita
- 2 rkl öljyä
- 5 dl vettä
- 50 ml OSCAR® Kanaliemijauhe Luomu
- 2 sipulia puolikkaina
- 2 porkkanaa kuutioina
- 5 laakerinlehteä
- 50 g OSCAR® Premium valkoviini reduktiota
- 3,5 dl kuohukermaa
- suolaa ja pippuria

Valmistusohje:

1. Huuhtelee broileri huolellisesti ja mausta sekä sisä- että ulkopuolelta suolalla ja pippurilla. Täytä broileri persiljalla. Sulje paistotikulla.
2. Ruskista voi ja öljy valurautapadassa (tai tavallisessa uuninkestävässä kattilassa).
3. Ruskista broileri rinnasta, selästä ja sivuilta siten, että myös reidet saavat väriä. Käännä broileri selkäpuoli alaspäin.
4. Sekoita kanaliemijauhe veteen ja lisää Premium valkoviini reduktio, sipuli, porkkanat ja laakerinlehdet. Anna kiehua hiljalleen 45–60 minuuttia.
5. Irrota lihat luista ja siivilöi neste. Laita neste takaisin kattilaan ja kiehauta.
6. Keitä kokoon noin 5 minuuttia ilman kantta ja lisää kerma. Keitä vielä 5 minuuttia. Mausta suolalla ja pippurilla.
7. Leikkaa broileri annospaloiksi ja lisää päälle hieman kastiketta.
8. Tarjoile kurkkusalaatin, raparperihillon, salaatin ja uusien perunoiden kanssa.





Haudutettava ruoka

VASIKKAVIILOKKI

10 annosta

1 kg	vasikanpaisti
1,2 l	vettä
60 g	OSCAR® Häränliemijauhe Luomu
50 g	OSCAR® Premium Valkoviini reduktio
2	porkkanaa paloiteltuina
1	purjo paloiteltuna
3	laakerinlehteä
	persiljaa
	timjamia
	maissijauhoa suurustamiseen
2 dl	kermaa
	suolaa ja pippuria sitruunamehua

Vihreä viillockki:

1 nippu	parsaa
200 g	punaisia helmisipuleita
2 nippua	porkkanaa
200 g	herneitä

Valmistusohje:

1. Leikkaa vasikanpaisti isoiksi kuutioiksi.
2. Laita vasikanliha kattilaan ja lisää vettä. Kiehauta ja kuori vaahto sen jälkeen.
3. Lisää Häränliemijauhe Luomu, Premium valkoviini reduktio, porkkanat ja purjo sekä laakerinlehdet ja hieman tuoretta persiljaa ja timjamia.
4. Anna hautua kannen alla noin 45 minuuttia.
5. Valmistele parsat, porkkanat ja helmisipulit.
6. Siivilöi liha ja kaada liemi kattilaan.
7. Keitä parsa, helmisipuli ja porkkana fondissa 2 minuuttia.
8. Siivilöi fondi ja säästä repeat vihannekset.
9. Kiehauta fondi ja sekoita joukkoon maissijauho. Lisää kerma.
10. Kääntelee vasikanliha joukkoon ja kuumenna. Lisää sitten vihannekset ja mausta suolalla, pippurilla ja sitruunalla.
11. Tarjoa tuoreen persiljan ja uusien keitettyjen perunoiden kanssa.





tiiviste

*Tarjoamme uudistuneissa
fondeissamme intensiiviset maut,
joita käyttämällä voit antaa ruoalle
oman puhtaan luonnollisen maun.
Fondeja käyttämällä optimoit
ajankäyttösi keittiössä.*



OSCAR® Kasvisfondi tiiviste Luomu	12503775	7613287957320
OSCAR® Kanafondi tiiviste Luomu	12503757	7613287957269
OSCAR® Härkäfondi tiiviste Luomu	12503761	7613287957207

OSCAR® Fondi -tiivisteissä on 100 %
makua ja 100 % järkeä.
Aitoja makuja tiivistetyssä muodossa
kylmiin ja lämpimiin ruokiin. Monipuo-
linen ja maukas kulinaarinen työkalu,
joka sopii keittojen ja kastikkeiden
lisäksi moneen muuhun. Muutamalla
pisaralla saat lisämakua ruokaan.

OSCAR® FOND TIIVISTE

1. Helppo annostella ja
liukenee helposti
2. Ainutlaatuinen laatu ja makuprofiili
3. Useita käyttökohteita, soveltuu
lämpimiin ja kylmiin ruokiin



OSCAR®

Kermainen

KYLMÄ HERNEKEITTO HAPANKERMAN KANSSA

10 annosta

4	salottisipulia
2	valkosipulinkynttä
2 rkl	oliiviöljyä
$\frac{1}{2}$ nippu	timjamia
1 kg	pakasteherneitä
1 l	vettä
100 ml	OSCAR® Kasvis fondi Luomu
200 g	tuorejuustoa (tai hapankermaa)
2	sitruunaa
	suolaa ja pippuria myllystä

Valmistusohje:

1. Hienonna sipuli ja valkosipuli ja kuullota öljyssä.
2. Lisää timjami, pakasteherneet, vesi ja kasvisfonditiiviste ja kiehauta.
3. Soseuta keitto sauvasekoittimella tai blenderissä sileäksi. Lisää keittoon tuorejuusto/kerma ja sekoita.
4. Mausta sitruunamehulla, suolalla ja pippurilla.
5. Tarjoile esimerkiksi katkarapujen tai lämminsavulohen kanssa.





Haudustamminen

TÄYTELÄINEN KYLMÄ KANASALAATTI PARSAN JA UUSIEN PERUNOIDEN KANSSA 10 annosta

Broileri & salaatti

2	suurta broileria
60 ml	OSCAR® Kana fondi Luomu
1 nippu	parsaa kiehautettuna
800 g	uusia perunoita keitettynä
5	kerää sydänsalaattia tuoreita yrttejä hillottua punasipulia

Kastike

1 dl	broilerin keitinlientä (tai vettä)
40 ml	OSCAR® Kasvis fondi Luomu
15 g	maissijauhoa
300 g	tuorejuustoa 0,3 % sinappia ruohosipulia

Valmistustapa, broileri ja salaatti:

1. Huuhtelee broilerit ja keitä ne vedessä kanafondin kanssa (Vinkki: anna broilerin vetäytyä liemessä, jotta ne pysyvät mehukkaina.)
2. Säilytä keitinliemi kastiketta varten.
3. Leikkaa broilerit ja marinoi kastikkeella. Resepti on alla.
4. Leikkaa perunat, parsat ja sydänsalaatti sopivan kokoisiksi paloiksi ja tarjoile marinoidun broilerin kanssa täyteläisenä salaattina.
5. Viimeistele tuoreilla yrteillä ja hillotulla punasipulilla.
6. Tarjoile esimerkiksi uppomunan kanssa.

Valmistusohje, kastike

1. Kiehauta keitinliemi/vesi ja kasvis fondi.
2. Lisää joukkoon suurus koko ajan sekoittaen ja kiehauta.
3. Anna jäähtyä ja vatkaa kevyesti. Kääntelee tuorejuuston joukkoon.
4. Mausta sinapilla ja lisää hienonnettu ruohosipuli.





Lisämakua

LINDSTRÖMINPIHVIT KEVÄTSIPULIN JA SÄILÖTTYJEN PUNAJUURTEN SEKÄ PERUNOIDEN JA SALAATIN KANSSA

10 annosta

1,5 kg naudanjauhelihaa
80 ml OSCAR® Härkä fondi Luomu
2 nippua kevätsipulia hienonnettuna
300 g säilöttyjä punajuuria hienonnettuna
100 g pieniä kapriksia
4 kananmunaa
suolaa ja pippuria
voita paistamiseen

Valmistusohje:

1. Mausta naudan jauheliha Härkä fondilla ja anna maustua parin minuutin ajan.
2. Lisää kevätsipuli, säilötyt punajuuret ja kaprikset. Sekoita hyvin.
3. Lisää kananmunat. Mausta suolalla ja pippurilla.
4. Muotoile pihvit ja paista pannulla voissa.
5. Tarjoile paistettujen perunoiden, säilöttyjen punajuurten, kapriksien ja vihreän salaatin kanssa.

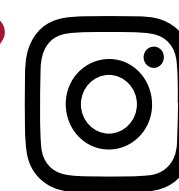




LISÄÄ INSPIRAATIOTA JA TIETOA:



www.nestleprofessionalfood.fi



@nestleprofessionalfood_nordic



YouTube Channel



[https://www.linkedin.com/
company/nestle-professional](https://www.linkedin.com/company/nestle-professional)



Puljonki Oy c/o Nestlé Finland Oy
PL 50, 02151 Espoo
Käyntiosoite: Keilasatama 5, Espoo
Asiakaspalvelu
p. +358 (0)20 766 1160
www.nestleprofessionalfood.fi