

TUOTEOPAS 2017-2018



IsoMitta





AMMATTIKEITTIÖIDEN TUKENA JO 30 VUOTTA

IsoMitta täyttää tänä vuonna kolmekymmentä vuotta. Voimme ylpeinä todeta, että meillä on edelleenkin jalat maassa, katse tulevaisuudessa ja että tarjoamme isosti apua ja mittavasti makua ammattikeittiöihin. IsoMitta osana Continental Foodsia on yksi Euroopan suurimmista elintarvikeyrityksistä, joka toimii Suomen lisäksi Ruotsissa, Belgiassa, Ranskassa ja Saksassa. Kansainvälinen yritys panostaa vahvasti paikallisuuteen ammentaen samalla raikkaita tuulia ja uusia ideoita eri maista ja alueista, ruokakulttuureista ja keittiöistä.

Kolmenkymmenen vuoden kokemuksella tarjoamme ammattikeittiöille paitsi tuotteita ja tietoa, myös tukea uusien tuotantomenetelmien käyttöönottamiseen. Aiomme vastedeskin säilyttää paikkamme ruokatrendien edelläkävijänä ja uusimman tiedon välittäjänä. Tämän lupauksen täytämme pitämällä toimintamme lähtökohtana suomalaisten keittiöiden tarpeet.

Tuote- ja reseptikehitystä tehdessämme luomme uutta toistuviin sesonkeihin sekä luotaamme tulevia trendejä ja arjen muutoksia, joita ammattilaiset kohtaavat. Lisäksi vastaamme sekä lainsäädännön vaatimuksiin, erikoisruokavalioiden yleistymiseen että ruokailijoiden entistä tiedostavampiin toiveisiin.

Meille paikallisuus ei merkitse ainoastaan sijaintia, vaan myös toimintatapaamme. IsoMittalaiset ovat keittiötyön ammattilaisia, jotka aidosti ovat keittiöiden tukena ja paikalla silloin kuin tarvitaan.

Juhlitaan hyvällä maulla – arkenakin.

YHTEISTYÖTERVEISIN

IsoMitta Food Service

SISÄLLYSLUETTELO

4 Tarjolla tulevaisuuden kattaukset

5 Luotetut, tutut tuotemerkit


6 Yhteinen tavoite:
nostamme kouluruoan kunniaan



9 IsoMitta.fi auttaa kaikkialla

10 Tuoteoppaan lukuohjeet

11 Keskeiset käsitteet

12 **Bong** 

14 Bong Moussepohja

15 Bong Kastikeaineokset

16 Bong Touch of Taste Fondit



18 Bong Liemiaineokset

20 **Keitot** *IsoMitta*

20 IsoMitta Keittoaineokset

22 **Kastikkeet** *IsoMitta*

22 IsoMitta Kylmäkastikeaineokset

23 IsoMitta Kastikeaineokset

26 **Pohjat** *IsoMitta*

27 IsoMitta Kastike-/keittopohjat

29 IsoMitta Peruskastikepohjat

30 IsoMitta Keittopohjat & Kylmäsuuruste-
kastike-/keittopohjat

31 Kylmäsuurustuva Perunasose

32 **Liemet** *IsoMitta*

33 IsoMitta Liemiaineokset

34 **Jälkiruoat** *IsoMitta*

34 IsoMitta Vanukasaineokset

35 IsoMitta Kiisseli-/keittoaineokset

37 IsoMitta Jälkiruokakastikeaineokset

38 IsoMitta Mousseaineokset

40 IsoMitta Vaahtoaineokset

42 **Muut** *IsoMitta* 

42 IsoMitta Chef René Majoneesit

43 IsoMitta Maissitärkkelys

44 IsoMitta Maitotaloustuotteet

44 Blå Band Kuivattu sipuli

45 IsoMitta Lasagnelevyt ja Pizzapohjat

45 IsoMitta Pata-aineokset

46 **Pakkaukset ja lisäaineet**

48 **Yhteystiedot**



TARJOLLA TULEVAISUUDEN KATTAUKSET

Ruoan valmistukseen kohdistuu jatkuvasti enemmän ja enemmän vaatimuksia – niin raaka-aineiden puhtauteen, alkuperään kuin tuotantotapoihinkin liittyen. Meillä Continental Foods Finlandilla tuote- ja reseptikehitys perustuu lisäksi ammattilaisten tarpeiden täyttämiseen ja arjen työn tukemiseen. Edelläkävijyytemme kulmakivenä on laadukkaiden ja vastuullisten elintarvikkeiden kehittäminen ja tuottaminen. Tarjoamme tulevaisuuden kattauksen ja kaikki siihen tarvittavat välineet.

Olemme ottaneet jatkuvasti edelläkävijän askelia:

- 2005–2008** Poistimme ensimmäisenä puolivalmisteiden toimittajana natriumglutamaatin kaikista tuotteistamme.
- 2008** Poistimme tuotteistamme transrasvan.
- 2009** Lanseerasimme ensimmäiset kylmäsuurustusmenetelmään sopivat kastikepohjat.
- 2012** Ensimmäinen valtakunnallinen kouluruokakilpailu nosti esille kouluruoan ja koulukeittiöiden arvostuksen.
- 2014** Vähensimme tuotteidemme suolamääriä Valtion ravitsemusneuvottelukunnan suositusten mukaisesti, jotta reseptisuunnittelijoilla olisi mahdollisuus yhdistellä vapaammin eri raaka-aineita.
- 2015** Toimme markkinoille gluteenittoman IsoMitta kastike-/keittopohjasarjan. Tuotteiden gluteenittomuus analysoidaan myyntierittäin.
- 2016–2017** Kasvatimme luomutuotteiden määrää.
- 2020** Vuoteen 2020 mennessä aiomme luopua palmuöljyn käytöstä.

MUKANA VASTUULLISESSA ELINTARVIKKEKETJUSSA

Ruoan parissa työskenteleminen on innostavaa ja vastuullista. Asiakkaamme voivat olla luottavaisia, että tuotteemme on valmistettu korkeimpien mahdollisten laatustandardien mukaan. Laadunvarmistuksemme toimii GFSI:n (Global Food Safety Initiative) ohjeiden, hyvien valmistustapojen (GMP) ja valvonnan (HACCP) mukaisesti. Kaikki tuotantolaitoksemme ovat saavuttaneet korkean tason IFS-ruokastandardisertifikaatin.

ME CONTINENTAL FOODSILLA OLEMME SITOUTUNEET:

- Parantamaan jatkuvasti tuotteitamme, prosessejamme ja järjestelmiämme.
- Asettamaan laatutavoitteita ja mittaamaan kehittymistämme niissä.
- Jakamaan ja aikatauluttamaan tarpeelliset resurssit laatutavoitteiden saavuttamiseksi.
- Varmistamaan, että työntekijät ymmärtävät laadulliset vastuunsa.
- Kouluttamaan työntekijämme tekemään työnsä korkeimpien laatuvaatimusten mukaisesti.
- Tarkastamaan ja auditoimaan säännöllisesti toimintaamme.

Continental foods
FINLAND WHERE LOCAL BRANDS THRIVE

LUOTETUT, TUTUT TUOTEMERKIT

KATSO KOKO TUOTEVALIKOIMA
OSOITTEESTA ISOMITTA.FI

IsoMitta

Isosti apua, mittavasti makua.

Monipuoliset ja luotettavat keitot, kastikkeet,
kastike-/keittopohjat sekä jälkiruoat.



Hienostuneessa maussa mukana.

Laadukkaat kastikkeet ja
liemaiinekset sekä moussepohja.



Intensiivinen ja tiivis maku.

Fondit laadukkaista raaka-aineista.



Kaikilla mausteilla.

Majoneesit.

KATSO KOKO
TUOTEVALIKOIMA
OSOITTEESTA
ISOMITTA.FI

Yhteinen tavoite: nostamme koulu- ruoan kunniaan



Valtakunnallisessa kouluruokakilpailussa koulukeittiöiden huipputaajajat kisaavat siitä, missä valmistetaan Suomen parasta kouluruokaa. Arvovaltainen tuomaristo tekee päätöksen suosikkimenusta maun, annoksen ja kouluruokailuun sopivuuden perusteella.

Neljäs kouluruokakilpailu järjestetään vuonna 2018. Vuodesta 2012 järjestetty kilpailu on tuottanut kymmenittäin uusia reseptejä kaikkien Suomen koulukeittiöiden käyttöön. Näiden reseptien mukaan onkin valmistettu satojatuhansia herkullisia koululounaita. Kouluruokailu on yksi suomalaisen koulun kansainvälisesti ainutlaatuinen kilpailutekijä ja pienten koululaisten tarpeellinen tauko pitkän päivän lomassa. Tästä syystä haluamme, että kouluruoka ja sen tekijät nostetaan esille!

Hae kouluruokakilpailun kaikki reseptit osoitteesta www.isomitta.fi

Makeaa mahan täydeltä, kyllä!

Vuonna 2016 kilpailussa kisaavat joukkueet suunnittelivat kouluruokailuun sopivan juhla jälkiruoan 100 vuotta täyttävän Suomen kunniaksi. Jälkkäreissä hehkuivat Suomen raikkaat värit ja maistuivat paikalliset raaka-aineet. Voittoon yltänyt herkku oli Mehevä mustikkakukko kera vaniljakastikkeen. Muita luomuksia olivat Valkosuklaa-lakkaleivos, Valkosuklaa-vanilja-mustikkaleivos, Houkutteleva marjaherkku sekä Marjainen juhlarahka.

**Katso kaikki reseptit
osoitteessa
www.isomitta.fi**



Kyminkartanon koulun tiimi

Kolmas kerta toden sanoo. Voitto Kotkaan!

Kotkan Kyminkartanon koulun tiimi voitti vuoden 2016 Kouluruokakilpailun. Joukkue oli kombo konkareita ja ensikertalaisia: tuotekehittäjä ja dieetikokki Jaana Huuhka tiimeineen sijoittui sekä vuoden 2012 että vuoden 2014 finaalissa toiseksi. Voittoisassa tiimissä hänellä olivat mukanaan Susanna Olkkonen ja Lenni Marttila.

Voittajamenu 2016

- Viikarin lempeä savulohikeitto
- Vihreä mandariinisalaatti
- Värikäs kasvispaistos
- Sämpyläsolmut
- Lihapullakastike kiharapastan kera
- Mehevä mustikkakukko ja vaniljakastike

Värikäs kasvispaistos

100 annosta á 200 g

Kasviskastike:

1,600	kg	porkkanakuutiota, pakaste
1,600	kg	paprikakuutiota, pakaste
1,600	kg	maissia, pakaste
1,000	kg	quorn-rouhetta, pakaste
0,480	kg	sipulikuutiota, pakaste
2,250	kg	tomaattimurskaa
2,000	kg	ketsuppia
0,150	kg	IsoMitta Kasvisliemi -aineksia
0,130	kg	sokeria
0,075	kg	valkosipulijauhetta
0,080	kg	maissitärkkelystä
0,010	kg	rouhittua mustapippuria
0,005	kg	kuivattua basilikaa
0,005	kg	currya

Perunasose:

7,250	l	vettä
3,000	l	IsoMitta Keittiö kasvirasva-sekoitetta 15 %
1,650	kg	IsoMitta Kylmäsuurustuva Perunasose -aineksia
0,080	kg	voita
0,055	kg	suolaa

Ota pakastekasvikset ja quorn sulamaan kylmiöön edellisenä päivänä. Laita pataan kasviskastikkeen ainekset. Kuumenna varovasti sekoittaen ja hauduta noin 10 minuuttia. Valmista perunasose sekoittamalla ainekset keskenään. Voitele GN 1/1 65 mm -vuoka. Levitä pohjalle 2,6 kg kasviskastiketta ja sen päälle tasaisesti 3 kg perunasosetta. Ripottele pinnalle voi- tai margariininokareita. Kypsennys: Esilämmitä yhdistelmätoiminnolla 200 °C, kosteus 40 %. Paista yhdistelmätoiminnolla 150 °C, kosteus 40 % 40 minuuttia. Anna vetäytyä 20 minuuttia ennen tarjoilua.



Mehevä mustikkakukko

100 annosta á 100 g

4,800	kg	Mustikkaa, pakaste
2,400	kg	Mustikkatäytettä, Saarioinen
0,800	kg	Sokeria
0,320	kg	Perunajauhoa
4,000	kg	Ruismurotaikinaa IsoMitta Vaahtoutuvaa vaniljakastiketta 9 %

Ota mustikat ja taikina sulamaan kylmiöön edellisenä päivänä. Sekoita sulaneet mustikat, mustikkatäyte, perunajauho ja sokeri keskenään. Punnitse massa vuokiin: GN 1/1 65 mm vuokaan 2,050 kg. Levitä pinnalle 1,000 kg ruismurotaikinaa.

Kypsennysohje: 1. Esilämmitys kiertoilmatoiminnolla 250°C, kosteus 0 %. 2. Kiertoilmatoiminto 175°C, kosteus 0 %, n. 25 min. Anna vetäytyä noin 15 minuuttia.

Tarjoile Mustikkakukko lämpimänä kevyesti vaahtotetun vaniljakastikkeen kera. Kastikeannos 50 g (0,5 dl).

Marjainen juhlarahka

100 annosta á 150 g

6,000	l	IsoMitta Vaahtoutuvaa vaniljakastiketta 9 %
1,000	kg	IsoMitta Vadelmakiisseli -aineksia
4,760	kg	maitorahkaa
0,950	l	rasvatonta piimää
3,175	kg	puolukkaa, pakaste

Mittaa pataan rahka, piimä, puolukat sekä vadelmakiisseli-aines ja sekoita. Vatkaa vaahtoutuva vaniljakastike yleiskoneessa. Lisää vaahto pataan ja sekoita hyvin. Jaa annoskippeihin, koristele puolukoilla. Anna tekeytyä kylmässä vähintään puoli tuntia ennen tarjoilua.





Valmistetaanko teidän keittiöllänne Suomen parasta kouluruokaa?

Poriseeko keittiöllänne koululaisten lempiruoka? Tiedätkö millä reseptillä lasten suut kääntyvät hymyyn? Onnistuuko tämä kaikki vain yhdellä eurolla annosta kohden?

Nyt teillä on mahdollisuus näyttää osaamisenne! Muodostakaa kolmen hengen joukkue, suunnitelkaa kolmen kouluruoka-aterian kokonaisuus sadalle ruokailijalle ja ilmoittautukaa mukaan.

Kouluruoka tarkoittaa yhdessä syömistä, mutta se on myös yhdessä tekemistä. Valtakunnallisessa kouluruokakilpailussa kouluruoan parissa työskentelevät ammattilaiset kohtaavat toisensa, kehittävät omia reseptejään ja inspiroituvat toisten suunnittelemista menukokonaisuuksista sekä pääsevät keskustelemaan ja jakamaan kokemuksiaan muiden koulujen keittiöhenkilökunnan kanssa. Kouluruoka yhdistää!

Ilmoittautumisaika alkaa syksyllä 2017. Koululaisista koostuva esiraati maistaa ja valitsee viisi finalistireseptikokonaisuutta loppuvuoden aikana. Finaali käydään keväällä 2018 Gastro-messuilla.

**Ilmoita joukkueesi mukaan osoitteessa
www.parempakouluruokaa.fi**



ISOMITTA.FI AUTTAA KAIKKIALLA

IsoMitan keittiöön avautuu monta ovea! Palvelemme verkossa ja autamme ammattikeittäjiä arjessa. IsoMitta-palvelussa vastaamme asiakkaiden kysymyksiin, kehitämme reseptiikkaa ja tuotteita sekä ylläpidämme tuotetietoja – asiakkaiden tarpeiden, sesonkien ja trendien mukaan.

IsoMitta Food Service auttaa päivittäisen työn suunnittelussa tarjoten tukea, tietoa, koulutusta ja reseptejä: kaikkea, mikä uudistaa, virkistää ja helpottaa jokapäiväistä työtä. Käytämme Aromi-ohjelmistoa, josta tulostamme tai lähetämme sähköpostitse monipuolisia ja toimivia ruokaohjeita. Verkkosivujen Kysymykset ja vastaukset -osioon on koottu asiakkaidemme yleisimpiä kysymyksiä. Uudessa mikroblogissamme on uutisia alalta sekä IsoMitalta.

Haluamme kuulla mielipiteesi, sillä tiivis yhteistyö asiakkaidemme kanssa on ratkaisevan tärkeää, kun tuomme markkinoille uusia tuotteita ja reseptejä. Jätä kommentti, kysymys tai vinkki IsoMitta.fi-sivuston kautta, lähetä mailia tai soita. Nettisivujen yhteydenottolomakkeen kautta asiakkaiden palautteet ohjautuvat suoraan järjestelmäämme ja oikealle henkilölle, aina tuotantoon asti.

MOBIILISSA, TABLETISSA, PÖYTÄKONEELLA

IsoMitta.fi-sivusto on valtava tietopankki keittiöiden ammattilaisille, reseptisuunnittelijoille ja tuotetietovastaaville. Uudistettua sivustoa voi käyttää yhtä helposti mobiilissa, tabletissa kuin pöytäkoneellakin.

RESEPTIT

IsoMitta.fi-sivustolla on pitkälti toistatuhatta testattua reseptiä, jotka voi helposti laskea halutulle annosmäärälle ja -koolle. Reseptit on jaettu valmiiksi kategorioihin: jälkiruoat, kastikerouat, kastikkeet, keitot, leivonnaiset, padat ja höystöt, salaattit sekä vuoka- ja laatikkoruoat.

TUOTETIEDOT

Tuotetiedot ravintosisällöistä, soveltuvuuksista erityisruokavalioihin ja tuotekoodit päivitetään aina reaaliajassa nettisivuillemme. Tuotekohtaisesti on nähtävissä lista resepteistä, joissa kutakin tuotetta on käytetty.

ESITTEET JA OPAAAT

Muistathan, että sivuiltamme voit ladata uusimmat reseptiesitteemme sekä oppaamme.

LISÄTIETOA
OSOITTEESTA
ISOMITTA.FI



TUOTEOPPAAN LUKUOHJEET

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 1169/2011 elintarviketietojen antamisesta kokoaa yhteen ja saattaa ajan tasalle elintarvikkeiden merkintöjä koskevan lainsäädännön kaksi osa-aluetta: yleiset merkinnät ja ravintoarvomerkinnät. Asetus astui voimaan joulukuussa 2014. Tuotteidemme pakkausmerkinnät vastaavat asetuksen vaatimuksiin. Tavoitteena on auttaa käyttäjää saamaan enemmän tietoa tuotteen yleisistä merkinnöistä ja ravintoarvomerkinnöistä helposti havaittavalla tavalla itse pakkauksesta.

Tuoteryhmän nimi: **IsoMitta Kastike-/keittopohjat**

Tuotenimi: **IsoMitta Juusto kastike-/keittopohja**

Soveltuvuus erityisruokavalioihin: **GLUTEENITON**

Ravintoarvot per 100 g jauhetta ja per 100 g / 100 ml valmista tuotetta.

Tuotteen valmistukseen käytetyt ainesosat. Allergisoivat ainesosat on korostettu.

Myyntierän GTIN-koodi löytyy aina sivun reunasta.

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/Kcal)	Rasvaa (g)	josta tyydyttynyttä (g)	Hiihihydraattia (g)	josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	1800/430	15	8,7	62	11	1	10	3,2
100 ml kastiketta	180/40	1,5	0,9	6	1,1	<1	1	0,3
100 ml keittoa	140/35	1	0,7	5	0,8	<1	1	0,3

Ainesosat: Maisisitärkkelys, juustojauhe [15 %], muunneltu perunitärkkelys, herajauhe (maidosta), maltodekstriini, kasvirasvat (palmurasva, karitevoi), aromi (sisältää maitoa), hiivauute, sipuli, sokeri, muunneltu maisisitärkkelys, emulgointiaine (E451), happo (sitruunahappo), suola, väriaine (betakaroteeni), punajuuriuute.

Erikoisruokavaliot: **GLUTEENITON**

Laktoosia 0,8 g/100 g valmista kastiketta ja 0,6 g/100 g valmista keittoa.

Saanto: 2 x 10 l kastiketta / 2 x 12,5 l keittoa

Annostelu: 100 g (2 dl) / 1 l vettä / 80 g (1,6 dl) / 1 l vettä

Tuotenumero: 9017-01
T-koodi: 972802
Meira Nova: 1118027
Kespro SAP: 21240923
Heino: 972802
Myyntierä: 2,00 kg

Tuotokuva IsoMitta tuote- ja versionumero. Tuotenumeron perässä oleva versionumero kertoo tuotteen reseptiversion, jonka avulla tarkemmat tiedot löytyvät helposti.

Laktoosin määrä per 100 g. Laktoosipitoisuus ilmoitetaan, mikäli tuote on pakkauksen ohjeen mukaan nautintavalmiina 100 g kohti laktoositon tai vähälaktoosinen.

Pakkauksen annosteluohje. Oppaassa on maitona käytetty laktoositon maitojuomaa, jolloin nähdään heti, onko valmis tuote soveltuva laktoosittomaan tai vähälaktoosiseen ruokavaliioon.

Myyntierä ja siitä saatavan valmiin ruoan määrä.

- L** Laktoositon, laktoosia <0,01 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- VL** Vähälaktoosinen, laktoosia <1 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- M** Ei lisätty maitoa tai maitotuotteita reseptin ainesosana
- C** Ei lisätty gluteenia sisältäviä viljoja tai viljat tuotteita reseptin ainesosana
- K** Ei lisätty kananmunaa tai munatuotteita reseptin ainesosana
- S** Ei lisätty soijapapuja tai soijapaputuotteita reseptin ainesosana
- GLUTEENITON** Gluteenittomuus varmistettu tuotantomenetelmin sekä analyysein. Pakkauksessa gluteeniton-merkki.

UUDISTUNEET RAVITSEMUS-SUOSITUKSET

Ravitsemussuosituksen avulla taataan tärkeimpien ravintoaineiden, kuten rasvojen, proteiinien, vitamiinien ja kivennäisaineiden saanti. Suositukset toimivat hyvinä työvälineinä ravintoloille ja ruokapalveluille monipuolisten, kriteerit täyttävien aterioiden suunnittelussa. Tietyillä väestöryhmillä on ravitsemuksellisia erityistarpeita, jotka on osattava ottaa huomioon esimerkiksi joukkoruokailun järjestämisessä. Erillisiä suosituksia on annettu muun muassa lapsille ja lapsiperheille, raskaana oleville ja imettäville, koulu- ja opiskelijaruokailuun, varusmiehille, vangeille, ikääntyneille ja sairaalapotilaille.

OTA TALTEEN ALLERGEENITÄULUKKO TUOTEOPPAAN VÄLISTÄ!

KESKEISET KÄSITTEET

GLUTEENITON

Uusi lainsäädäntö gluteenittomuuden ilmoittamisesta elintarvikkeiden pakkauksessa tuli voimaan 10.2.2009 ja sitä sovelletaan 1.1.2012 lähtien. Uusi lainsäädäntö antaa mahdollisuuden gluteeniton-merkintään tavanomaisten elintarvikkeiden pakkauksissa, jos niissä ei ole gluteenia sisältäviä viljoja tai kauran ainesosia. Tällaisia ovat esimerkiksi vehnä- ja ohra- ja ruis- ja ruista. Tällaisia ovat esimerkiksi vehnä- ja ohra- ja ruis- ja ruista. Pakkaukseen gluteeniton-merkinnän saa kuitenkin laittaa vain silloin, kun myyntivalmiin tuotteen analysoitu gluteenipitoisuus ei ylitä 20 mg/kg. **GLUTEENITON**-merkkimme kertoo, että tuotteen gluteenittomuus analysoidaan valmistuseräkohtaisesti, ja se on alle 20 mg/kg. **G**-merkkimme kertoo, että tuotteen valmistuksessa ei ole käytetty gluteenia sisältäviä viljoja tai viljatuotteita reseptin ainesosana. Näillä tuotteilla ei ole pakkauksessa gluteeniton-merkintää, eikä tuotantoeriä ole analysoitu.

ALLERGEENIT

Euroopan yhteisön yhteisessä pakkausmerkintälainsäädännössä Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen (European Food Safety Authority EFSA) tieteellisen tutkimustiedon perusteella tekemien arviointien pohjalta on tehty luettelo elintarvikkeista/ ainesosista, jotka saattavat aiheuttaa yliherkkyysoireita. Näiden

ainesosien käytöstä on aina ilmoitettava elintarvikkeiden pakkauksissa.

VÄHÄLAKTOOSINEN JA LAKTOOSITON

- Vähälaktoosisessa tuotteessa on laktoosia alle 1 g / 100 g nautintavalmista elintarviketta.
- Laktoosittomassa tuotteessa on laktoosia alle 0,01 g / 100 g nautintavalmista elintarviketta.

JODIOITU SUOLA

Valtion ravitsemusneuvottelukunta suosittelee jodiodidun suolan käyttöönottoa joukkoruokailussa, elintarviketeollisuudessa sekä kotitalouksissa. Tällä suosituksella turvataan väestön riittävä jodin saanti. Suolan kokonaissaantia pyritään edelleen välttämään. Jos seuraavien vuosien aikana siirrytään suositusten mukaisesti jodiodidun suolan käyttöön kattavasti kaikissa elintarvikkeissa, suomalaisten jodin saanti kasvaisi, vaikka suolan saanti vähenisikin. Pakkausmerkintöjen ainesosaluettelossa käytöstä on merkintä ”jodioitu suola” tai ”suola (suola, jodi)”.

SÄILYVYYS

Kaikilla kuivatutuotteilla on 720 päivän säilyvyys. Ne säilyvät siis avattuina huoneenlämmössä parasta ennen -päiväyksen asti. Säilyvyyden takaamiseksi tuotteet pitää suojata valolta, kosteudelta ja lämmöltä. Tuoretuotteiden säilyvyys vaihtelee: tarkista pakkausmerkinnät huolellisesti.

ALLERGIOITA TAI INTOLERANSSEJA AIHEUTTAVAT AINEET JA TUOTTEET

GLUTEENIA SISÄLTÄVÄT VILJAT JA VILJATUOTTEET

vehnä (kuten speltti ja kova vehnä [khorasan]), ruis, ohra, kaura tai niiden hybridikannat ja viljatuotteet

LUKUUN OTTAMATTA

- vehnäpohjaiset glukoosisiirapit, dekstroosi mukaan lukien (*)
- vehnäpohjaiset maltodekstriinit (*)
- ohrapohjaiset glukoosisiirapit
- viljat, joita käytetään alkoholittomien elintarvikkeiden valmistukseen, maatalousperäinen etyylialkoholi mukaan lukien

ÄYRIÄISET JA ÄYRIÄISTUOTTEET

MUNAT JA MUNATUOTTEET

KALAT JA KALATUOTTEET

- vitamiini- ja karotenoidivalmisteiden kantaja-aineena käytettävä kalaliivate
- oluen ja viinin valmistuksessa kirkastamiseen käytettävä kalaliivate tai kalaliima

MAAPÄHKINÄT JA MAAPÄHKINÄTUOTTEET

SOIJAPAVUT JA SOIJAPAPUTUOTTEET

- täysin jalostettu soijaöljy ja -rasva (*)
- soijasta peräisin olevat luonnon tokoferolien sekoitus (E306), luonnon D-alfatokoferoli, luonnon D-alfatokoferoliasetaatti ja luonnon D-alfatokoferolisukkinnaatti
- soijasta peräisin olevien kasviöljyjen kasvisterolit ja kasvisteroliesterit
- soijasta peräisin olevista kasvisteroleista valmistetut kasvistanoliesterit

MAITO JA MAITOTUOTTEET (laktoosi mukaan lukien)

- hera, jota käytetään alkoholittomien elintarvikkeiden valmistukseen, maatalousperäinen etyylialkoholi mukaan lukien
- laktitoli

PÄHKINÄT TAI PÄHKINÄTUOTTEET

mantelit (*Amygdalus communis*L.), hasselpähkinät (*Corylus avellana*), saksanpähkinät (*Juglans regia*), cashewpähkinät (*Anacardium occidentale*), pekaanipähkinät (*Carya illinoensis* [Wangenh.] K. Koch), parapähkinät (*Bertholletia excelsa*), pistaasipähkinät (*Pistacia vera*), Macadamia- ja Queensland-pähkinät (*Macadamia ternifolia*)

- pähkinät, joita käytetään alkoholittomien elintarvikkeiden valmistukseen, maatalousperäinen etyylialkoholi mukaan lukien

SELLERI JA SELLERITUOTTEET

SINAPPI JA SINAPPITUOTTEET

SEESAMINSIEMENET JA SEESAMINSIEMENTUOTTEET

RIKKIDIOKSIDI JA SULFIITIT, joiden pitoisuudet ovat yli 10 mg/kg tai 10 mg/l kokonaisrikkidioksidina; lasketaan tuotteille, jotka on tarkoitettu sellaisenaan nautittavaksi tai valmistettu valmistajan ohjeiden mukaisesti.

LUPIINIT JA LUPIINITUOTTEET

NILVIÄISET JA NILVIÄISTUOTTEET

(*) Ja niistä saadut tuotteet, mikäli niiden valmistamiseen tarvittava käsittely ei todennäköisesti lisää elintarviketurvallisuusviranomaisen alkuperäiselle tuotteelle arvioimaa allergisoivuutta.



LUONNOLLISEEN, SYVEMPÄÄN MAKUUN

Laadukkaan Bong-luomutuotesarjan salaisuus on tasokkaat, luonnonmukaiset raaka-aineet. Luomun käyttö on jo tavallista ammattikeittiöissä. Bong-luomusarjamme vastaa yhä jatkuvasti kiihtyvään luomutuotteiden kysyntään.

Olemme kasvattaneet luomuvalikoimaamme: Luomu Kasvisliemi sekä Luomu Kasvis- ja Lihafondi ovat saaneet seurakseen Luomu Kanafondin. Luotettavien perustuotteiden avulla on helppo lisätä luomuraaka-aineiden osuutta keittiössä.

Luomun käytön lisääminen ei aina tarkoita suoraan raaka-ainekulujen kasvua. Reseptien ravitsemussuositusten mukaisella suunnittelulla voidaan kustannukset pitää kohtuullisina ja luoda entistä kestävämpiä ja houkuttelevampia ruokalistoja.

- Bong Luomu Kasvisfondissa maistuvat paahdetut juurekset ja sipuli.
- Bong Luomu Lihafondin vahva ja täyteläinen lihanmaku on keitetty paahdetuista luista.
- **UUTUUS:** Bong Luomu Kanafondi saa makunsa paahdetusta kanasta.

YHDESTÄ 1,5 KILON
PAKKAUKSESTA
VALMISTUU JOPA
187 LITRAA VALMISTA
LIENTÄ.



Bong Luomu Kasvisliemi valmistetaan luomukasviksista ja mausteista.

Vain luontaisia aromeja sisältäviin luomufondeihin ei ole lisätty väriaineita, arominvahventeita eikä hiivauutetta.

UUTUUS!

YHDESTÄ
LITRAN PULLOSTA
30 LITRAA
VALMISTA FONDIA.

LUOMU



KASTIKKEIDEN KLASSIKOT

Samettinen, vaaleanruskea, reilusti pippurinen Bong Viiden Pippurin kastike saa makunsa musta-, rosé-, valko-, mauste- ja viherpippureista sekä täyteläisestä punaviinistä. Kastikkeen kermainen pehmeys sekä hienoksi jauhetut pippurit täydentävät esimerkiksi punaisen lihan ja riistan makua.

Perinteinen Bong Café de Paris -kastike on vahva ja yrttinen voimakkaiden liharuokien kumppani. Paksuhko kastike korostaa erinomaisesti lihan makua ja tuo siihen aavistuksen tulisuuata.

Vinkki! Tee klassikkokastikkeesta värikäs paprikakastike lisäämällä freesattua tomaattipyreetä, paistettua tuoretta paprikaa sekä crème fraîchea.



PIPPURINEN KYLMÄKASTIKE

1,000 kg crème fraîche
0,080 kg Bong Viiden Pippurin kastike
-kastikeaineisia

**KOKEILE
DIPPEIHIN
JA KYLMIIN
KASTIKKEISIIN!**

Sekoita kastikeaines crème fraîcheen joukkoon. Anna maustua muutaman tunnin ajan. Tarjoile kastikkeena salaatile, lihalle, kasviksille ja possulle. Toimii erinomaisesti dippikastikkeena vihanneksille ja ranskalaisille.

YRTTINEN PEKONI- VALKOSIPULIKASTIKE

20 annosta á 60 g

0,170 kg Bong Café de Paris
-kastikeaineisia
0,005 kg valkosipulia
1,000 l vettä
0,100 l kuohukermaa
0,080 kg pekonia
0,005 kg persiljaa
0,010 kg sipulikuutioita
0,001 kg rouhittua mustapippuria

Valmista kastike ohjeen mukaan ja lisää joukkoon kuohukerma. Paista pekoni rapeaksi. Kuullota sipuli ja valkosipuli pekonin rasvassa. Siivilöi pekonista, sipulista ja valkosipulista ylimääräinen rasva pois ja lisää ne valmiin kastikkeen joukkoon. Lisää kastikkeen joukkoon myös persiljasilppu. Mausta kastike rouhitulla mustapippurilla. Ohenna kastiketta tarvittaessa kermalla tai vedellä.



TAITOJEN TUKENA

Bong-kastikkeet ovat ammattikeittiöiden luotettavia kumppaneita. Klassiset kastikkeet ja hienostuneet maust yhdistyvät tasalaatuisiksi, onnistuneeksi tulokseksi. Kastikkeisiin voi luoda oman makumaailman esimerkiksi yrttejä tai kasviksia lisäämällä.



Bong Kastikeaineet

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttyneitä (g)	Hilihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
----------------	--------------------	------------	-------------------------	--------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------

Bong Café De Paris -kastike



Tuotenumero: 8078-01
T-koodi: 2152353
Meira Nova:
Kespro SAP: 21460700
Heino: 2152353
Myyntierä: 1,455 kg

Erikoisruokavaliot: **K** **G**

100 g jauhetta	1830/438	23	12	46	15	3,1	11	7,2
100 ml kastiketta*	915/219	20	12	6,9	3,8	<0,5	3,9	1,1

Ainesosat: Muunnettu maissitärkkelys, palmurasva, rasvaton **maitojauhe**, mausteet (curry, sipuli, purjosisipuli, valkosipuli, mustapippuri, korianteri, kurkuma), **laktoosi**, suola, aromi (sisältää **sinappia**), yrttimausteet (basilika, rakuuna, oregano, persilja, salvia, kirveli, timjami), **maitoproteiini**, emulgointiaineet: E451 ja **sojalesitiini**, hiivauute, maltodekstriini, rypälesokeri, meiramuuute, happo: sitruunahappo, riisijauho, rypsiöljy, valkosipuliuute.

**Valmistettuna laktoositon maitoon (rasvaa 1,5 %).

Saanto: 2 x 7,5 l

Annostelu: n. 97 g jauhetta / 8 dl maitoa ja 200 g voita



7 132255 1080786

Bong Demi Glace -kastike



Tuotenumero: 8076-02
T-koodi: 0762799
Meira Nova: 1118003
Kespro SAP: 20919229
Heino: 762799
Myyntierä: 0,98 kg

Erikoisruokavaliot: **L** **M** **K** **S** **G**

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista kastiketta.

100 g jauhetta	1450/340	5	<0,1	48	18	1	25	9,3
100 ml kastiketta	140/35	0,5	<0,1	5	1,8	<1	2,5	0,9

Ainesosat: Lihauute, muunnettu perunitärkkelys, sokeri, suola, palmurasva, väriaine (E150c), tomaatti, sipuli, porkkana, palsternakka, aromi.

Saanto: 2 x 5 l

Annostelu: 99 g (n. 1,7 dl) / 1 l vettä



7 132255 1080762

Bong Punaviinikastike



Tuotenumero: 8074-04
T-koodi: 0684118
Meira Nova: 1118914
Kespro SAP: 20572874
Heino: 684118
Myyntierä: 1,84 kg

Erikoisruokavaliot: **L** **M** **K** **S** **G**

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista kastiketta.

100 g jauhetta	1550/370	5,5	2,9	71	1,8	1	9	5,5
100 ml kastiketta	300/70	1	0,5	13	0,3	<1	1,5	1

Ainesosat: Fariinisokeri, maissitärkkelys, maltodekstriini, punaviinijauhe [11 %], lihauute, palmurasva, suola, väriaine (E150c), tomaatti, hiivauute, sipuli, porkkana, palsternakka, mustaherukkajauhe, happo (sitruunahappo), aromi, rosmariiniuute.

Saanto: 2 x 5 l

Annostelu: 186 g (3 dl) / 1 l vettä



7 132255 1080748

Bong Viiden Pippurin kastike



Tuotenumero: 8077-01
T-koodi: 2145662
Meira Nova:
Kespro SAP: 21460699
Heino: 2145662
Myyntierä: 1,28 kg

Erikoisruokavaliot: **L** **M** **K** **S** **G**

Voimakassuolainen.

Laktoosia 0 g/100 g valmista kastiketta.

100 g jauhetta	1478/351	11	6	57	7	2,2	5,5	16,1
100 ml kastiketta*	655/157	15	6	4,4	1,4	<0,5	1,8	1,2

Ainesosat: Maissitärkkelys, aromi, pippurit 13 % (mustapippuri, rosépipuri, valkopippuri, maustepippuri, vihripippuri), maltodekstriini, tomaatti, palmurasva, suola, punaviini, korianteri, karamellisoitu glukoosisiirappi, sipuli, karamellisoitu sokeri, säilöntäaine: **rikkidioksidi**.

*Laskennassa käytetty laktoositonta ruokakermaa (rasvaa 15 %).

Saanto: 2 x 10 l kastiketta

Annostelu: n. 64 g / 1 l kermaa



7 132255 1080779

- L** Laktoositon, laktoosia <0,01 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- V** Vähälaktoosinen, laktoosia <1 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- M** Ei lisätty maitoa tai maitotuotteita reseptin ainesosana
- E** Ei lisätty gluteenia sisältäviä viljoja tai viljatuotteita reseptin ainesosana
- K** Ei lisätty kananmunaa tai munatuotteita reseptin ainesosana
- S** Ei lisätty soijapapuja tai soijapaputuotteita reseptin ainesosana
- GLUTEENITON** Gluteenittomuus varmistettu tuotantomenetelmin sekä analyysin. Pakkauksessa gluteeniton-merkki

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttyneitä (g)	Hilihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
----------------	--------------------	------------	-------------------------	--------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------

FONDIT

Bong Touch of Taste -fondeissa on intensiivinen ja tiivis maku. Ne on valmistettu laadukkaista raaka-aineista, ilman lisätyjä arominvahventeita. Fondit ovat erittäin riittoisia: litran pullosta saa 30 litraa valmista lientä. Fondit ovat laktoosittomia, soijattomia eikä niiden valmistukseen ole käytetty kananmunaa, maitoa eikä gluteenia sisältäviä viljoja reseptin ainesosana.



Touch of Taste Fondit

Touch of Taste Luomu Lihafondi



Tuotenumero: 4751-02
T-koodi: 2060796
Meira Nova:
Kespro SAP: 21368906
Heino: 8052767
Myyntierä: 1 l

Erikoisruokavaliot: **L M K S G**

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kCal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttyynyttä (g)	Hililhydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 ml tiivistettä	199/47	<0,5	0,1	7,9	2,8	<0,5	2,9	14,2
100 ml laimennettua fondia	7/2	<0,5	<0,1	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	0,50

Ainesosat: Vesi, lihaliami* (vesi, naudanliha*), suola, luontaiset aromit, ruokosokeri*, maissitärkkelys*, tomaattijauhe*, happo: maitohappo.

*=Luonnonmukainen raaka-aine EU:sta/EU:n ulkopuolelta.

Saanto: 30 l valmista fondia

Annostelu: 0,3 dl / 9,7 dl vettä

Touch of Taste Luomu Kanafondi



UUTUUS!



Tuotenumero: 4752-02
T-koodi: 2148591
Meira Nova:
Kespro SAP: 21460701
Heino: 2148591
Myyntierä: 1 l

Erikoisruokavaliot: **L M K S G**

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kCal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttyynyttä (g)	Hililhydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 ml tiivistettä	189/45	<0,5	0,1	9	4,6	<1	1,4	13,7
100 ml laimennettua fondia	7/2	<0,5	<0,1	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	0,48

Ainesosat: Vesi, kanaliemi* (vesi, kana*), suola, luontaiset aromit, ruokosokeri*, maissitärkkelys*, happo: maitohappo.

*=Luonnonmukainen raaka-aine EU:sta/EU:n ulkopuolelta.

Saanto: 30 l valmista fondia

Annostelu: 0,3 dl / 9,7 dl vettä

Touch of Taste Luomu Kasvisfondi



Tuotenumero: 4753-02
T-koodi: 2060804
Meira Nova:
Kespro SAP: 21368907
Heino: 8052758
Myyntierä: 1 l

Erikoisruokavaliot: **L M K S G**

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kCal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttyynyttä (g)	Hililhydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 ml tiivistettä	155/37	<0,5	0,1	5,4	3,1	3,3	1,8	14
100 ml laimennettua fondia	5/1	<0,5	<0,1	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	0,49

Ainesosat: Kasvikset* (sipuli*, porkkana*, purjosipuli*), suola, vesi, luontaiset aromit, maissitärkkelys*, happo: maitohappo.

*=Luonnonmukainen raaka-aine EU:sta/EU:n ulkopuolelta.

Saanto: 30 l valmista fondia

Annostelu: 0,3 dl / 9,7 dl vettä

Touch of Taste Hummerifondi



Tuotenumero: 4694-13
T-koodi: 0002451
Meira Nova: 110521
Kespro SAP: 20036845
Heino: 9909305
Myyntierä: 1 l

Erikoisruokavaliot: **L M K S G**

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kCal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttyynyttä (g)	Hililhydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 ml tiivistettä	180/45	0,5	0,2	2,5	0,8	<0,5	7	12,9
100 ml laimennettua fondia	5/2	<0,5	<0,1	<0,5	<0,1	<0,5	<0,5	0,5

Ainesosat: Vesi, tomaattipyree, suola, valkoviini, kala, brandy, selleri, hummeri, happo: maitohappo, muunnettu perunatarkkelys, aromi (sisältää selleriä), säilöntäaine: kaliumsorbaatti.

Saanto: 30 l valmista fondia

Annostelu: 0,3 dl / 9,7 dl vettä

- L** Laktoositon, laktoosia <0,01 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- V** Vähälaktoosinen, laktoosia <1 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- M** Ei lisätty maitoa tai maitotuotteita reseptin ainesosana
- G** Ei lisätty gluteenia sisältäviä viljoja tai viljatuotteita reseptin ainesosana
- K** Ei lisätty kananmunaa tai munatuotteita reseptin ainesosana
- S** Ei lisätty soijapapuja tai soijapaputuotteita reseptin ainesosana
- GLUTEENITON** Gluteenittomuus varmistettu tuotantomenetelmin sekä analyysin. Pakkauksessa gluteeniton-merkki.

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kCal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttyynyttä (g)	Hililhydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 ml tiivistettä	180/45	0,5	0,2	2,5	0,8	<0,5	7	12,9
100 ml laimennettua fondia	5/2	<0,5	<0,1	<0,5	<0,1	<0,5	<0,5	0,5

Touch of Taste Fondit

Touch of Taste Häränlihafondi



Tuotenumero: 4703-05
T-koodi: 0765578
Meira Nova: 1117443
Kespro SAP: 20438798
Heino: 765578
Myyntierä: 1 l
Erikoisruokavaliot: **L M K S G**

100 ml tiivistettä	180/45	<0,5	0,2	5	1,0	<0,5	5	14
100 ml laimennettua fondia	5/2	<0,5	<0,1	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	0,5

Ainesosat: Vesi, punaviini, suola, lihaute, aromi (sisältää **selleriä**), muunnettu perunatärkkelys, happo: maitohappo, säilöntäaine: kaliumsorbaatti.

Saanto: 30 l valmista fondia
Annostelu: 0,3 dl / 9,7 dl vettä



7 322550 047032

Touch of Taste Kalafondi



Tuotenumero: 4693-13
T-koodi: 0002485
Meira Nova: 110523
Kespro SAP: 20036839
Heino: 9909306
Myyntierä: 1 l
Erikoisruokavaliot: **L M K S G**

100 ml tiivistettä	140/35	<0,5	0,1	2	0,5	<0,5	6	13
100 ml laimennettua fondia	5/1	<0,5	<0,1	<0,5	<0,1	<1	<0,5	0,5

Ainesosat: Vesi, valkoviini, suola, **kala**, aromi, **kalauute**, muunnettu perunatärkkelys, happo: sitruunahappo, säilöntäaine: kaliumsorbaatti.

Saanto: 30 l valmista fondia
Annostelu: 0,3 dl / 9,7 dl vettä



7 322550 046936

Touch of Taste Kanafondi



Tuotenumero: 4695-14
T-koodi: 0009316
Meira Nova: 111525
Kespro SAP: 20036844
Heino: 9909572
Myyntierä: 1 l
Erikoisruokavaliot: **L M K S G**

100 ml tiivistettä	300/75	2,5	0,7	7	3,9	<0,5	5,5	13,4
100 ml laimennettua fondia	10/3	<0,5	<0,1	<0,5	0,2	<0,5	<0,5	0,5

Ainesosat: Vesi, suola, aromi (sisältää **selleriä**), kanauute, sokeri, muunnettu perunatärkkelys, kananrasva, kananliha, happo: sitruunahappo, säilöntäaine: kaliumsorbaatti, rakuunauute.

Saanto: 30 l valmista fondia
Annostelu: 0,3 dl / 9,7 dl vettä



7 322550 046950

Touch of Taste Kasvisfondi



Tuotenumero: 4692-13
T-koodi: 0009381
Meira Nova: 110524
Kespro SAP: 20035411
Heino: 9909576
Myyntierä: 1 l
Erikoisruokavaliot: **L M K S G**

100 ml tiivistettä	140/35	<0,5	0,1	6,5	1,0	<1	1,5	12,4
100 ml laimennettua fondia	5/1	<0,5	<0,1	<0,5	<0,1	<0,5	<0,5	0,5

Ainesosat: Vesi, suola, valkoviini, kasvistiiviste (porkkana, palsternakka, **selleri**), aromi (sisältää **selleriä**), muunnettu perunatärkkelys, sokeri, säilöntäaine: kaliumsorbaatti, väriaine: paprika-oleosiniini.

Saanto: 30 l valmista fondia
Annostelu: 0,3 dl / 9,7 dl vettä



7 322550 046929

Touch of Taste Riistafondi



Tuotenumero: 4696-14
T-koodi: 0009530
Meira Nova: 110527
Kespro SAP: 20036836
Heino: 9909584
Myyntierä: 1 l
Erikoisruokavaliot: **L M K S G**

100 ml tiivistettä	180/45	0,5	0,2	6	2,5	<0,5	3,5	13,6
100 ml laimennettua fondia	5/2	<0,5	<0,1	<0,5	<0,5	<0,5	<0,5	0,5

Ainesosat: Vesi, tomaattipyree, punaviini, mustaherukkamehu, suola, aromi, lihaute, karamellisoitu sokeri, poronliha, kantarelli, muunnettu perunatärkkelys, uutteen (katajanmarja, persilja), maltodekstriini, sipuli, rapsiöljy, mausteet, karamellisoitu glukoosisiirappi, säilöntäaine: kaliumsorbaatti.

Saanto: 30 l valmista fondia
Annostelu: 0,3 dl / 9,7 dl vettä



7 322550 046967

Touch of Taste Ruskea Vasikanfondi



Tuotenumero: 4691-12
T-koodi: 0009407
Meira Nova: 210598
Kespro SAP: 20036837
Heino: 9909577
Myyntierä: 1 l
Erikoisruokavaliot: **L M K S G**

100 ml tiivistettä	200/45	<0,5	0,2	6,5	0,6	<0,5	4,5	14
100 ml laimennettua fondia	5/2	<0,5	<0,1	<0,5	<0,1	<0,5	<0,5	0,5

Ainesosat: Vesi, suola, aromi, lihaute, tomaatti, vasikanlihamiehi, muunnettu perunatärkkelys, happo: maitohappo, säilöntäaine: kaliumsorbaatti.

Saanto: 30 l valmista fondia
Annostelu: 0,3 dl / 9,7 dl vettä



7 322550 046912

- L** Laktoositon, laktoosia <0,01 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- V** Vähälaktoosinen, laktoosia <1 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- M** Ei lisätty maitoa tai maitotuotteita reseptin ainesosana
- E** Ei lisätty gluteenia sisältäviä viljoja tai viljatuotteita reseptin ainesosana
- K** Ei lisätty kananmunaa tai munatuotteita reseptin ainesosana
- S** Ei lisätty soijapapuja tai soijapaputuotteita reseptin ainesosana
- GLUTEENITON** Gluteenittomuus varmistettu tuotantomenetelmin sekä analyysin. Pakkauksessa gluteeniton-merkki

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	josta tyydyttynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
----------------	--------------------	------------	-------------------------	---------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------

LAATUA, MAKUA, LUONNOLLISUUTTA

Bong-liemiaineokset ovat ruoanlaiton tukipilareita ja hyvän maun antajia. Parhaista raaka-aineista valmistetut vahvat liemipohjat ovat keittojen, kastikkeiden sekä patojen maukkauden takana yhtä lailla rennolla lounaalla kuin juhlovalla illallisella.

Kokeile keittoihin, risottoihin, patoihin, kastikkeisiin, lasagneen, paistoksiin ja uunivuokiin.

Bong Liemiaineokset

Bong 1,5 kg Kalaliemi



Tuotenumero: 4908-05
T-koodi: 0460295
Meira Nova: 110912
Kespro SAP: 20862883
Heino: 8021432
Myyntierä: 1,50 kg

Erikoisruokavaliot: **L M K S G**

100 g jauhetta	600/140	1,5	0,8	13	0,2	1	18	61,7
100 ml valmista lientä	5/1	<0,5	<0,1	<0,5	<0,1	<1	<0,5	0,5

Ainesosat: Suola, kalajauhe [18 %], maltodekstriini, luontainen aromi, sipuli, sitruunamehu-tiiviste, rosmariiniuute.

Saanto: 185 l

Annostelu: 8 g (n. 1 rkl) / 1 l vettä

Bong 1,5 kg Kanaliemi



Tuotenumero: 4907-05
T-koodi: 0460212
Meira Nova: 110911
Kespro SAP: 20862884
Heino: 460212
Myyntierä: 1,50 kg

Erikoisruokavaliot: **L M K S G**

100 g jauhetta	600/150	1,5	0,7	27	0,2	2	5	57,8
100 ml valmista lientä	10/1	<0,5	<0,1	<0,5	<0,1	<1	<0,5	0,5

Ainesosat: Suola, luontainen aromi, maltodekstriini, sipuli, jauhettu kananliha [2,2 %], hapettumisenestoaine (rosmariiniuute).

Saanto: 175 l

Annostelu: 8,5 g (n. 1 rkl) / 1 l vettä

Bong 1,5 kg Kasvisliemi



Tuotenumero: 4909-07
T-koodi: 0460436
Meira Nova: 110914
Kespro SAP: 20862884
Heino: 460436
Myyntierä: 1,50 kg

Erikoisruokavaliot: **L M K S G**

100 g jauhetta	800/190	1	0,4	41	5,4	4	2,5	44,8
100 ml valmista lientä	10/2	<0,5	<0,1	<0,5	<0,1	<1	<0,5	0,5

Ainesosat: Suola, maltodekstriini, kasvisjauhe [20 %] (sipuli, porkkana, palsternakka, purjosipuli), luontainen aromi.

Saanto: 135 l

Annostelu: 11 g (n. 1 rkl) / 1 l vettä

- L** Laktoositon, laktoosia <0,01 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- V** Vähälaktoosinen, laktoosia <1 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- M** Ei lisätty maitoa tai maitotuotteita reseptin ainesosana
- G** Ei lisätty gluteenia sisältäviä viljoja tai viljatuotteita reseptin ainesosana
- K** Ei lisätty kananmunaa tai munatuotteita reseptin ainesosana
- S** Ei lisätty soijapapuja tai soijapaputuotteita reseptin ainesosana
- GLUTEENITON** Gluteenittomuus varmistettu tuotantomenetelmin sekä analyysin. Pakkauksessa gluteeniton-merkki

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/Kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttynyttä (g)	Hilihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
----------------	--------------------	------------	-------------------------	--------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------



Bong Liemineokset

Bong 1,5 kg Lihaliemi



Tuotenumero: 4906-07
T-koodi: 0460014
Meira Nova: 110909
Kespro SAP: 20862881
Heino: 8021431
Myyntierä: 1,50 kg

Erikoisruokavaliot: **L M K S G**

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/Kcal)	Rasvaa (g)	josta tyydyttyynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	550/140	1	0,5	24	0,2	1	7	55
100 ml valmistu lientä	5/1	<0,5	<0,1	<0,5	<0,1	<1	<0,5	0,5

Ainesosat: Suola, maltodekstriini, luontainen aromi, lihauute [8,0 %], sipuli.

Saanto: 165 l

Annostelu: 9 g (n. 1 rkl) / 1 l vettä



7 322551 049066

Bong 1,5 kg Luomu Kasvisliemi 0,3 %



Tuotenumero: 4924-03
T-koodi:
Meira Nova: 110531
Kespro SAP: 21174885
Heino:
Myyntierä: 1,50 kg

Erikoisruokavaliot: **L M K S G**

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/Kcal)	Rasvaa (g)	josta tyydyttyynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	900/210	1	0,1	45	10	7	2,5	36,4
100 ml valmistu lientä	10/2	<0,5	<0,1	<0,5	0,1	<1	<0,5	0,29

Ainesosat: Maltodekstriini*, suola, kasvisjauhe 21 % (sipuli*, porkkana*, palsternakka*, purjospipuli*), luontainen aromi, rypsiöljy*.

* = Luonnonmukainen ainesosa tuotettu EU:ssa ja EU:n ulkopuolella.

Saanto: 187 l

Annostelu: 8 g (n. 1 rkl) / 1 l vettä



7 322551 049240

Bong 5 kg Kalaliemi



Tuotenumero: 4902-04
T-koodi: 0347963
Meira Nova: 110509
Kespro SAP: 20963217
Heino: 347963
Myyntierä: 5,00 kg

Erikoisruokavaliot: **L M K S G**

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/Kcal)	Rasvaa (g)	josta tyydyttyynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	1000/240	1,5	0,8	37	0,4	<1	19	37,2
100 ml valmistu lientä	10/2	<0,5	<0,1	<0,5	<0,1	<1	<0,5	0,3

Ainesosat: Suola, maltodekstriini, **kalajauhe** [20 %], luontainen aromi, sipuli, rosmariiniuute.

Saanto: 625 l

Annostelu: 8 g (n. 1 rkl) / 1 l vettä



7 322551 049028

Bong 5 kg Kanaliemi



Tuotenumero: 4901-04
T-koodi: 0347971
Meira Nova: 110508
Kespro SAP: 20963216
Heino: 347971
Myyntierä: 5,00 kg

Erikoisruokavaliot: **L M K S G**

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/Kcal)	Rasvaa (g)	josta tyydyttyynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	950/230	1,5	0,7	47	0,4	2	5,5	36,8
100 ml valmistu lientä	10/2	<0,5	<0,1	<0,5	<0,1	<1	<0,5	0,3

Ainesosat: Maltodekstriini, suola, luontainen aromi, sipuli, jauhettu kananliha [2,2 %], hapettumisenestoaine (rosmariiniuute).

Saanto: 625 l

Annostelu: 8 g (n. 1 rkl) / 1 l vettä



7 322551 049011

Bong 5 kg Kasvisliemi



Tuotenumero: 4903-05
T-koodi: 0347955
Meira Nova: 110510
Kespro SAP: 20963215
Heino: 347955
Myyntierä: 5,00 kg

Erikoisruokavaliot: **L M K S G**

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/Kcal)	Rasvaa (g)	josta tyydyttyynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	950/220	1	0,4	48	4,8	4	3	37,3
100 ml valmistu lientä	5/2	<0,5	<0,1	<0,5	<0,1	<1	<0,5	0,3

Ainesosat: Suola, maltodekstriini, kasvisjauhe [21 %] (sipuli, palsternakka, porkkana, purjospipuli), luontainen aromi.

Saanto: 625 l

Annostelu: 8 g (n. 1 rkl) / 1 l vettä



7 322551 049035

Bong 5 kg Lihaliemi



Tuotenumero: 4900-07
T-koodi: 0348029
Meira Nova: 110505
Kespro SAP: 20964047
Heino: 348029
Myyntierä: 5,00 kg

Erikoisruokavaliot: **L M K S G**

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/Kcal)	Rasvaa (g)	josta tyydyttyynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	800/190	1	0,4	37	0,4	<1	8,5	37,5
100 ml valmistu lientä	5/2	<0,5	<0,1	<0,5	<0,1	<1	<0,5	0,3

Ainesosat: Maltodekstriini, suola, luontainen aromi, lihauute [10 %], sipuli.

Saanto: 625 l

Annostelu: 8 g (n. 1 rkl) / 1 l vettä



7 322551 049004

- L** Laktoositon, laktoosia <0,01 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- V** Vähälaktoosinen, laktoosia <1 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- M** Ei lisätty maitoa tai maitotuotteita reseptin ainesosana
- E** Ei lisätty gluteenia sisältäviä viljoja tai viljatuotteita reseptin ainesosana
- K** Ei lisätty kananmunaa tai munatuotteita reseptin ainesosana
- S** Ei lisätty soijapapuja tai soijapaputuotteita reseptin ainesosana
- GLUTEENITON** Gluteenittomuus varmistettu tuotantomenetelmin sekä analyysin. Pakkauksessa gluteeniton-merkki

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/Kcal)	Rasvaa (g)	josta tyydyttyynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	800/190	1	0,4	37	0,4	<1	8,5	37,5
100 ml valmistu lientä	5/2	<0,5	<0,1	<0,5	<0,1	<1	<0,5	0,3

HERKULLISTA KEITTOA, HETKESSÄ

Tasalaatuisista ja muunneltavista IsoMitta-keitoista valmistuu nopeasti niin ateria, alkukeitto juhlaruualle tai lempeä iltapala.

IsoMitta-keittojen avulla lounasbuffet muuttuu hetkessä houkuttelevammaksi ja runsammaksi. Terveelliset ja kevyet keitot ovat asiakkaiden suosikkeja. Monikäyttöiset keitot varmistavat, että hävikki on lähes olematonta. Laajan tuotevalikoiman ansiosta keittoa voi tarjota vaikka joka päivä.

Sopii myös
laatikkoruokiin,
patoihin ja
muhennoksiin!

KYLMÄSAVULOHI-KATKARAPUKEITTO

20 annosta á 270 g

2,500	l	vettä
0,225	kg	IsoMitta Katkarapukeitto -aineksia
0,250	kg	pakastettuja purjo- viipaleita
0,010	kg	savuaromia
0,250	kg	viipaloitua kylmäsavu- kirjolohta
0,375	kg	pakastettuja katkarapuja

Mittaa kattilaan vesi sekä keittoaineet ja kuumenna. Jos valmistat suuren määrän keittoa, tee se osanestesuurustuksella. Lisää keittoon purjo, savuaromi sekä suikaloitu lohi ja sulatetut katkaravut. Kuumenna, mutta älä keitä. Keittoa voi maustaa erilaisilla yrteillä: tillillä, kirvelillä tai korianterilla.



KOKEILE
KYLMA-SAVU-
KIRJOLOHEN
TILALLA GRAAVI-
KIRJOLOHTA.

IsoMitta Keittoaineet

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	josta tydytynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
----------------	-----------------------	------------	--------------------------	---------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------

IsoMitta Juusto-vihanneskeitto



Tuotenumero: 8862-05
T-koodi: 0145144
Meira Nova: 110327
Kespro SAP: 20355904
Heino: 145144
Myyntierä: 1,52 kg
Erikoisruokavaliot: **V** **K**

Laktoosia 0,4 g/100 g valmista keittoa.

100 g jauhetta	1800/430	20	12	50	9,8	3	10	9,2
100 ml valmista keittoa*	180/40	2	1,1	4,5	1,3	<1	1,5	0,7

Ainesosat: Muunnettu perunatärkkelys, **vehnäjauho**, aromi (sisältää **maitoa**), palmurasva, glukoosisiirappi, vihannekset [4,3 %] (punainen paprika, parsakaali), suola, **crème fraîche**, **laktoosi**, herajauhe (**maidosta**), **juustojauhe** [2,0 %], **maitoproteiini**, herkkusieni, malto-dekstriini, rasvaton **maitojauhe**, emulgointiaineet (E451, **soijalesitiini**), kirveli, hiivauute, savuaromi.

*Laskennassa käytetty laktoositonta kevytmaitoa (rasvapitoisuus = 1,5 %).

Saanto: 2 x 10 l valmista keittoa

Annostelu: 76 g (1,5 dl) / 8 dl vettä ja 2 dl laktoositonta maitoa (rasvaa 1,5 %)

IsoMitta Juustokeitto



Tuotenumero: 8860-04
T-koodi: 0143313
Meira Nova: 110325
Kespro SAP: 20355901
Heino: 143313
Myyntierä: 1,64 kg
Erikoisruokavaliot: **V** **K** **S**

Laktoosia 0,9 g/100 g valmista keittoa.

100 g jauhetta	2000/480	26	15	50	14	1	10	4,5
100 ml valmista keittoa*	220/55	3	1,6	5,5	1,5	<1	1	0,5

Ainesosat: Kasvirasvat (palmurasva, karitevoili), muunnettu perunatärkkelys, herajauhe (**maidosta**), **juustojauhe** [12 %], glukoosisiirappi, **vehnäjauho**, aromi (sisältää **maitoa**), malto-dekstriini, muunnettu maissitärkkelys, hiivauute, emulgointiaine (E451), suola, sipulijauhe, sokeri, **maitoproteiini**, happo (sitruunahappo), väriaine (betakaroteeni), punajuuriuute.

Saanto: 2 x 7,5 l valmista keittoa

Annostelu: 110 g (n. 2 dl) / 1 l vettä

- L** Laktoositon, laktoosia <0,01 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- V** Vähälaktoosinen, laktoosia <1 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- M** Ei lisätty maitoa tai maitotuotteita reseptin ainesosana
- G** Ei lisätty gluteenia sisältäviä viljoja tai viljatuotteita reseptin ainesosana
- K** Ei lisätty kananmunaa tai munatuotteita reseptin ainesosana
- S** Ei lisätty soijapapua tai soijapaputuotteita reseptin ainesosana
- GLUTEENITON** Gluteenittomuus varmistettu tuotantomenetelmin sekä analyysin. Pakkauksessa gluteeniton-merkki

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	josta tydytynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
----------------	-----------------------	------------	--------------------------	---------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------

IsoMitta Keittoaineokset

IsoMitta Kanakeitto



Tuotenumero: 8863-04
T-koodi: 0143222
Meira Nova: 110328
Kespro SAP: 20355905
Heino: 143222
Myyntierä: 1,39 kg

Erikoisruokavaliot: **L S**

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista keittoa.

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	josta tyydyttynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	1750/410	16	9,6	53	4,3	1	14	11
100 ml valmista keittoa	120/25	1	0,7	3,5	0,3	<1	1	0,8

Ainesosat: Vehnäjauho, palmurasva, maissitärkkelys, jauhettu kananliha [11 %], glukoosisiirappi, suola, maltodekstriini, aromi (sisältää **kananmunaa**), sokeri, hiivauute, **maitoproteiini**, emulgointiaine (E451), ruohosipuli, curry, hapettumisenestoaine (rosmariiniuute), kurkuma, riisijauho.

Saanto: 2 x 10 l valmista keittoa

Annostelu: 70 g (1,5 dl) / 1 l vettä



7 322551 088638

IsoMitta Kantarellikeitto



Tuotenumero: 8852-03
T-koodi: 0144022
Meira Nova: 110321
Kespro SAP: 20355895
Heino: 144022
Myyntierä: 1,79 kg

Erikoisruokavaliot: **VL K**

Laktoosia 0,5 g/100 g valmista keittoa.

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	josta tyydyttynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	1850/450	23	14	50	8,8	4	8	9,5
100 ml valmista keittoa	160/40	2	1,3	4,5	0,8	<1	0,5	0,9

Ainesosat: Vehnäjauho, maissitärkkelys, palmurasva, suola, sienet (kantarelli [4,3 %], voitatti, herkkusieni, herkkutatti, siitake), **kermajauhe**, maltodekstriini, **laktoosi**, hiivauute, sokeri, **maitoproteiini**, aromi (sisältää **laktoosia**), emulgointiaineet (E451, **soijalesitiini**), väriaineet (betakaroteeni, E150c).

Saanto: 2 x 10 l valmista keittoa

Annostelu: 90 g (1,5 dl) / 1 l vettä



7 322551 088522

IsoMitta Katkarapukeitto



Tuotenumero: 8848-05
T-koodi: 0144337
Meira Nova: 110318
Kespro SAP: 20355876
Heino: 144337
Myyntierä: 1,69 kg

Erikoisruokavaliot: **VL K**

Laktoosia 0,2 g/100 g valmista keittoa.

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	josta tyydyttynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	1754/419	19	11	52	6,4	1,7	9,5	9,9
100 ml valmista keittoa	138/33	1,5	0,8	4,1	0,5	<0,5	0,7	0,8

Ainesosat: Vehnäjauho, maissitärkkelys, palmurasva, suola, glukoosisiirappi, **turskajauhe**, aromi, jauhettu **katkarapu** 3,2 %, **laktoosi**, sipulijauhe, **maitoproteiini**, maltodekstriini, emulgointiaineet: E 451 ja **soijalesitiini**, tilli, happo: sitruunahappo, meiramiuute, rosmariiniuute.

Saanto: 2 x 10 l valmista keittoa

Annostelu: 85 g (1,5 dl) / 1 l vettä



7 322551 088485

IsoMitta Kukkakaalikeitto



Tuotenumero: 8846-05
T-koodi: 0144360
Meira Nova: 110316
Kespro SAP: 20355872
Heino: 144360
Myyntierä: 1,49 kg

Erikoisruokavaliot: **VL K**

Laktoosia 0,2 g/100 g valmista keittoa.

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	josta tyydyttynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	1800/440	22	13	48	13	6	8,5	10,1
100 ml valmista keittoa*	180/40	2	1,2	4	1,5	<1	1,5	0,8

Ainesosat: Palmurasva, kukkakaali [17 %], muunnettu perunatarkkelys, glukoosisiirappi, **vehnäjäuho**, suola, **laktoosi**, **maitoproteiini**, emulgointiaineet (E451, **soijalesitiini**), valkokaali, hedelmäsookeri, sipuli, maltodekstriini, hiivauute, persilja, aromi, kurkuma, riisijauho.

*Laskennassa käytetty laktoositonta kevytmaitoa (rasvapitoisuus = 1,5 %).

Saanto: 2 x 10 l valmista keittoa

Annostelu: 75 g (1,5 dl) / 8 dl vettä ja 2 dl laktoositonta maitoa (rasvaa 1,5 %)



7 322551 088461

IsoMitta Ranskalainen sipulikeitto



Tuotenumero: 8861-03
T-koodi: 0143297
Meira Nova: 110326
Kespro SAP: 20355903
Heino: 143297
Myyntierä: 1,39 kg

Erikoisruokavaliot: **L M K S G**

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista keittoa.

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	josta tyydyttynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	1400/330	4	2,3	65	2,4	8	4,5	10
100 ml valmista keittoa	100/25	<0,5	0,2	4,5	0,2	<1	<0,5	0,7

Ainesosat: Sipuli [35 %], maltodekstriini, perunatarkkelys, suola, palmurasva, aromi, hiivauute, väriaine (E150c).

Saanto: 2 x 10 l valmista keittoa

Annostelu: 70 g (1 dl) / 1 l vettä



7 322551 088614

IsoMitta Tomaattikeitto



Tuotenumero: 8858-03
T-koodi: 0143651
Meira Nova: 110323
Kespro SAP: 20355898
Heino: 143651
Myyntierä: 1,59 kg

Erikoisruokavaliot: **L K S G**

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista keittoa.

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	josta tyydyttynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	1650/400	6,5	3,7	73	26	6	8	8,3
100 ml valmista keittoa	140/30	0,5	0,3	6	2,1	<1	0,5	0,7

Ainesosat: Tomaatti [44 %], maissitärkkelys, riisitärkkelys, suola, glukoosisiirappi, palmurasva, sokeri, sipulijauhe, maltodekstriini, **maitoproteiini**, hiivauute, punajuuriuute, aromi, paprikajauhe.

Saanto: 2 x 10 l valmista keittoa

Annostelu: 80 g (1,5 dl) / 1 l vettä



7 322551 088584

- L** Laktoositon, laktoosia <0,01 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- VL** Vähälaktoosinen, laktoosia <1 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- M** Ei lisätty maitoa tai maitotuotteita reseptin ainesosana
- G** Ei lisätty gluteenia sisältäviä viljoja tai viljatuotteita reseptin ainesosana
- K** Ei lisätty kananmunaa tai munatuotteita reseptin ainesosana
- S** Ei lisätty soijapapuja tai soijapaputuotteita reseptin ainesosana
- GLUTEENITON** Gluteenittomuus varmistettu tuotantomenetelmin sekä analysein. Pakkauksessa gluteeniton-merkki

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	josta tyydyttynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
----------------	--------------------	------------	-------------------------	---------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------

KOE KASTIKE UUDELLA TAVALLA

IsoMitta-kastikkeet helpottavat ja nopeuttavat ruoanvalmistusta, mutta jättävät runsaasti tilaa keittiön omille oivalluksille. Kastike on paljon enemmän kuin annoksen koristaja ja maun viimeistelijä. Me IsoMitalla tiedämme sen: yksi ja sama kastike-aines on samalla patojen ja risottojen neste, pastan mehevöittäjä ja vuoan höystäjä.

IsoMitan kattava kastikevalikoima klassikoista uutuuksiin tukee keittiöiden omaa listaa – aina henkilöstöravintolan kotiruoka-lounaalta ravintolailalliselle.

Hyvästä kastikkeesta on moneksi

- vuokaruokiin ja muhennoksiin
- patoihin ja pastoihin
- glaseeraukseen
- salaatteihin
- erilaisiin kastikkeisiin

IsoMitta Kylmäkastikeainekset

IsoMitta Aurinkokuivattu Tomaatti kylmäkastike



Tuotenumero: 9004-05
T-koodi: 0147025
Meira Nova: 111828
Kespro SAP: 20356075
Heino: 147025
Myyntierä: 2,00 kg

Erikoisruokavaliot: **V** **L** **K** **S** **G**

Voimakassuolainen. Laktoosia 0,02 g /100 g valmista kastiketta.

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/Kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttynyttä (g)	Hilihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
----------------	--------------------	------------	-------------------------	--------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------

100 g jauhetta	1450/340	4,5	2,5	67	44	6	5	15,6
100 ml valmista kastiketta*	600/140	10	5,7	9,5	6,7	<1	3,5	1,4

Ainesosat: Sokeri, tomaatti [24 %], aromi, muunnettu maissitärkkelys, suola, sipuli, **crème fraîche**, väriaine (E160c), basilika, happo (omenahappo), palmurasva, rasvaton **maitojauhe**, **maitoproteiini**.

*Laskennassa käytetty laktoositonta kermaviiliä (rasvapitoisuus = 10 %).

Saanto: 2 x 12,5 l

Annostelu: 81 g (0,75 dl) / 1 l laktoositonta kermaviiliä (rasvaa 10 %)

IsoMitta Italialainen Yrtti kylmäkastike



Tuotenumero: 9006-05
T-koodi: 0146027
Meira Nova: 111894
Kespro SAP: 20356077
Heino: 146027
Myyntierä: 1,47 kg

Erikoisruokavaliot: **V** **L** **K** **S** **G**

Laktoosia 0,04 g/100 g valmista kastiketta.

100 g jauhetta	1400/330	1	0,5	76	38	2	2	11,8
100 ml valmista kastiketta*	550/140	10	5,5	8,5	5,4	<1	3	0,8

Ainesosat: Sokeri, muunnettu maissitärkkelys, maltodekstriini, suola, happamuudensäätöaineet (E330, E262), yrttimausteet (kirkveli, persilja, basilika, rakuuna, oregano, salvia, timjami), mausteet (sipuli, purjosipuli, valkosipuli), rypälesokeri, palmurasva, **laktoosi**.

*Laskennassa käytetty laktoositonta kermaviiliä (rasvapitoisuus = 10 %).

Saanto: 2 x 12,5 l

Annostelu: 60 g (0,5 dl) / 1 l laktoositonta kermaviiliä (rasvaa 10 %)

IsoMitta Sitruuna-Tilli kylmäkastike



Tuotenumero: 9005-05
T-koodi: 0146647
Meira Nova: 111833
Kespro SAP: 20356076
Heino: 146647
Myyntierä: 1,30 kg

Erikoisruokavaliot: **L** **M** **K** **S** **G**

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista kastiketta.

100 g jauhetta	1300/310	<0,5	0,1	74	31	1	1,5	17,2
100 ml valmista kastiketta*	550/130	10	5,5	8	4,8	<1	3	1

Ainesosat: Maltodekstriini, sokeri, suola, muunnettu maissitärkkelys, tilli [4,8 %], sitruunamehutiivistä [3,3 %], kurkuma, aromi, riisijauho, happo (sitruunahappo).

*Laskennassa käytetty laktoositonta kermaviiliä (rasvapitoisuus = 10 %).

Saanto: 2 x 12,5 l

Annostelu: 52 g (0,75 dl) / 1 l laktoositonta kermaviiliä (rasvaa 10 %)

- L** Laktoositon, laktoosia <0,01 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- V** Vähälaktoosinen, laktoosia <1 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- M** Ei lisätty maitoa tai maitotuotteita reseptin ainesosana
- G** Ei lisätty gluteenia sisältäviä viljoja tai viljatuotteita reseptin ainesosana
- K** Ei lisätty kananmunaa tai munatuotteita reseptin ainesosana
- S** Ei lisätty soijapapuja tai soijapaputuotteita reseptin ainesosana
- GLUTEENITON** Gluteenittomuus varmistettu tuotantomenetelmin sekä analyysin. Pakkauksessa gluteeniton-merkki

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/Kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttynyttä (g)	Hilihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
----------------	--------------------	------------	-------------------------	--------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------

IsoMitta Kastikeaineet

IsoMitta Béarnaisekastike



Tuotenumero: 8903-05
T-koodi: 0757930
Meira Nova: 111864
Kespro SAP: 20438332
Heino: 757930
Myyntierä: 1,68 kg

Erikoisruokavaliot: **G**

Voimakassuolainen.

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttynyttä (g)	Hiliihdraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	2000/480	27	16	48	14	1	10	8,1
100 ml valmista kastiketta	950/230	21	9,5	8	2,4	<1	2	1,6

Ainesosat: Palmurasva, muunnettu maissitärkkelys, rasvaton **maitojauhe**, maltodekstriini, **laktoosi**, suola, emulgointiaineet (E451, **soijalesitiini**), **maitoproteiini**, happamuudensäätöaine (E331), hiivauute, sipuli, rakuuna, **kananmunankeltuaisjauhe**, happo (sitruunahappo), aromi, persilja, kurkuma, riisijauho.

Saanto: 2 x 5 l valmista kastiketta

Annostelu: 170 g (3,5 dl) / 6,5 dl vettä ja 200 g laktoositonta margariinia (rasvaa 81 %)



7 632255 1089031

IsoMitta Herkkusienikastike



Tuotenumero: 8901-04
T-koodi: 0757922
Meira Nova: 111855
Kespro SAP: 20438329
Heino: 757922
Myyntierä: 1,28 kg

Erikoisruokavaliot: **L K S**

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista kastiketta.

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttynyttä (g)	Hiliihdraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	1900/460	21	11	56	2,4	2	8,5	5,4
100 ml valmista kastiketta	240/55	2,5	1,4	7,5	0,3	<1	1	0,7

Ainesosat: **Vehnäjauho**, kasvirasvat (palmurasva, karitevoi), maissitärkkelys, maltodekstriini, herkkusieni [5,9 %], glukoosisiirappi, suola, muunnettu maissitärkkelys, hiivauute, aromi, sipuli, emulgointiaine (E451), **maitoproteiini**.

Saanto: 2 x 5 l valmista kastiketta

Annostelu: 130 g (2,5 dl) / 1 l vettä



7 632255 1089017

IsoMitta Hollandaisekastike



Tuotenumero: 8935-03
T-koodi: 0758011
Meira Nova: 111866
Kespro SAP: 20438333
Heino: 758011
Myyntierä: 1,28 kg

Erikoisruokavaliot: **G**

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttynyttä (g)	Hiliihdraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	2150/510	31	18	47	17	1	11	4,7
100 ml valmista kastiketta	800/190	18	8,3	6	2,2	<1	1,5	0,8

Ainesosat: Palmurasva, muunnettu maissitärkkelys, rasvaton **maitojauhe**, **laktoosi**, suola, maltodekstriini, **maitoproteiini**, emulgointiaineet (E451, **soijalesitiini**), aromi, **kananmunankeltuaisjauhe**, hiivauute, happo (sitruunahappo), kurkuma, riisijauho, väriaine (E150c).

Saanto: 2 x 5 l valmista kastiketta

Annostelu: 130 g (2,8 dl) / 8 dl vettä ja 175 g laktoositonta margariinia (rasvaa 81 %)



7 632255 1089352

IsoMitta Juusto-Yrttikastike



Tuotenumero: 8967-05
T-koodi: 0758185
Meira Nova: 111869
Kespro SAP: 20438776
Heino: 758185
Myyntierä: 1,52 kg

Erikoisruokavaliot: **VL K**

Laktoosia 0,8 g/100 g valmista kastiketta.

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttynyttä (g)	Hiliihdraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	2300/550	39	25	43	9,4	2	6,5	4,4
100 ml valmista kastiketta*	360/90	6	4	7	2	<1	1,5	0,7

Ainesosat: Palmurasva, **vehnäjäuho**, maissitärkkelys, glukoosisiirappi, herajauhe (**maidosta**), suola, **laktoosi**, **crème fraîche**, **juustojauhe** [2,9 %], **maitoproteiini**, maltodekstriini, punainen paprika, aromi, yrtit [0,9 %], emulgointiaineet (E451, **soijalesitiini**), rasvaton **maitojauhe**, sokeri, hiivauute, mausteet, purjosipuli, sipuli, happo (sitruunahappo).

*Laskennassa käytetty laktoositonta maitoa (rasvapitoisuus = 1,5 %).

Saanto: 2 x 5 l valmista kastiketta

Annostelu: 155 g (3,2 dl) / 8 dl vettä ja 2 dl laktoositonta maitoa (rasvaa 1,5 %)



7 632255 1089673

IsoMitta Kermainen Pippurikastike



Tuotenumero: 8966-05
T-koodi: 0813253
Meira Nova: 111868
Kespro SAP: 20438773
Heino: 813253
Myyntierä: 1,42 kg

Erikoisruokavaliot: **G K**

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttynyttä (g)	Hiliihdraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	2450/590	47	29	35	11	<1	7	5,4
100 ml valmista kastiketta*	440/100	7,5	4,6	6,5	3	<1	2,5	0,8

Ainesosat: Palmurasva, maissitärkkelys, **laktoosi**, **crème fraîche**, **kermajauhe** [7,0 %], **maitoproteiini**, suola, pippurit [3,0 %] (rosépippuri, mustapippuri, valkopippuri, cayennepippuri), maltodekstriini, emulgointiaineet (E451, **soijalesitiini**), rasvaton **maitojauhe**, aromi, ruohosipuli, lihaute, hiivauute, korianteri, rapsiöljy.

*Laskennassa käytetty laktoositonta maitoa (rasvapitoisuus = 1,5 %).

Saanto: 2 x 5 l valmista kastiketta

Annostelu: 143 g (3,2 dl) / 5 dl vettä ja 5 dl laktoositonta maitoa (rasvaa 1,5 %)



7 632255 1089666

IsoMitta Kermakastike



Tuotenumero: 8904-11
T-koodi: 0566083
Meira Nova: 1118005
Kespro SAP: 20036889
Heino:
Myyntierä: 4,50 kg

Erikoisruokavaliot: **K**

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttynyttä (g)	Hiliihdraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	1950/460	24	14	49	17	1	12	7,9
100 ml valmista kastiketta	240/55	3	1,8	6	2,2	<1	1,5	1

Ainesosat: Rasvaton **maitojauhe**, palmurasva, **vehnäjäuho**, muunnettu perunatarkkelys, **kermajauhe** [6,4 %], suola, **laktoosi**, emulgointiaineet (E451, **soijalesitiini**), aromi, **maitoproteiini**, sipuli, maltodekstriini, väriaine (E150c), hiivauute.

Saanto: 2 x 18 l valmista kastiketta

Annostelu: 127 g (2,5 dl) / 1 l vettä



7 632255 1089048

- L** Laktoositon, laktoosia <0,01 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- VL** Vähälaktoosinen, laktoosia <1 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- M** Ei lisätty maitoa tai maitotuotteita reseptin ainesosana
- G** Ei lisätty gluteenia sisältäviä viljoja tai viljatuotteita reseptin ainesosana
- K** Ei lisätty kananmunaa tai munatuotteita reseptin ainesosana
- S** Ei lisätty soijapapuja tai soijapaputuotteita reseptin ainesosana
- GLUTEENITON** Gluteenittomuus varmistettu tuotantomenetelmin sekä analyysin. Pakkauksessa gluteeniton-merkki

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttynyttä (g)	Hiliihdraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
----------------	--------------------	------------	-------------------------	--------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------

IsoMitta Kastikeainekset

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
----------------	--------------------	------------	-------------------------	---------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------

IsoMitta Kermakastike (1,08 kg)



Tuotenumero: 8957-04
T-koodi: 0814590
Meira Nova: 111859
Kespro SAP: 20438337
Heino: 814590
Myyntierä: 1,08 kg

Erikoisruokavaliot: **K**

100 g jauhetta	1950/460	24	14	49	17	1	12	7,9
100 ml valmista kastiketta	220/50	2,5	1,5	5,5	1,9	<1	1,5	0,9

Ainesosat: Rasvaton **maitojauhe**, palmurasva, **vehnäjauho**, muunnettu perunatärkkelys, **kermajauhe** [6,4 %], suola, **laktoosi**, emulgointiaineet (E451, **soijalesitiini**), aromi, **maitoproteiini**, sipuli, maltodekstriini, väriaine (E150c), hiivauute.

Saanto: 2 x 5 l valmista kastiketta

Annostelu: 110 g (2 dl) / 1 l vettä

IsoMitta Lasagnekastike



Tuotenumero: 9002-05
T-koodi: 0147165
Meira Nova: 111823
Kespro SAP: 20356064
Heino: 147165
Myyntierä: 1,58 kg

Erikoisruokavaliot: **L M K S G**

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista kastiketta.

100 g jauhetta	1600/380	7	4,1	64	26	10	11	8,1
100 ml valmista kastiketta*	650/150	7,5	3,7	11	5,2	1	10	1,3

Ainesosat: Tomaatti, maissitärkkelys, sipuli, suola, palmurasva, hiivauute, sokeri, paprika, aromi, maltodekstriini, persilja, punajuuriruute, valkosipuli.

*Valmistettuna laktoosittomaan maitoon (rasvaa 1,5 %) ja jauhelihaan (rasvaa 15 %).

Saanto: 2 x 5 l valmista kastiketta

Annostelu: 400 g / 2,5 l vettä, 1 l laktoositonta maitoa (rasvaa 1,5 %), 1 kg jauhelihaa (rasvaa 15 %) ja 1 kg IsoMitta Lasagnelevyjä = 1/1 GN-vuoka

IsoMitta Mausteinen Currykastike



Tuotenumero: 8953-04
T-koodi: 0811844
Meira Nova: 111857
Kespro SAP: 20438335
Heino: 811844
Myyntierä: 1,38 kg

Erikoisruokavaliot: **V L G**

Voimakassuolainen. Laktoosia 0,6 g/100 g valmista kastiketta.

100 g jauhetta	1950/470	25	15	54	17	2	5	8,3
100 ml valmista kastiketta	420/100	7,5	3,8	7,5	2,4	<1	0,5	1,2

Ainesosat: Muunnettu maissitärkkelys, palmurasva, omena, maltodekstriini, aromi (sisältää **kananmunaa**), curry [4,6 %], suola, **laktoosi**, **crème fraîche**, emulgointiaineet (E451, **soijalesitiini**), **maitoproteiini**, hiivauute, rasvaton **maitojauhe**, sokeri, kurkuma, riisijauho.

Saanto: 2 x 5 l valmista kastiketta

Annostelu: 140 g (3 dl) / 9 dl vettä ja 50 g margariinia (rasvaa 81 %)

IsoMitta Metsäsienikastike



Tuotenumero: 8968-04
T-koodi: 0813089
Meira Nova: 111890
Kespro SAP: 20438778
Heino: 813089
Myyntierä: 1,14 kg

Erikoisruokavaliot: **V L K**

Laktoosia 0,5 g/100 g valmista kastiketta.

100 g jauhetta	1900/450	24	14	46	6,1	5	10	7,7
100 ml valmista kastiketta*	480/120	8	4,1	7	2,6	<1	3,5	1

Ainesosat: **Vehnäjauho**, palmurasva, sienet [13 %] (herkkusieni, kantarelli, voitatti, herkkutatti, siitake), suola, **laktoosi**, sipuli, **maitoproteiini**, glukoosisirappi, maltodekstriini, hiivauute, emulgointiaineet (E451, **soijalesitiini**), aromi.

*Laskennassa käytetty laktoositonta maitoa (rasvapitoisuus = 1,5 %) ja margariinia (rasvapitoisuus = 81 %).

Saanto: 2 x 5 l valmista kastiketta

Annostelu: 115 g (2 dl) / 3,5 dl vettä, 6,5 dl laktoositonta maitoa (rasvaa 1,5 %) ja 55 g margariinia (rasvaa 81 %)

IsoMitta Paistinkastike (4,02 kg)



Tuotenumero: 8914-07
T-koodi: 0546465
Meira Nova: 1118910
Kespro SAP: 20027225
Heino: 546465
Myyntierä: 4,02 kg

Erikoisruokavaliot: **L M K S G**

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista kastiketta.

100 g jauhetta	1650/390	16	11	59	6,6	1	3	17
100 ml valmista kastiketta	100/25	1	0,6	3,5	0,4	<1	<0,5	1

Ainesosat: Glukoosisirappi, maissitärkkelys, palmurasva, suola, aromi, tomaatti, fariinisokeri, väriaine (E150c), hiivauute, maltodekstriini, sipuli, happo (sitruunahappo).

Saanto: 2 x 35 l valmista kastiketta

Annostelu: 58 g (1 dl) / 1 l vettä

IsoMitta Paistinkastike (1,62 kg)



Tuotenumero: 8955-03
T-koodi: 0811802
Meira Nova: 111858
Kespro SAP: 20438336
Heino: 811802
Myyntierä: 1,62 kg

Erikoisruokavaliot: **L M K S G**

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista kastiketta.

100 g jauhetta	1650/390	16	11	59	6,6	1	3	17
100 ml valmista kastiketta	100/25	1	0,6	3,5	0,4	<1	<0,5	0,9

Ainesosat: Glukoosisirappi, maissitärkkelys, palmurasva, suola, aromi, tomaatti, fariinisokeri, väriaine (E150c), hiivauute, maltodekstriini, sipuli, happo (sitruunahappo).

Saanto: 2 x 15 l valmista kastiketta

Annostelu: 55 g (1 dl) / 1 l vettä

- L** Laktoositon, laktoosia <0,01 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- V** Vähälaktoosinen, laktoosia <1 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- M** Ei lisätty maitoa tai maitotuotteita reseptin ainesosana
- K** Ei lisätty gluteenia sisältäviä viljoja tai viljatuotteita reseptin ainesosana
- S** Ei lisätty kananmunaa tai munatuotteita reseptin ainesosana
- G** Ei lisätty soijapapuja tai soijapaputuotteita reseptin ainesosana
- GLUTEENITON** Gluteenittomuus varmistettu tuotantomenetelmin sekä analyysin. Pakkauksessa gluteeniton-merkki

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
----------------	--------------------	------------	-------------------------	---------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------

IsoMitta Kastikeaineokset

IsoMitta Punaviinikastike



Tuotenumero: 9000-03
T-koodi: 0812941
Meira Nova: 1118102
Kespro SAP: 20438786
Heino: 812941
Myyntierä: 1,44 kg

Erikoisruokavaliot: **VL** **K**

Laktoosia 0,4 g/100 g valmista kastiketta.

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	1850/440	18	11	64	13	1	5	6,2
100 ml valmista kastiketta	260/65	2,5	1,6	9,5	1,9	<1	0,5	0,9

Ainesosat: Palmurasva, **vehnä jauho**, maltodekstriini, maissitärkkelys, punaviinijauhe [9,0 %], omena, glukoosisiirappi, suola, aromi, tomaatti, **laktoosi**, sokeri, fariinisokeri, seljanmarja, **maitoproteiini**, väriaine (E150c), emulgointiaineet (E451, **soijalesitiini**), lihavuute, hiivavuute, sipuli.

Saanto: 2 x 5 l valmista kastiketta
Annostelu: 145 g (2,6 dl) / 1 l vettä



7 322551 090006

IsoMitta Rosépippurikastike



Tuotenumero: 8969-03
T-koodi: 0813014
Meira Nova: 111891
Kespro SAP: 20438780
Heino: 813014
Myyntierä: 1,48 kg

Erikoisruokavaliot: **L** **K** **S**

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista kastiketta.

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	2100/500	29	17	54	6,9	1	5	6,1
100 ml valmista kastiketta	320/75	4,5	2,5	8	1,0	<1	0,5	0,9

Ainesosat: Kasvirasvat (palmurasva, karitevoi), **vehnä jauho**, glukoosisiirappi, riisitärkkelys, suola, maltodekstriini, rosépippuri [2,4 %], emulgointiaine (E451), muunnettu maissitärkkelys, aromi, sipuli, **maitoproteiini**, sokeri, hiivavuute.

Saanto: 2 x 5 l valmista kastiketta
Annostelu: 150 g (3 dl) / 1 l vettä



7 322551 089697

IsoMitta Ruskeakastike



Tuotenumero: 8959-04
T-koodi: 0811885
Meira Nova: 111863
Kespro SAP: 20438338
Heino: 811885
Myyntierä: 1,78 kg

Erikoisruokavaliot: **VL** **K**

Laktoosia 0,7 g/100 g valmista kastiketta.

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	1550/370	8	4,5	65	12	1	9	10
100 ml valmista kastiketta	140/35	0,5	0,4	6	1,1	<1	1	0,9

Ainesosat: **Vehnäjauho**, rasvaton **maitojauhe**, maissitärkkelys, suola, palmurasva, glukoosisiirappi, väriaine (E150c), aromi, sokeri, sipuli, **laktoosi**, emulgointiaineet (E451, **soijalesitiini**), **maitoproteiini**, maltodekstriini.

Saanto: 2 x 10 l valmista kastiketta
Annostelu: 90 g (1,5 dl) / 1 l vettä



7 322551 089598

IsoMitta Sitruunakastike



Tuotenumero: 8965-05
T-koodi: 0812867
Meira Nova: 111867
Kespro SAP: 20438772
Heino: 812867
Myyntierä: 1,66 kg

Erikoisruokavaliot: **L** **K** **S** **G**

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista kastiketta.

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	2084/500	30	17	53	7,4	<0,5	4,1	5,6
100 ml valmista kastiketta	349/84	5	2,8	8,8	1,3	<0,5	0,7	0,94

Ainesosat: Palmurasva, maissitärkkelys, glukoosisiirappi, maltodekstriini, suola, hiivavuute, muunnettu maissitärkkelys, emulgointiaine: E451, sokeri, **maitoproteiini**, aromi (sisältää **maitoa**), happo: omenahappo, sitruunamehutiiviste 0,8 %, väriaine: riboflaviini.

Saanto: 2 x 5 l valmista kastiketta
Annostelu: 168 g (3,5 dl) / 9 dl vettä



7 322551 089659

IsoMitta Spagettikastike



Tuotenumero: 8964-04
T-koodi: 0811927
Meira Nova: 111870
Kespro SAP: 20438771
Heino:
Myyntierä: 1,94 kg

Erikoisruokavaliot: **L** **M** **K** **G**

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista kastiketta.

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	1750/420	12	7,7	54	19	8	19	4,7
100 ml valmista kastiketta	340/80	2,5	1,5	10	3,7	1	3,5	0,9

Ainesosat: **Soijaproteiini**, tomaatti [14 %], palmurasva, maissitärkkelys, maltodekstriini, sipuli, omena, suola, hiivavuute, sokeri, aromi, punajuuriuute, valkosipuli.

Saanto: 2 x 5 l valmista kastiketta
Annostelu: 216 g (4 dl) / 9 dl vettä



7 322551 089642



- L** Laktoositon, laktoosia <0,01 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- VL** Vähälaktoosinen, laktoosia <1 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- M** Ei lisätty maitoa tai maitotuotteita reseptin ainesosana
- G** Ei lisätty gluteenia sisältäviä viljoja tai viljatuotteita reseptin ainesosana
- K** Ei lisätty kananmunaa tai munatuotteita reseptin ainesosana
- S** Ei lisätty soijapapuja tai soijapaputuotteita reseptin ainesosana
- GLUTEENITON** Gluteenittomuus varmistettu tuotantomenetelmin sekä analyysin. Pakkauksessa gluteeniton-merkki

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
----------------	--------------------	------------	-------------------------	---------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------



ISOMITTA KASTIKE-/KEITTOAINEKSET: PERINTEIDEN POHJALLE

GLUTEENITON

IsoMitta kastike-/keittopohjilla syntyy niin perinteiset padat, keitot kuin kastikkeetkin ammattitaidolla. Nyt on hyvä hetki ottaa uudelleen käyttöön klassikot – hyvät esimerkiksi arkistoihin hautautuneet pata- ja kastikereseptit.

VÄHEMMÄN SUOLAA, ILMAN GLUTEENIA

IsoMitta kehittää tuotteitaan vastaamaan muuttuvaa ammattikeittiöalaa. Koko kastike-/keittopohjasarja on gluteeniton. Tuotteidemme gluteenittomuus varmistetaan analyysin.

Kaikissa makuvaihtoehdoissa, kastikkeeksi valmistettuna suolapitoisuus on 0,3 % ja keitoiksi valmistettuna 0,2 %. Juustokastike-/keittopohja on poikkeus, sillä sen suolapitoisuus on sama 0,3 % sekä kastikkeessa että keitossa. Alhainen suolapitoisuus antaa keittiölle

mahdollisuuden yhdistää aineksiin erilaisia suolaa sisältäviä raaka-aineita, myös nakkeja tai makkaraa.

SUURUSTA, VAHVISTA, LUO POHJAA

Tasalaatuiset kastike-/keittopohjat antavat perusmaun niin keitoille kuin kastikkeille. Tuotteilla luo hyvää makua perinteikkäisiin ruokiin. Pohjat sopivat myös vuokaruokiin, piirakoihin ja leivontaan. Innovoi uusia ohjeita.

ISOMITTA KASTIKE-/KEITTOPOHJAT:

- Pakkauksissa on sekä keiton että kastikkeen annostelu.
- Suolan määrä tukee ravitsemussuosituksia.
- Kaikkien kastike-/keittopohjien gluteenittomuus on analysoitu.
- Juustokastike-/keittopohja on vähälaktoosinen, muut pohjat ovat laktoosittomia.
- Perinteinen makumaailma!

IsoMitta Kastike-/keittopohjat

IsoMitta Juusto kastike-/keittopohja



Tuotenumero: 9017-01
T-koodi: 0972802
Meira Nova: 1118027
Kespro SAP: 21240923
Heino: 972802
Myyntierä: 2,00 kg

Erikoisruokavaliot: **L** **M** **K** **S** **GLUTEENITON**

Laktoosia 0,8 g/100 g valmista kastiketta ja 0,6 g/100 g valmista keittoa.

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydytynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	1800/430	15	8,7	62	11	1	10	3,2
100 ml kastiketta	180/40	1,5	0,9	6	1,1	<1	1	0,3
100 ml keittoa	140/35	1	0,7	5	0,8	<1	1	0,3

Ainesosat: Maissitärkkelys, **juustojauhe** [15 %], muunnettu perunatärkkelys, herajauhe (**maitodosta**), maltodekstriini, kasvirasvat (palmurasva, karitevoi), aromi (sisältää **maitoa**), hiivauute, sipuli, sokeri, muunnettu maissitärkkelys, emulgointiaine (E451), happo (sitruunahappo), suola, väriaine (betakaroteeni), punajuuriuute.

Saanto:	2 x 10 l kastiketta	2 x 12,5 l keittoa
Annostelu:	100 g (2 dl) / 1 l vettä	80 g (1,6 dl) / 1 l vettä



7 322551 090174

IsoMitta Kala kastike-/keittopohja



Tuotenumero: 9018-01
T-koodi: 0972661
Meira Nova: 1118028
Kespro SAP: 21240924
Heino: 8044220
Myyntierä: 2,00 kg

Erikoisruokavaliot: **L** **M** **K** **S** **GLUTEENITON**

Laktoosia <0,01 g/100 g kastiketta/keittoa.

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydytynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	2100/500	25	15	59	0,8	<1	8,5	2,8
100 ml kastiketta	240/60	3	1,8	7	0,1	<1	1	0,3
100 ml keittoa	160/40	2	1,3	5	<0,1	<1	0,5	0,2

Ainesosat: Maltodekstriini, kasvirasvat (palmurasva, karitevoi), maissitärkkelys, muunnettu perunatärkkelys, **turskajauhe** [7,2 %], hiivauute, kasvikset (sipuli, porkkana, palsternakka), muunnettu maissitärkkelys, suola, valkoviinihiivauute, happo (sitruunahappo), aromi, sitruunamehutiiviste, kurkuma, riisijauho.

Saanto:	2 x 8,3 l kastiketta	2 x 12 l keittoa
Annostelu:	120 g (2,3 dl) / 1 l vettä	84 g (1,6 dl) / 1 l vettä



7 322551 090181

IsoMitta Kana kastike-/keittopohja



Tuotenumero: 9019-01
T-koodi: 0972646
Meira Nova: 1118029
Kespro SAP: 21240925
Heino: 8043951
Myyntierä: 2,00 kg

Erikoisruokavaliot: **L** **M** **K** **S** **GLUTEENITON**

Laktoosia <0,01 g/100 g kastiketta/keittoa.

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydytynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	1800/430	12	6,0	75	1,8	<1	4,5	2,5
100 ml kastiketta	240/55	1,5	0,8	10	0,2	<1	0,5	0,3
100 ml keittoa	160/35	1	0,5	6,5	0,2	<1	0,5	0,2

Ainesosat: Maltodekstriini, muunnettu perunatärkkelys, maissitärkkelys, kasvirasvat (palmurasva, karitevoi), hiivauute, kana-romi, muunnettu maissitärkkelys, emulgointiaine (E451), sokeri, suola, happo (omenahappo), kurkuma, väriaine (E150c), riisijauho.

Saanto:	2 x 7,7 l kastiketta	2 x 11,3 l keittoa
Annostelu:	130 g (2,6 dl) / 1 l vettä	88 g (1,8 dl) / 1 l vettä



7 322551 090198

IsoMitta Kerma kastike-/keittopohja



Tuotenumero: 9022-01
T-koodi: 0973263
Meira Nova: 1118026
Kespro SAP: 21240926
Heino: 973263
Myyntierä: 2,00 kg

Erikoisruokavaliot: **L** **K** **S** **GLUTEENITON**

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista kastiketta/keittoa.

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydytynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	1850/440	15	8,3	72	1,5	<1	4	3,1
100 ml kastiketta	180/45	1,5	0,8	7	0,2	<1	<0,5	0,3
100 ml keittoa	120/30	1	0,6	5	0,1	<1	<0,5	0,2

Ainesosat: Maltodekstriini, maissitärkkelys, muunnettu perunatärkkelys, kasvirasvat (palmurasva, karitevoi), glukoosisiirappi, **kermajauhe** [4,1 %], hiivauute, emulgointiaine (E451), muunnettu maissitärkkelys, sipuli, väriaine (E150c), suola, lihauute, **maitoproteiini**, happo (omenahappo), aromi.

Saanto:	2 x 10 l kastiketta	2 x 14,7 l keittoa
Annostelu:	100 g (1,7 dl) / 1 l vettä	68 g (1,2 dl) / 1 l vettä



7 322551 090228

IsoMitta Ruskea kastike-/keittopohja (3,50 kg)



Tuotenumero: 9023-01
T-koodi: 0974295
Meira Nova: 1118030
Kespro SAP: 21240927
Heino: 8043668
Myyntierä: 3,50 kg

Erikoisruokavaliot: **L** **M** **K** **S** **GLUTEENITON**

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista kastiketta/keittoa.

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydytynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	1650/390	5,5	2,8	81	2,0	<1	3,5	3,5
100 ml kastiketta	160/35	0,5	0,3	7,5	0,2	<1	<0,5	0,3
100 ml keittoa	120/25	<0,5	0,2	5,5	0,1	<1	<0,5	0,2

Ainesosat: Maltodekstriini, muunnettu perunatärkkelys, maissitärkkelys, kasvirasvat (palmurasva, karitevoi), hiivauute, suola, väriaine (E150c), lihauute, sokeri, sipuli, muunnettu maissitärkkelys, emulgointiaine (E451), aromi, happo (sitruunahappo).

Saanto:	2 x 19,4 l kastiketta	2 x 25,7 l keittoa
Annostelu:	90 g (1,4 dl) / 1 l vettä	68 g (1,1 dl) / 1 l vettä



7 322551 090235

IsoMitta Ruskea kastike-/keittopohja



Tuotenumero: 9024-01
T-koodi: 0974238
Meira Nova: 1118031
Kespro SAP: 21240928
Heino: 974238
Myyntierä: 2,00 kg

Erikoisruokavaliot: **L** **M** **K** **S** **GLUTEENITON**

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista kastiketta/keittoa.

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydytynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	1650/390	5,5	2,8	81	2,0	<1	3,5	3,5
100 ml kastiketta	160/35	0,5	0,3	7,5	0,2	<1	<0,5	0,3
100 ml keittoa	120/25	<0,5	0,2	5,5	0,1	<1	<0,5	0,2

Ainesosat: Maltodekstriini, muunnettu perunatärkkelys, maissitärkkelys, kasvirasvat (palmurasva, karitevoi), hiivauute, suola, väriaine (E150c), lihauute, sokeri, sipuli, muunnettu maissitärkkelys, emulgointiaine (E451), aromi, happo (sitruunahappo).

Saanto:	2 x 11 l kastiketta	2 x 14,7 l keittoa
Annostelu:	90 g (1,4 dl) / 1 l vettä	68 g (1,1 dl) / 1 l vettä



7 322551 090242

- L** Laktoositon, laktoosia <0,01 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- V** Vähälaktoosinen, laktoosia <1 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- M** Ei lisätty maitoa tai maitotuotteita reseptin ainesosana
- E** Ei lisätty gluteenia sisältäviä viljoja tai viljatuotteita reseptin ainesosana
- K** Ei lisätty kananmunaa tai munatuotteita reseptin ainesosana
- S** Ei lisätty soijapapuja tai soijapaputuotteita reseptin ainesosana
- GLUTEENITON** Gluteenittomuus varmistettu tuotantomenetelmin sekä analysein. Pakkauksessa gluteeninon-merkki

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydytynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
----------------	--------------------	------------	------------------------	---------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------

IsoMitta Kastike-/keittopohjat

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttyynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
----------------	--------------------	------------	--------------------------	---------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------

IsoMitta Tomaatti kastike-/keittopohja



Tuotenumero: 9025-01
T-koodi: 0974105
Meira Nova: 1118032
Kespro SAP: 21240929
Heino: 8044221
Myyntierä: 2,00 kg

Erikoisruokavaliot: **L M K S** **GLUTEENITON**

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista kastiketta/keittoa.

100 g jauhetta	1800/430	9	4,4	76	32	6	8	2,1
100 ml kastiketta	300/70	1,5	0,7	12	5,1	1	1,5	0,3
100 ml keittoa	220/50	1	0,5	9	3,8	<1	1	0,2

Ainesosat: Tomaatti [40 %], maltodekstriini, sokeri, maissitärkkelys, kasvirasvat (palmurasva, karitevoi), muunnettu maissitärkkelys, hiivauute, aromit (paprika, basilika, mustapippuri, valkosipuli, oregano), sipuli, happo (omenahappo).

Saanto: 2 x 6,3 l kastiketta 2 x 8,3 l keittoa

Annostelu: 160 g (2,6 dl) / 1 l vettä 120 g (1,9 dl) / 1 l vettä

IsoMitta Vaalea kastike-/keittopohja (4,00 kg)



Tuotenumero: 9026-01
T-koodi: 0973867
Meira Nova: 1118038
Kespro SAP: 21240930
Heino: 973867
Myyntierä: 4,00 kg

Erikoisruokavaliot: **L M K S** **GLUTEENITON**

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista kastiketta/keittoa.

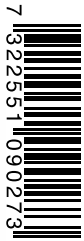
100 g jauhetta	1850/440	15	7,6	76	0,2	<1	1	4
100 ml kastiketta	140/35	1	0,6	6	<0,1	<1	<0,5	0,3
100 ml keittoa	120/25	1	0,4	4,5	<0,1	<1	<0,5	0,2

Ainesosat: Maissitärkkelys, maltodekstriini, muunnettu perunatarkkelys, kasvirasvat (palmurasva, karitevoi), suola, muunnettu maissitärkkelys, hiivauute, emulgointiaine (E451), aromi, väriaine (E150c), kurkuma, riisijauho.

Saanto: 2 x 25 l kastiketta 2 x 35,7 l keittoa

Annostelu: 80 g (1,3 dl) / 1 l vettä 56 g (0,9 dl) / 1 l vettä

IsoMitta Vaalea kastike-/keittopohja



Tuotenumero: 9027-01
T-koodi: 0973784
Meira Nova: 1118033
Kespro SAP: 21240931
Heino: 8043714
Myyntierä: 2,00 kg

Erikoisruokavaliot: **L M K S** **GLUTEENITON**

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista kastiketta/keittoa.

100 g jauhetta	1850/440	15	7,6	76	0,2	<1	1	4
100 ml kastiketta	140/35	1	0,6	6	<0,1	<1	<0,5	0,3
100 ml keittoa	120/25	1	0,4	4,5	<0,1	<1	<0,5	0,2

Ainesosat: Maissitärkkelys, maltodekstriini, muunnettu perunatarkkelys, kasvirasvat (palmurasva, karitevoi), suola, muunnettu maissitärkkelys, hiivauute, emulgointiaine (E451), aromi, väriaine (E150c), kurkuma, riisijauho.

Saanto: 2 x 12,5 l kastiketta 2 x 17,8 l keittoa

Annostelu: 80 g (1,3 dl) / 1 l vettä 56 g (0,9 dl) / 1 l vettä



TOMAATTISILAKAT

20 annosta á 90 g

0,940	kg	tuoretta tai pakastettua silakkafileettä
0,625	l	vettä
0,125	kg	IsoMitta Tomaatti kastike-/keittopohja-aineeksiä
0,050	l	Touch of Taste Hummerifondia
0,050	kg	tomaattipyreetä
0,010	kg	suolaa
0,010	kg	hienonnettua tilliä

Rollaa tai taittele silakkafileet voideltuun vuokaan. Mittaa vesi, tomaattikastike, tomaattipyre ja fondi kattilaan ja kuumenna. Lisää suolaa makusi mukaan. Jos valmistat suuria määriä, sekoita ensin osa kastike-/keittopohja-aineksista pieneen vesimäärään ja lisää suuruksena kiehuvaan nesteeseen. Lisää valmiiseen kastikkeeseen hienonnettu tilli ja sekoita tasaiseksi. Kaada kastike silakoiden päälle. Kypsennä uunissa höyrypaistolla 200°C:ssa noin 25 minuuttia. Jäähdytä ja tarjoile kylmänä.

IsoMitta Peruskastikepohjat

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/Kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttyynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
----------------	--------------------	------------	--------------------------	---------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------

IsoMitta Ruskea peruskastikepohja



Tuotenumero: 9042-01
T-koodi: 0973693
Meira Nova: 1118037
Kespro SAP: 21239961
Heino: 8046102
Myyntierä: 3,75 kg

Erikoisruokavaliot: L M K S G

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista kastiketta.

100 g jauhetta	1550/370	2,5	1,2	86	2,5	<1	<0,5	5,8
100 ml kastiketta	140/35	<0,5	0,1	8	0,2	<1	<0,5	0,5

Ainesosat: Maltodekstriini, muunnettu perunatärkkelys, maissitärkkelys, suola, kasvirasvat (palmurasva, karitevoi), väriaine (E150c), sipuli, sokeri, emulgointiaine (E451), muunnettu maissitärkkelys, happo (sitruunahappo), aromi.

Saanto: 2 x 20,8 l

Annostelu: 90 g (1,4 dl) / 1 l vettä



7 322551 1090426

IsoMitta Vaalea peruskastikepohja



Tuotenumero: 9043-01
T-koodi: 0973511
Meira Nova: 1118036
Kespro SAP: 21240935
Heino: 8046121
Myyntierä: 4,25 kg

Erikoisruokavaliot: L M K S G

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista kastiketta.

100 g jauhetta	1550/370	3	1,5	85	0,3	<1	0,5	6,7
100 ml kastiketta	120/30	<0,5	0,1	7	<0,1	<1	<0,5	0,5

Ainesosat: Maissitärkkelys, muunnettu perunatärkkelys, maltodekstriini, suola, kasvirasvat (palmurasva, karitevoi), emulgointiaine (E451), hiivauute, muunnettu maissitärkkelys, aromi, väriaine (E150c), kurkuma, riisijauho.

Saanto: 2 x 26,5 l

Annostelu: 80 g (1,3 dl) / 1 l vettä



7 322551 1090433

MAKU VARMALLA POHJALLA

Monikäyttöiset ja muunneltavat IsoMitta kastike- ja keittopohja-ainekset soveltuvat paitsi keittoihin ja kastikkeisiin, myös patoihin, muhennoksiin, vuokaruokiin ja gratiineihin – pohjaksi, suurusteeksi ja maun antajaksi. Maltillisesti suolaa sisältävät pohjat takaavat varman ja tasalaatuisen lopputuloksen.

KUKKAKAALI MAC & CHEESE

20 annosta á 285 g

1,250	kg	kukkakaalia
0,750	kg	Kungsörnen Gemelli vaalea kuitukierrepastaa
2,250	l	vettä
0,290	kg	IsoMitta Kukkakaalikeittopohja -aineeksiä
0,750	l	IsoMitta Keittiö kasvirasvasekoitetta
0,190	kg	IsoMitta Juustocrema sulatejuustovalmistetta
0,001	kg	currya
0,001	kg	rouhittua mustapippuria
0,190	kg	kuutioitua cheddarjuustoa

Renssaa kukkakaalit nupuiksi. Mittaa voideltuun vuokaan kukkakaali ja pasta. Sekoita keittopohja-ainekset, kasvirasva, juustocrema ja mausteet veden joukkoon ja lisää ne vuokaan. Ripottele cheddarkuutiota mukaan ja paista noin 40 minuuttia 165°C.



IsoMitta Keittopohjat

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttyynyttä (g)	Hililhydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
----------------	--------------------	------------	--------------------------	---------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------

IsoMitta Herkkusieni keittopohja



Tuotenumero: 8823-04
T-koodi: 0542126
Meira Nova: 110015
Kespro SAP: 20094947
Heino: 542126
Myyntierä: 3,94 kg

Erikoisruokavaliot: **L M K S G**

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista keittoa.

100 g jauhetta	1800/430	19	9,5	58	0,3	1	5	13
100 ml valmista keittoa	100/25	1	0,6	3,5	<0,1	<1	<0,5	0,8

Ainesosat: Muunnettu perunatärkkelys, kasvirasvat (palmurasva, karitevoi), maissitärkkelys, suola, maltodekstriini, hiivauute, herkkusieniuute [4,2 %], muunnettu maissitärkkelys, aromi, sipuli, herkkusienijauhe [1,0 %], emulgointiaine (E 451), väriaine (E 150c).

Saanto: 2 x 33 l

Annostelu: 60 g (1 dl) / 1 l vettä

IsoMitta Kukkakaali keittopohja



Tuotenumero: 8821-04
T-koodi: 0542118
Meira Nova: 110011
Kespro SAP: 20094951
Heino: 542118
Myyntierä: 4,20 kg

Erikoisruokavaliot: **L M K S G**

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista keittoa.

100 g jauhetta	1650/400	16	8	53	9,6	6	7	13,4
100 ml valmista keittoa	100/25	1	0,5	3,5	0,7	<1	0,5	0,9

Ainesosat: Muunnettu perunatärkkelys, kasvirasvat (palmurasva, karitevoi), kukkakaali [14 %], suola, maissitärkkelys, sokeri, valkokaali, maltodekstriini, hiivauute, muunnettu maissitärkkelys, sipuli, emulgointiaine (E 451), aromi, kurkuma, riisijauho.

Saanto: 2 x 31 l

Annostelu: 68 g (1 dl) / 1 l vettä

IsoMitta Parsa keittopohja



Tuotenumero: 8824-04
T-koodi: 0541896
Meira Nova: 110017
Kespro SAP: 20094954
Heino: 541896
Myyntierä: 3,68 kg

Erikoisruokavaliot: **L M K S G**

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista keittoa.

100 g jauhetta	1800/430	22	11	54	2,7	2	3,5	13,1
100 ml valmista keittoa	100/20	1	0,6	3	0,2	<1	<0,5	0,7

Ainesosat: Muunnettu perunatärkkelys, kasvirasvat (palmurasva, karitevoi), maissitärkkelys, suola, parsaa [8,7 %], maltodekstriini, muunnettu maissitärkkelys, sipuli, aromi, hiivauute, emulgointiaine (E 451), kurkuma, riisijauho.

Saanto: 2 x 33 l

Annostelu: 56 g (1 dl) / 1 l vettä

IsoMitta Kylmäsuurustekastike-/keittopohjat

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttyynyttä (g)	Hililhydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
----------------	--------------------	------------	--------------------------	---------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------

IsoMitta Kylmäsuurustein Ruskea kastike-/keittopohja



Tuotenumero: 9028-01
T-koodi: 0973768
Meira Nova: 1118034
Kespro SAP: 21240932
Heino: 8043641
Myyntierä: 3,50 kg

Erikoisruokavaliot: **L M K S** **GLUTEENITON**

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista kastiketta/keittoa.

100 g jauhetta	1550/360	<0,5	<0,1	88	8	<1	2	4
100 ml kastiketta	120/30	<0,5	<0,1	7	0,6	<1	<0,5	0,3
100 ml keittoa	100/25	<0,5	<0,1	5,5	0,5	<1	<0,5	0,2

Ainesosat: Glukoosisirappi, muunnettu perunatärkkelys, väriaine (E150c), suola, aromi, hiivauute, sipuli, emulgointiaine (E451), happo (sitruunahappo).

Saanto: 2 x 21,8 l kastiketta 2 x 29,1 l keittoa

Annostelu: 80 g (1,4 dl) / 1 l vettä 60 g (1,1 dl) / 1 l vettä

IsoMitta Kylmäsuurustein Vaalea kastike-/keittopohja



Tuotenumero: 9029-01
T-koodi: 0973743
Meira Nova: 1118035
Kespro SAP: 21240934
Heino: 8043875
Myyntierä: 3,50 kg

Erikoisruokavaliot: **L M K S** **GLUTEENITON**

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista kastiketta/keittoa.

100 g jauhetta	1500/360	<0,5	<0,1	89	9,9	<1	0,5	5
100 ml kastiketta	100/25	<0,5	<0,1	6	0,6	<1	<0,5	0,3
100 ml keittoa	80/20	<0,5	<0,1	5	0,6	<1	<0,5	0,3

Ainesosat: Muunnettu perunatärkkelys, glukoosisirappi, suola, sokeri, hiivauute, emulgointiaine (E 451), aromi, kurkuma, riisijauho.

Saanto: 2 x 26,9 l kastiketta 2 x 31,2 l keittoa

Annostelu: 65 g (1,5 dl) / 1 l vettä 56 g (1,3 dl) / 1 l vettä

- L** Laktoositon, laktoosia <0,01 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- V** Vähälaktoosinen, laktoosia <1 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- M** Ei lisätty maitoa tai maitotuotteita reseptin ainesosana
- G** Ei lisätty gluteenia sisältäviä viljoja tai viljatuotteita reseptin ainesosana
- K** Ei lisätty kananmunaa tai munatuotteita reseptin ainesosana
- S** Ei lisätty soijapapuja tai soijapaputuotteita reseptin ainesosana
- GLUTEENITON** Gluteenittomuus varmistettu tuotantomenetelmin sekä analyysin. Pakkauksessa gluteeniton-merkki

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttyynyttä (g)	Hililhydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
----------------	--------------------	------------	--------------------------	---------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------

LAKTOOSITON PERUNASOSE KYLMAVALMISTUKSEEN

Esivalmista, mausta asiakkaillesi, säilytä, kuljeta ja kypsennä tarjolle.
Tuote soveltuu sellaisenaan moneen erityisruokavalioon:
perunasose on maidoton, ei sisällä soijaa eikä kananmunaa.

- energialisäkkeeksi
- sosekeittoihin
- vuokaruokiin
- kroketteihin yms.

PERUNARIESKA

20 annosta á 95 g

1,120	l	vettä
0,200	kg	IsoMitta Kylmäsuurustuva Perunasose -aineeksiä
0,040	l	rypsiöljyä
0,010	kg	suolaa
0,120	kg	juustoraasteseosta
0,545	kg	vehnä jauhoja

Sekoita perunasosejauho veteen ja anna turvota hetki. Lisää muut aineet ja sekoita hyvin. Tee rieskat. Paista kiertoilmuunissa 175°C:ssa 15 min.

IsoMitta Kylmäsuurustuva Perunasose

IsoMitta 2 x 1,25 kg Kylmäsuurustuva Perunasose



Tuotenumero: 9040-02
T-koodi: 0052878
Meira Nova: 112013
Kespro SAP: 21150298
Myyntierä: 2,50 kg

Erikoisruokavaliot:

L M K S G

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista tuotetta.

100 g	1550/360	4	2,9	72	2,8	6	7	0,1
100 g valmista*	200/50	0,5	0,4	9,5	0,4	<1	1	<0,03

Ainesosat: Peruna [96 %] (sisältää **rikkidioksidia**), palmurasva, maltodekstriini, luontainen aromi, kurkuma, riisijauho.

*Valmistettuna veteen. Tuote ei sisällä lisätyä suolaa.

Saanto: 2 x 8,4 l

Annostelu: 150 g (n. 4,5 dl) / 1 l vettä



7 632255 1090402

IsoMitta 7,5 kg Kylmäsuurustuva Perunasose



Tuotenumero: 9041-02
T-koodi: 0052753
Meira Nova: 112014
Kespro SAP: 21150299
Myyntierä: 7,50 kg

Erikoisruokavaliot:

L M K S G

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista tuotetta.

100 g	1550/360	4	2,9	72	2,8	6	7	0,1
100 g valmista*	200/50	0,5	0,4	9,5	0,4	<1	1	0,03

Ainesosat: Peruna [96 %] (sisältää **rikkidioksidia**), palmurasva, maltodekstriini, luontainen aromi, kurkuma, riisijauho.

*Valmistettuna veteen. Tuote ei sisällä lisätyä suolaa.

Saanto: 50 l

Annostelu: 150 g (n. 4,5 dl) / 1 l vettä



7 632255 1090419

- L** Laktoositon, laktoosia <0,01 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- V** Vähälaktoosinen, laktoosia <1 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- M** Ei lisätyä maitoa tai maitotuotteita reseptin ainesosana
- E** Ei lisätyä gluteenia sisältäviä viljoja tai viljatuotteita reseptin ainesosana
- K** Ei lisätyä kananmunaa tai munatuotteita reseptin ainesosana
- S** Ei lisätyä soijapapuja tai soijapaputuotteita reseptin ainesosana
- GLUTEENITON** Gluteenittomuus varmistettu tuotantomenetelmin sekä analyysin. Pakkauksessa gluteeniton-merkki

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttynyttä (g)	Hilihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
----------------	--------------------	------------	-------------------------	--------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------



MAUKKAASTI LIEMESSÄ

Raaka-aineita korostavat liemet ovat täynnä hyvää makua. Ne taipuvat sekä kastikkeisiin, keittoihin että pataruokiin yhtä lailla lounaalla kuin osana tyylikästä illallismenua.

Liemiaineokset helpottavat ammattilaiskeittiön työtä ja säästävät aikaa. Maukas liemi valmistuu lisäämällä liemiaineokset kiehuvaan veteen.

IsoMitta Liemiaineosten makuina ovat kala, kana, kasvis ja liha. Yhdestä 4 kg:n pakkauksesta saa valmista lientä 2 x 133 litraa (0,5 %) tai 2 x 222 litraa (0,3 %). Annostus: 7,5–15 grammaa liemiainesta 1 litraa vettä kohden.

IsoMitta Liemiainekset

IsoMitta 2x2 kg Kalaliemi



Tuotenumero: 8977-09
T-koodi: 0422386
Meira Nova: 110920
Kespro SAP: 20404664
Heino: 422386
Myyntierä: 4,00 kg

Erikoisruokavaliot: **M** **K** **S** **GLUTEENITON**

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/Kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttynyttä (g)	Hiihihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	1133/268	1,7	0,8	52	0,6	0,6	11	31
100 ml 0,3 %	10/2	<0,5	<0,1	0,5	<0,5	<0,5	<0,5	0,28
100 ml 0,5 %	17/4	<0,5	<0,1	0,8	<0,1	<0,5	<0,5	0,46

Ainesosat: Maltodekstriini, suola, **turskajauhe** 8,3 %, hiivauute, palmurasva, sipuli, happo: sitruunahappo, aromi, meiramiuute, rosmariiniuute.

Saanto: 2 x 133 l (0,5 %) 2 x 222 l (0,3 %)

Annostelu: 15 g (n. 2,4 rkl) / 1 l vettä 9 g (n. 1,4 rkl) / 1 l vettä



7 322551 089772

IsoMitta 2x2 kg Kanaliemi



Tuotenumero: 8975-08
T-koodi: 0421800
Meira Nova: 110921
Kespro SAP: 20404662
Heino: 421800
Myyntierä: 4,00 kg

Erikoisruokavaliot: **M** **K** **S** **GLUTEENITON**

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/Kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttynyttä (g)	Hiihihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	1000/230	1	0,4	49	15	1	6	38,9
100 ml 0,3 %	10/2	<0,5	<0,1	<0,5	0,1	<1	<0,5	0,3
100 ml 0,5 %	10/3	<0,5	<0,1	0,5	0,2	<1	<0,5	0,5

Ainesosat: Suola, glukoosisiirappi, sokeri, aromi, hiivauute, sipuli, jauhettu kana [1,7 %], curry, kurkuma, riisijauho, hapettumisenestoaine (rosmariiniuute).

Saanto: 2 x 160 l (0,5 %) 2 x 267 l (0,3 %)

Annostelu: 12,5 g (n. 2 rkl) / 1 l vettä 7,5 g (n. 1,2 rkl) / 1 l vettä



7 322551 089758

IsoMitta 2x2 kg Kasvisliemi



Tuotenumero: 8979-07
T-koodi: 0383521
Meira Nova: 110971
Kespro SAP: 20263057
Heino: 383521
Myyntierä: 4,00 kg

Erikoisruokavaliot: **M** **K** **S** **GLUTEENITON**

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/Kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttynyttä (g)	Hiihihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	900/210	6,5	4	26	15	9	7,5	40,6
100 ml 0,3 %	5/1	<0,5	<0,1	<0,5	0,1	<1	<0,5	0,3
100 ml 0,5 %	10/2	<0,5	<0,1	<0,5	0,2	<1	<0,5	0,5

Ainesosat: Kasvikset [44 %] (porkkana, palsternakka, sipuli, purjosisipuli), suola, palmurasva, hiivauute, glukoosisiirappi, persiljauute, kurkuma, aromi, riisijauho, maltodekstriini.

Saanto: 2 x 160 l (0,5 %) 2 x 267 l (0,3 %)

Annostelu: 12,5 g (n. 2 rkl) / 1 l vettä 7,5 g (n. 1,2 rkl) / 1 l vettä



7 322551 089796

IsoMitta 2x2 kg Lihaliemi



Tuotenumero: 8978-09
T-koodi: 0383364
Meira Nova: 110575
Kespro SAP: 20263058
Heino: 383364
Myyntierä: 4,00 kg

Erikoisruokavaliot: **M** **K** **S** **GLUTEENITON**

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/Kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttynyttä (g)	Hiihihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	1000/240	0,5	0,2	53	20	<1	5,5	32
100 ml 0,3 %	10/2	<0,5	<0,1	0,5	0,2	<1	<0,5	0,3
100 ml 0,5 %	20/4	<0,5	<0,1	1	0,3	<1	<0,5	0,5

Ainesosat: Glukoosisiirappi, suola, sokeri, lihavuute [6,3 %], maltodekstriini, hiivauute, happo (sitruunahappo), palmurasva, väriaine (E 150c), aromi.

Saanto: 2 x 133 l (0,5 %) 2 x 222 l (0,3 %)

Annostelu: 15 g (n. 2,4 rkl) / 1 l vettä 9 g (n. 1,4 rkl) / 1 l vettä



7 322551 089789

LIHAKEITTO KOULULAISILLE

20 annosta á 250 g

2,210	l	vettä
2,030	kg	tuoreita perunakuutioita
0,110	kg	pakastettuja sipulikuutioita
0,010	kg	suolaa
0,035	kg	IsoMitta Kasvisliemi -aineksia
0,025	kg	IsoMitta Lihaliemi -aineksia
0,001	kg	kokonaisia maustepippureita
0,010	kg	laakerinlehtiä
0,010	kg	fariinisokeria
0,380	kg	pakastettuja keittojuureksia
0,800	kg	kypsää Nauta E -kuutioita
0,015	kg	hienonnettua persiljaa

Kuumenna vesi padassa, lisää kuutioitunut perunat, sipuli ja mausteet. Anna kiehua lähes kypsäksi. Lisää keittojuurekset sekä lihakuutiot ja keitä kypsäksi. Tarkista maku. Lisää hienonnettu persilja ja tarjoile.

KOULURUOKA-KILPAILUN RESEPTI!



JUHLITAIAN HYVÄLLÄ MAULLA

Herkullinen jälkiruoka jättää hyvän mielen, houkuttelee jatkamaan lounasta vielä vähän pidempään ja osoittaa asiakkaalle, että häntä arvostetaan. IsoMitta tekee jokaisesta päivästä juhlan ja jälkiruokien valmistamisesta helppoa. IsoMitan jälkiruokavalikoima kattaa monipuoliset ainekset moussista vaahtoihin, kiisseleistä ja keitoista vanukkaisiin. Kymmenissä eri mauissa.

ISOMITTA.FI-SIVULLA JÄLKIRUOKARESEPTJÄ!

Poimi valmiit suunnitelmat koko viikon ruokalistalle tai yksittäiseen tilaisuuteen. IsoMitan jälkiruoka-aineksilla herkkujen tekeminen on nopeaa ja lopputulos tasalaatuinen.



IsoMitta Vanukasainekset

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kCal)	Rasvaa (g)	josta tyydyttyynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
----------------	--------------------	------------	--------------------------	---------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------

IsoMitta Suklaavanukas



Tuotenumero: 7026-01
T-koodi: 0700484
Meira Nova: 114914
Kespro SAP: 21310945
Heino:
Myyntierä: 2,80 kg

Erikoisruokavaliot: **L M K S G**

Laktoosia <0,01g/100 g valmista vanukasta.

100 g jauhetta	1503/354	1,6	1	81	62	4,8	3,5	1,9
100 g valmista tuotetta*	416/99	1,5	1	18	14	0,9	3,3	0,45

Ainesosat: Sokeri, muunnettu perunatärkkelys, vähärasvainen kaakao 15%, stabilointiaine: E450, happamuudensäätöaine: E263, suola, aromi.

*Laskennassa käytetty laktoositonta kevytmaitoa (rasvapitoisuus = 1,5 %).

Saanto: 2 x 7,5 l

Annostelu: 187 g (n. 2,6 dl) / 0,8 dl laktoositonta maitoa (rasvaa 1,5 %).

IsoMitta Vaniljavanukas



Tuotenumero: 7092-04
T-koodi: 0658690
Meira Nova: 114569
Kespro SAP: 20309583
Heino: 658690
Myyntierä: 1,30 kg

Erikoisruokavaliot: **V L K S G**

Laktoosia 0,2 g/100 g valmista vanukasta.

100 g jauhetta	1700/400	4	1,7	91	74	<1	<0,5	0,3
100 g valmista tuotetta*	360/85	2	1,1	14	12	<1	3	0,1

Ainesosat: Sokeri, glukoosisiirappi, muunnettu perunatärkkelys, sakeuttamisaine (E407), stabilointiaineet (E450, E339), aromi (sisältää laktoosia), herajauhe (maidosta), kookosrasva (kokonaan kovetettu), maltodekstriini, rasvaton maitojauhe, suola, vaniljajauhe, väriaineet (betakaroteeni, riboflaviini).

*Laskennassa käytetty laktoositonta kevytmaitoa (rasvapitoisuus = 1,5 %).

Saanto: 2 x 5 l valmista vanukasta

Annostelu: 145 g (2 dl) / 1 l laktoositonta maitoa (rasvaa 1,5 %)

- L** Laktoositon, laktoosia <0,01 g/100 g nautintavalmistusta tuotetta
- V** Vähälaktoosinen, laktoosia <1 g/100 g nautintavalmistusta tuotetta
- M** Ei lisätty maitoa tai maitotuotteita reseptin ainesosana
- G** Ei lisätty gluteeniä sisältäviä viljoja tai viljatuotteita reseptin ainesosana
- K** Ei lisätty kananmunaa tai munatuotteita reseptin ainesosana
- S** Ei lisätty soijapapuja tai soijapaputuotteita reseptin ainesosana
- GLUTEENITON** Gluteenittomuus varmistettu tuotantomenetelmin sekä analyysin. Pakkauksessa gluteeniton-merkki

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kCal)	Rasvaa (g)	josta tyydyttyynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
----------------	--------------------	------------	--------------------------	---------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------

IsoMitta Kiisseli-/keittoainekset

IsoMitta Aprikoosikiisseli/-keitto



Tuotenumero: 7098-06
T-koodi: 0659797
Meira Nova: 114560
Kespro SAP: 20309590
Heino: 659797
Myyntierä: 1,76 kg

Erikoisruokavaliot: **M K S G**

Makeutettu fruktoosilla.

100 g jauhetta	1600/370	<0,5	<0,1	91	60	2	1	0,03	230
100 ml kiisseliä	280/65	<0,5	<0,1	16	11	<1	<0,5	<0,03	40*
100 ml keittoa	220/55	<0,5	<0,1	13	8,4	<1	<0,5	<0,03	31**

Ainesosat: Fruktosi, muunnettu perunatärkkelys, aprikoosi [11 %] (sisältää **rikkidioksidia**), glukoosisiirappi, maltodekstriini, sakeuttamisaine (guarkumi), perunatärkkelys, C-vitamiini, happo (omenahappo), aromi.

*50 % päivittäisen saannin vertailuarvosta **35 % päivittäisen saannin vertailuarvosta

Saanto:	2 x 5 l kiisseliä	2 x 6,3 l keittoa
Annostelu:	187 g (2,5 dl) / 1 l vettä	145 g (1,9 dl) / 1 l vettä



7 322551 070985

IsoMitta Mangokiisseli/-keitto



Tuotenumero: 7075-07
T-koodi: 0413872
Meira Nova: 114172
Kespro SAP: 20263060
Heino: 413872
Myyntierä: 2,10 kg

Erikoisruokavaliot: **M K S G**

Makeutettu fruktoosilla.

100 g jauhetta	1650/390	0,5	0,2	96	71	<1	<0,5	0,03	190
100 ml kiisseliä	340/80	<0,5	<0,1	20	15	<1	<0,5	<0,03	40*
100 ml keittoa	300/70	<0,5	<0,1	17	12	<1	<0,5	<0,03	33**

Ainesosat: Sokeri, muunnettu perunatärkkelys, glukoosisiirappi, mango [2,3 %], happo (sitruunahappo), C-vitamiini, aromi, väriaine (E160e).

*50 % päivittäisen saannin vertailuarvosta **41 % päivittäisen saannin vertailuarvosta

Saanto:	2 x 5 l kiisseliä	2 x 6,1 l keittoa
Annostelu:	225 g (2,5 dl) / 1 l vettä	187 g (2 dl) / 1 l vettä



7 322551 070756

IsoMitta Mansikkakiisseli/-keitto



Tuotenumero: 7080-06
T-koodi: 0657460
Meira Nova: 114173
Kespro SAP: 20309567
Heino: 657460
Myyntierä: 2,13 kg

Erikoisruokavaliot: **M K S G**

Makeutettu fruktoosilla.

100 g jauhetta	1650/390	0,5	0,2	96	71	<1	<0,5	0,03	180
100 ml kiisseliä	320/75	<0,5	<0,1	18	14	<1	<0,5	<0,03	34*
100 ml keittoa	260/60	<0,5	<0,1	15	11	<1	<0,5	<0,03	28**

Ainesosat: Sokeri, muunnettu perunatärkkelys, mansikka [3,3 %], maltodekstriini, happo (sitruunahappo), seljanmarja, aromi, C-vitamiini.

*42 % päivän saantisuosituksesta. **35 % päivän saantisuosituksesta.

Saanto:	2 x 5,6 l kiisseliä	2 x 6,6 l keittoa
Annostelu:	199 g (2,4 dl) / 1 l vettä	168 g (2 dl) / 1 l vettä



7 322551 070800

IsoMitta Mustaherukka-Vadelmakiisseli/-keitto



Tuotenumero: 7063-05
T-koodi: 0606988
Meira Nova: 114561
Kespro SAP: 20309561
Heino:
Myyntierä: 0,99 kg

Erikoisruokavaliot: **M K S G**

Makeutettu fruktoosilla.

100 g jauhetta	1450/340	1	0,1	76	31	10	2	0,05	375
100 ml kiisseliä	120/30	<0,5	<0,1	6	2,5	<1	<0,5	<0,03	28*
100 ml keittoa	100/25	<0,5	<0,1	5,5	2,3	<1	<0,5	<0,03	26**

Ainesosat: Muunnettu perunatärkkelys, fruktoosi, mustaherukka [13 %], vadelma [9,3 %], glukoosisiirappi, sakeuttamisaine (guarkumi), happo (sitruunahappo), C-vitamiini, makeuttamisaineet (aspartaami, asesulfaami K), aromi. **Sisältää fenyylialaniinin lähteenä.**

*35 % päivän saantisuosituksesta. **32 % päivän saantisuosituksesta.

Saanto:	2 x 6,2 l kiisseliä	2 x 6,9 l keittoa
Annostelu:	80 g (1,2 dl) / 1 l vettä	72 g (1 dl) / 1 l vettä



7 322551 070633

IsoMitta Mustikka-Vadelmakiisseli/-keitto



Tuotenumero: 7079-06
T-koodi: 0657437
Meira Nova: 114171
Kespro SAP: 20309566
Heino: 657437
Myyntierä: 2,16 kg

Erikoisruokavaliot: **M K S G**

Makeutettu fruktoosilla.

100 g jauhetta	1650/390	0,5	0,2	95	72	1	<0,5	0,03	200
100 ml kiisseliä	300/75	<0,5	<0,1	18	14	<1	<0,5	<0,03	34*
100 ml keittoa	280/65	<0,5	<0,1	16	12	<1	<0,5	<0,03	29**

Ainesosat: Sokeri, muunnettu perunatärkkelys, mustikka [2,4 %], maltodekstriini, happo (omenahappo), seljanmarja, vadelma [0,5 %], C-vitamiini, aromi.

*42 % päivän saantisuosituksesta. **36 % päivän saantisuosituksesta.

Saanto:	2 x 5,6 l kiisseliä	2 x 6,6 l keittoa
Annostelu:	200 g (2,6 dl) / 1 l vettä	170 g (2,2 dl) / 1 l vettä



7 322551 070794

IsoMitta Mustikkakiisseli/-keitto



Tuotenumero: 7078-05
T-koodi: 0611269
Meira Nova: 114182
Kespro SAP: 20320067
Heino:
Myyntierä: 1,21 kg

Erikoisruokavaliot: **M K S G**

Makeutettu fruktoosilla.

100 g jauhetta	1600/380	0,5	0,1	92	70	3	<0,5	0,03	200
100 ml kiisseliä	340/80	<0,5	<0,1	19	14	<1	<0,5	<0,03	40*
100 ml keittoa	200/45	<0,5	<0,1	11	8,5	<1	<0,5	<0,03	24**

Ainesosat: Sokeri, muunnettu perunatärkkelys, mustikka [8,5 %], happo (sitruunahappo), C-vitamiini, aromi.

*50 % viitteellisestä päiväsaannista per 100 ml kiisseliä.
 **30 % viitteellisestä päiväsaannista per 100 ml keittoa.

Saanto:	2 x 3 l kiisseliä	2 x 5 l keittoa
Annostelu:	240 g (2,9 dl) / 1 l vettä	130 g (1,6 dl) / 1 l vettä



7 322551 070787

- L** Laktoositon, laktoosia <0,01 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- V** Vähälaktoosinen, laktoosia <1 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- M** Ei lisätty maitoa tai maitotuotteita reseptin ainesosana
- K** Ei lisätty gluteenia sisältäviä viljoja tai viljatuotteita reseptin ainesosana
- G** Ei lisätty kananmunaa tai munatuotteita reseptin ainesosana
- S** Ei lisätty soijapapuja tai soijapaputuotteita reseptin ainesosana
- GLUTEENITON** Gluteenittomuus varmistettu tuotantomenetelmin sekä analysein. Pakkauksessa gluteeniton-merkki

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	josta tyydyttynyttä (g)	Hilihydraattia (g)	josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)	C-vitamiinia (mg)
----------------	--------------------	------------	-------------------------	--------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------	-------------------

IsoMitta Kiisseli-/keittoainekset

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kCal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttyynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)	C-vitamiinia (mg)
----------------	--------------------	------------	--------------------------	---------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------	-------------------

IsoMitta Omena-Kanelikiisseli/-keitto



Tuotenumero: 7084-06
T-koodi: 0658617
Meira Nova: 114179
Kespro SAP: 20309572
Heino: 658617
Myyntierä: 1,93 kg

Erikoisruokavaliot:

100 g jauhetta	1650/390	0,5	0,2	96	76	1	<0,5	0,03	185
100 ml kiisseliä	340/80	<0,5	<0,1	19	15	<1	<0,5	<0,03	36*
100 ml keittoa	240/60	<0,5	<0,1	14	11	<1	<0,5	<0,03	27**

Ainesosat: Sokeri, omena [20 %], muunnettu perunatärkkelys, happo (omenahappo), kaneli, C-vitamiini.

*45 % päivittäisen saannin vertailuarvosta. **34 % päivittäisen saannin vertailuarvosta.

Saanto:	2 x 5,0 l kiisseliä	2 x 6,7 l keittoa
Annostelu:	214 g (2,8 dl) / 1 l vettä	154 g (2 dl) / 1 l vettä

IsoMitta Puolukka-Mustikkakiisseli/-keitto



Tuotenumero: 7076-07
T-koodi: 0413757
Meira Nova: 114147
Kespro SAP: 20263062
Heino:
Myyntierä: 1,88 kg

Erikoisruokavaliot:

100 g jauhetta	1650/390	0,5	0,2	95	71	1	<0,5	0,03	215
100 ml kiisseliä	320/75	<0,5	<0,1	18	13	<1	<0,5	<0,03	40*
100 ml keittoa	240/55	<0,5	<0,1	14	11	<1	<0,5	<0,03	32**

Ainesosat: Sokeri, muunnettu perunatärkkelys, puolukka [2,1 %], mustikka [1,4 %], happo (sitruunahappo), C-vitamiini, aromi.

*50 % päivän saantisuosituksista. **40 % päivän saantisuosituksista.

Saanto:	2 x 5 l kiisseliä	2 x 6,2 l keittoa
Annostelu:	200 g (2,4 dl) / 1 l vettä	155 g (1,8 dl) / 1 l vettä

IsoMitta Puolukkakiisseli/-keitto



Tuotenumero: 7031-06
T-koodi: 0698225
Meira Nova: 114152
Kespro SAP: 20687819
Heino: 698225
Myyntierä: 2,04 kg

Erikoisruokavaliot:

100 g jauhetta	1650/390	0,5	0,2	95	69	1	<0,5	0,03	195
100 ml kiisseliä	280/65	<0,5	<0,1	16	12	<1	<0,5	<0,03	33*
100 ml keittoa	260/60	<0,5	<0,1	15	11	<1	<0,5	<0,03	32**

Ainesosat: Sokeri, muunnettu perunatärkkelys, puolukka [3,2 %], maltodekstriini, seljanmarja, happo (sitruunahappo), C-vitamiini, aromi.

*41 % päivittäisen saannin vertailuarvosta. **37 % päivittäisen saannin vertailuarvosta.

Saanto:	2 x 5,9 l kiisseliä	2 x 6,6 l keittoa
Annostelu:	180 g (2,5 dl) / 1 l vettä	160 g (2,2 dl) / 1 l vettä

IsoMitta Päärynäkiisseli/-keitto



Tuotenumero: 7097-06
T-koodi: 0659789
Meira Nova: 114573
Kespro SAP: 20309589
Heino: 659789
Myyntierä: 1,90 kg

Erikoisruokavaliot:

100 g jauhetta	1650/390	0,5	0,2	96	70	<1	<0,5	0,03	185
100 ml kiisseliä	300/70	<0,5	<0,1	17	13	<1	<0,5	<0,03	33*
100 ml keittoa	260/60	<0,5	<0,1	15	11	<1	<0,5	<0,03	29**

Ainesosat: Sokeri, muunnettu perunatärkkelys, päärynä [2,6 %], happo (omenahappo), aromi, glukoosisiirappi, C-vitamiini, **vehnä**tärkkelys, kurkuma, riisijauho.

*41 % päivittäisen saannin vertailuarvosta. **36 % päivittäisen saannin vertailuarvosta.

Saanto:	2 x 5,3 l kiisseliä	2 x 6 l keittoa
Annostelu:	185 g (2,2 dl) / 1 l vettä	165 g (1,9 dl) / 1 l vettä

IsoMitta Sitruunakiisseli/-keitto



Tuotenumero: 7083-07
T-koodi: 0658583
Meira Nova: 114564
Kespro SAP: 20309571
Heino: 658583
Myyntierä: 2,22 kg

Erikoisruokavaliot:

100 g jauhetta	1600/380	<0,5	0,2	94	68	<1	<0,5	0,03	170
100 ml kiisseliä	340/80	<0,5	<0,1	20	14	<1	<0,5	<0,01	36*
100 ml keittoa	300/70	<0,5	<0,1	17	13	<1	<0,5	<0,03	31**

Ainesosat: Sokeri, muunnettu perunatärkkelys, glukoosisiirappi, päärynä, sitruunahappo, aromi, väriaine (riboflaviini).

*45 % päivän saantisuosituksista. **40 % päivän saantisuosituksista.

Saanto:	2 x 5,3 l kiisseliä	2 x 6 l keittoa
Annostelu:	224 g (2,5 dl) / 1 l vettä	198 g (2,2 dl) / 1 l vettä

IsoMitta Suvimarjat kiisseli/-keitto



Tuotenumero: 7082-07
T-koodi: 0658575
Meira Nova: 114564
Kespro SAP: 20309570
Heino: 658575
Myyntierä: 2,03 kg

Erikoisruokavaliot:

100 g jauhetta	1650/390	0,5	0,2	94	69	1	<0,5	0,03	175
100 ml kiisseliä	320/75	<0,5	<0,1	18	13	<1	<0,5	<0,03	33*
100 ml keittoa	300/70	<0,5	<0,1	17	13	<1	<0,5	<0,03	31**

Ainesosat: Sokeri, muunnettu perunatärkkelys, marjat [5,3 %] (vadelma, mustaherukka, seljanmarja, mansikka), maltodekstriini, happo (omenahappo), C-vitamiini, aromi.

*41 % päivittäisen saannin vertailuarvosta. **39 % päivittäisen saannin vertailuarvosta.

Saanto:	2 x 5,3 l kiisseliä	2 x 5,6 l keittoa
Annostelu:	200 g (2,6 dl) / 1 l vettä	185 g (2,4 dl) / 1 l vettä

- Laktoositon, laktoosia <0,01 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- Vähälaktoosinen, laktoosia <1 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- Ei lisätty maitoa tai maitotuotteita reseptin ainesosana
- Ei lisätty gluteenia sisältäviä viljoja tai viljatuotteita reseptin ainesosana
- Ei lisätty kananmunaa tai munatuotteita reseptin ainesosana
- Ei lisätty soijapapuja tai soijapaputuotteita reseptin ainesosana
- GLUTEENITON** Gluteenittomuus varmistettu tuotantomenetelmin sekä analyysin. Pakkauksessa gluteeniton-merkki

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kCal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttyynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)	C-vitamiinia (mg)
----------------	--------------------	------------	--------------------------	---------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------	-------------------

IsoMitta Kiisseli-/keittoainekset

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)	C-vitamiinia (mg)
----------------	--------------------	------------	-------------------------	---------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------	-------------------

IsoMitta Tropiikin Hedelmät kiisseli/-keitto



Tuotenumero: 7085-08
T-koodi: 0658633
Meira Nova: 114565
Kespro SAP: 20309573
Heino: 658633
Myyntierä: 2,14 kg

Erikoisruokavaliot: M K S G

100 g jauhetta 1650/390 <0,5 0,2 96 70 <1 <0,5 0,03 170

100 ml kiisseliä 360/85 <0,5 <0,1 21 15 <1 <0,5 <0,03 36*
 100 ml keittoa 260/60 <0,5 <0,1 15 11 <1 <0,5 <0,03 25**

Ainesosat: Sokeri, muunnettu perunatärkkelys, hedelmät [6,0 %] (ananas, passionhedelmä, mango), maltodekstriini, glukoosisiirappi, happo (sitruunahappo), C-vitamiini, aromi.

*45 % päivittäisen saannin vertailuarvosta. **30 % päivittäisen saannin vertailuarvosta.

Saanto: 2 x 5 l kiisseliä 2 x 7 l keittoa

Annostelu: 225 g (2,7 dl) / 1 l vettä 155 g (1,9 dl) / 1 l vettä



7 322255 1070855

IsoMitta Vadelmakiisseli/-keitto



Tuotenumero: 7081-06
T-koodi: 0657510
Meira Nova: 114175
Kespro SAP: 20309568
Heino: 657510
Myyntierä: 2,24 kg

Erikoisruokavaliot: M K S G

100 g jauhetta 1650/390 0,5 0,2 95 70 1 <0,5 0,03 175

100 ml kiisseliä 280/65 <0,5 <0,1 16 12 <1 <0,5 <0,03 30*
 100 ml keittoa 240/55 <0,5 <0,1 14 10 <1 <0,5 <0,03 25**

Ainesosat: Sokeri, muunnettu perunatärkkelys, maltodekstriini, vadelma [3,0 %], happo (omenahappo), seljanmarja, C-vitamiini, aromi.

*35 % päivän saantisuosituksista. **30 % päivän saantisuosituksista.

Saanto: 2 x 6,6 l kiisseliä 2 x 7,6 l keittoa

Annostelu: 185 g (2,2 dl) / 1 l vettä 154 g (1,8 dl) / 1 l vettä



7 322255 1070817

IsoMitta Jälkiruokakastike-ainekset

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
----------------	--------------------	------------	-------------------------	---------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------

IsoMitta Vanhanajan Vaniljakastike



Tuotenumero: 7086-06
T-koodi: 0658658
Meira Nova: 114566
Kespro SAP: 20309573
Heino: 658658
Myyntierä: 1,45 kg

Erikoisruokavaliot: VL G

100 g 1700/400 4 2,6 90 82 <1 2 0,6

100 g valmista tuotetta* 380/90 2 1,2 15 14 <1 3 0,2

Ainesosat: Sokeri, muunnettu perunatärkkelys, glukoosisiirappi, rasvaton maitojauhe, palmurasva, aromi (sisältää laktoosia), kananmunankeltuaisjauhe, herajauhe (maidosta), maltodekstriini, kookosrasva (kokonaan kovetettu), laktoosi, suola, maitoproteiini, väriaine (betakaroteeni), emulgointiaineet (E451 ja soijalesitiini), vaniljajauhe.

*laskennassa käytetty laktoositonta maitoa (rasvapitoisuus = 1,5 %).

Saanto: 2 x 5 l valmista kastiketta

Annostelu: 145 g (2 dl) / 9 dl laktoositonta maitoa (rasvaa 1,5 %) = 1 l kastiketta



7 322255 1070862

LUUMU-KROKANTTIJÄÄDYKE

12 annosta à 65 g

0,080 kg IsoMitta Krokanttivahto -aineksia
 0,200 l kevytmaitoa
 0,400 l kuohukermaa
 0,100 kg tummaa suklaata
 0,100 kg luumumarmeladia
 tummaa rommia

Sekoita krokanttivahtoainekset kylmään maitoon. Vatkaa seosta voimakkaasti, kunnes se on kuohkeaa. Vaahdota kerma. Yhdistä vaahdot, sulatettu suklaa ja luumumarmeladi. Mausta rommilla. Kaada seos jäädykevuokaan tai GN-vuokaan ja jäädytä.

Vinkki! Näyttävää kontrastia saa tarjoilemalla jäädykkeen esimerkiksi hillottujen inkiväärien, taateleiden tai aprikoosien kanssa.



IsoMitta Mousseainekset

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttyynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
----------------	--------------------	------------	--------------------------	---------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------

IsoMitta Mokkaousse



Tuotenumero: 7096-05
T-koodi: 0659771
Meira Nova: 114572
Kespro SAP: 20309588
Heino: 659771
Myyntierä: 1,16 kg

Erikoisruokavaliot: **V** **L** **K** **S** **G**

Laktoosia 0,9 g/100 g valmista moussea.

100 g jauhetta	1950/460	14	13	75	72	<1	7,5	0,3
100 g valmista tuotetta*	720/170	5,5	4,8	26	25	<1	4,5	0,2

Ainesosat: Sokeri, kookosrasva (kokonaan kovetettu), rasvaton **maitojauhe**, emulgointiaineet (E471, E472a), liivate, pakastekuivattu kahvi (2,7 %), vähärasvainen kaakaojauhe, glukoosisiirappi, stabilointiaine (E340), väriaine (betakaroteeni), suola.

*laskennassa käytetty laktoositonta maitoa (rasvapitoisuus = 1,5 %).

Saanto: 2 x 5 l valmista moussea

Annostelu: 116 g (2 dl) / 2,5 dl laktoositonta maitoa (rasvaa 1,5 %) = 1 l moussea

IsoMitta Piparkakkumousse



Tuotenumero: 7048-03
T-koodi: 0998807
Meira Nova: 114305
Kespro SAP: 20959049
Heino: 998807
Myyntierä: 1,44 kg

Erikoisruokavaliot: **V** **L** **K** **G**

Laktoosia 0,6 g/100 g valmista moussea.

100 g jauhetta	2100/500	23	19	68	60	<1	6	0,5
100 g valmista tuotetta*	900/210	9,5	7,8	27	24	<1	4,5	0,3

Ainesosat: Sokeri, **voikrokanntti** (sokeri, inverttisokerisiirappi, **voi**, glukoosisiirappi, suola, rasvaton **maitojauhe**, happamuudensäätöaine [E500], emulgointiaine [auringonkukkalesitiini]), valkosuklaa (sokeri, **maitojauhe**, kaakaovo, emulgointiaine [**soijalesitiini**], vanilja-aromi), glukoosisiirappi, palmuudyrasva (kokonaan kovetettu), emulgointiaineet (E471, E472a), liivate, **maitoproteiini**, kaneli, stabilointiaine (E340), aromi (sisältää **maitoa**), **laktoosi**, rasvaton **maitojauhe**, herajauhe (**maidosta**), mausteneilikkaute.

*laskennassa käytetty laktoositonta maitoa (rasvapitoisuus = 1,5 %).

Saanto: 2 x 5 l valmista moussea

Annostelu: 114 g (2 dl) / 2,25 dl laktoositonta maitoa (rasvaa 1,5 %) = 1 l moussea

IsoMitta Puolukkamousse



Tuotenumero: 7099-06
T-koodi: 0607028
Meira Nova: 114574
Kespro SAP: 20309592
Heino: 607028
Myyntierä: 1,46 kg

Erikoisruokavaliot: **L** **K** **S** **G**

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista moussea.

100 g jauhetta	1950/470	19	17	70	58	1	3,5	0,9
100 g valmista tuotetta*	750/180	7	6,2	25	21	<1	3,5	0,4

Ainesosat: Sokeri, glukoosisiirappi, palmuudyrasva (kokonaan kovetettu), puolukka [5,5 %], emulgointiaineet (E471, E472a), muunnettu maissitärkkelys, **maitoproteiini**, happo (sitruuna-happo), liivate, stabilointiaineet (E340, E450, E339), aromi, sakeuttamisaineet (E401, E407), maltodekstriini, seljanmarja, väriaine (betakaroteeni), suola.

*laskennassa käytetty laktoositonta maitoa (rasvapitoisuus = 1,5 %).

Saanto: 2 x 5 l valmista moussea

Annostelu: 146 g (2,5 dl) / 3 dl laktoositonta maitoa (rasvaa 1,5 %) = 1 l moussea

IsoMitta Rommi-Rusinamousse



Tuotenumero: 7088-04
T-koodi: 0658674
Meira Nova: 114567
Kespro SAP: 20309577
Heino: 658674
Myyntierä: 1,25 kg

Erikoisruokavaliot: **K** **S** **G**

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista moussea.

100 g jauhetta	2000/480	20	19	65	61	<1	9	0,1
100 g valmista tuotetta*	750/180	7,5	7	24	22	<1	5	0,1

Ainesosat: Sokeri, kookosrasva (kokonaan kovetettu), rusina [13 %], rasvaton **maitojauhe**, emulgointiaineet (E471, E472a), liivate, glukoosisiirappi, stabilointiaine (E340), rommiaromi, väriaine (betakaroteeni), palmuöljy, suola.

*laskennassa käytetty laktoositonta maitoa (rasvapitoisuus = 1,5 %).

Saanto: 2 x 5 l valmista moussea

Annostelu: 125 g (2 dl) / 2,5 dl laktoositonta maitoa (rasvaa 1,5 %) = 1 l moussea

IsoMitta Suklaamousse



Tuotenumero: 7087-07
T-koodi: 0658666
Meira Nova: 114180
Kespro SAP: 20309576
Heino: 658666
Myyntierä: 1,90 kg

Erikoisruokavaliot: **L** **K** **S** **G**

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista moussea.

100 g jauhetta	1950/460	20	16	58	47	6	9	0,5
100 g valmista tuotetta*	800/200	8,5	6,6	23	19	2	5,5	0,2

Ainesosat: Sokeri, vähärasvainen kaakaojauhe [18 %], tumma suklaa [14 %] (sokeri, kaakaomasa, kaakaovo, dekstroosi, emulgointiaine [auringonkukkalesitiini]), glukoosisiirappi, palmuudyrasva (kokonaan kovetettu), emulgointiaineet (E471, E472a), liivate, muunnettu maissitärkkelys, **maitoproteiini**, stabilointiaineet (E340, E466).

*laskennassa käytetty laktoositonta maitoa (rasvapitoisuus = 1,5 %).

Saanto: 2 x 5 l valmista moussea

Annostelu: 190 g (3 dl) / 3,3 dl laktoositonta maitoa (rasvaa 1,5 %) = 1 l moussea

IsoMitta Toffeemousse



Tuotenumero: 7027-02
T-koodi: 0754911
Meira Nova: 114562
Kespro SAP: 21231077
Heino: 754911
Myyntierä: 1,22 kg

Erikoisruokavaliot: **V** **L** **K** **S** **G**

Laktoosia 0,2 g/100 g valmista moussea.

100 g jauhetta	2000/470	18	16	72	62	<1	6	1,3
100 g valmista tuotetta*	760/180	7	6,1	26	23	<1	4	0,5

Ainesosat: **Toffeeapat** [32 %] (sokeri, glukoosisiirappi, **voi**, rasvaton **maitojauhe**, emulgointiaine [auringonkukkalesitiini], aromi, suola, happamuudensäätöaine [E500]), sokeri, glukoosisiirappi, palmuudyrasva (kokonaan kovetettu), emulgointiaineet (E471, E472a), liivate, **maitoproteiini**, suola, aromi (sisältää **maitoa**), karamellisoitu glukoosisiirappi, stabilointiaine (E340), maltodekstriini, rasvaton **maitojauhe**, karamellisoitu sokeri, herajauhe (**maidosta**), **laktoosi**.

*laskennassa käytetty laktoositonta maitoa (rasvapitoisuus = 1,5 %).

Saanto: 2 x 5 l valmista moussea

Annostelu: 122 g (1,7 dl) / 2,25 dl laktoositonta maitoa (rasvaa 1,5 %) = 1 l moussea

- L** Laktoositon, laktoosia <0,01 g/100 g nautintavalmistusta tuotetta
- V** Vähälaktoosinen, laktoosia <1 g/100 g nautintavalmistusta tuotetta
- M** Ei lisätty maitoa tai maitotuotteita reseptin ainesosana
- K** Ei lisätty gluteenia sisältäviä viljoja tai viljatuotteita reseptin ainesosana
- G** Ei lisätty kananmunaa tai munatuotteita reseptin ainesosana
- S** Ei lisätty soijapapuja tai soijapaputuotteita reseptin ainesosana
- GLUTEENITON** Gluteenittomuus varmistettu tuotantomenetelmin sekä analysein. Pakkauksessa gluteeniton-merkki

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttyynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
----------------	--------------------	------------	--------------------------	---------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------

IsoMitta Mousseainekset

IsoMitta Vadelma-Vaniljamousse



Tuotenumero: 7090-07
T-koodi: 0611137
Meira Nova: 114555
Kespro SAP: 20320068
Heino: 611137
Myyntierä: 1,83 kg

Erikoisruokavaliot: **L** **K** **S** **G**

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista moussea.

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	1900/450	15	14	69	63	2	8	0,3
100 g valmista tuotetta*	600/140	3	2,8	19	18	<1	4,5	0,1

Ainesosat: Sokeri, glukoosisiirappi, palmuydinrasva (kokonaan kovetettu), vadelma [7,8 %], liivate, emulgointiaineet (E471, E472a), **maitoproteiini**, happo (sitruunahappo), stabilointiaine (E340), aromi, vaniljajauhe, suola.

*laskennassa käytetty laktoositonta maitoa (rasvapitoisuus = 1,5 %).

Saanto: 2 x 5,5 l valmista moussea

Annostelu: 135 g (2,5 dl) / 4 dl laktoositonta maitoa (rasvaa 1,5 %) = 1 l moussea



7 322551 1070909

IsoMitta Valkosuklaamousse



Tuotenumero: 7089-07
T-koodi: 0658682
Meira Nova: 114558
Kespro SAP: 20309579
Heino: 658682
Myyntierä: 2,00 kg

Erikoisruokavaliot: **VL** **K** **G**

Laktoosia 0,8 g/100 g valmista moussea.

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
100 g jauhetta	2150/510	23	18	69	60	<1	6	0,5
100 g valmista tuotetta*	900/220	10	7,5	28	25	<1	4,5	0,3

Ainesosat: Sokeri, valkosuklaa [17 %] (sokeri, **maitojauhe**, kaakaovo, emulgointiaine [**soijalesitiini**], vanilja-aromi), **voikrokantti** (sokeri, inverttisokerisiirappi, voi, glukoosisiirappi, suola, rasvaton **maitojauhe**, happamuudensäätöaine [E500], emulgointiaine [auringonkukalesitiini]), glukoosisiirappi, palmuydinrasva (kokonaan kovetettu), emulgointiaineet (E471, E472a), liivate, **maitoproteiini**, muunnettu maisitärkkelys, stabilointiaineet (E340, E466), **laktoosi**, aromi (sisältää **maitoa**), rasvaton **maitojauhe**, herajauhe (**maidosta**), väriaine (E101).

*laskennassa käytetty laktoositonta maitoa (rasvapitoisuus = 1,5 %).

Saanto: 2 x 5 l valmista moussea

Annostelu: 206 g (3 dl) / 3,3 dl laktoositonta maitoa (rasvaa 1,5 %) = 1 l moussea



7 322551 1070893

WIERNNOUGAT-KROKANTTIVAAPTO

20 annosta á 50 g

0,240	kg	IsoMitta Krokanttivaapto -aineksia
0,400	kg	maitorahkaa
0,050	kg	wiernnougat-rouhetta
0,400	l	kevytmaitoa

Lisää vaahtoainekset kylmään maitoon ja vatkaa voimakkaasti, kunnes vaahto on sopivan kuohkeaa. Sekoita joukkoon maitorahka ja nougatarouhe. Pursota tai annostele tarjoiluastioihin ja jäädytä kylmässä 15–20 minuuttia.

KANNEN RESEPTI!



IsoMitta Vaahtoainekset

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttyynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
----------------	--------------------	------------	--------------------------	---------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------

IsoMitta Kevyt Kaakaovaahhto



Tuotenumero: 7093-06
T-koodi: 0658955
Meira Nova: 114750
Kespro SAP: 20309584
Heino: 658955
Myyntierä: 0,80 kg

Erikoisruokavaliot: **V** **L** **K** **S** **G**

Laktoosia 0,8 g/100 g valmista vaahtoa.

100 g jauhetta	1800/430	22	20	39	26	11	14	1,3
100 g valmista tuotetta*	500/120	6	5	10	7,7	2	5,5	0,4

Ainesosat: Vähärasvainen kaakaojauhe [35 %], fruktoosi, kookosrasva (kokonaan kovetettu), muunnettu perunatärkkelys, rasvaton **maitojauhe**, emulgointiaineet (E471, E472a), liivate, sokeri, glukoosisirappi, stabilointiaineet (E450, E340), aromi, sakeuttamisaine (E401), makeutusaine (aspartaami). **Sisältää fenyylialaniniin lähteen.**

*Laskennassa käytetty laktoositonta maitoa (rasvapitoisuus = 1,5 %).

Saanto: 2 x 5 l valmista vaahtoa

Annostelu: 90 g (1,5 dl) / 3,3 dl laktoositonta maitoa (rasvaa 1,5 %) = 1 l vaahtoa

IsoMitta Krokanttivaahhto



Tuotenumero: 7047-03
T-koodi: 0524082
Meira Nova: 114306
Kespro SAP: 21139836
Heino: 524082
Myyntierä: 1,00 kg

Erikoisruokavaliot: **K** **S** **G**

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista vaahtoa.

100 g jauhetta	2000/480	20	17	70	63	<1	4,5	2,2
100 g valmista tuotetta*	700/170	7	5,6	22	20	<1	3,5	0,7

Ainesosat: Sokeri, **voikrokanti** [17 %] (sokeri, inverttisokerisirappi, **voi**, glukoosisirappi, suola, rasvaton **maitojauhe**, happamuudensäätöaine [E 500], emulgointiaine [auringonkukalesitiini]), glukoosisirappi, palmuydinrasva (kokonaan kovetettu), rasvaton **maitojauhe**, emulgointiaineet (E471, E472a), **laktoosi**, **maitoproteiini**, stabilointiaineet (E450, E340), sakeuttamisaine (E401), aromi (sisältää **maitoa**).

*Laskennassa käytetty laktoositonta maitoa (rasvapitoisuus = 1,5 %).

Saanto: 2 x 5 l valmista vaahtoa

Annostelu: 150 g (2,5 dl) / 3,75 dl laktoositonta maitoa (rasvaa 1,5 %) = 1 l vaahtoa

IsoMitta Kuningatarvaahhto



Tuotenumero: 7029-04
T-koodi: 0138982
Meira Nova: 114509
Kespro SAP: 20747552
Heino: 138982
Myyntierä: 1,00 kg

Erikoisruokavaliot: **L** **K** **S** **G**

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista vaahtoa.

100 g jauhetta	1900/460	16	15	70	63	2	7	0,2
100 g valmista tuotetta*	650/160	5,5	5	22	20	<1	4,5	0,2

Ainesosat: Sokeri, glukoosisirappi, palmuydinrasva (kokonaan kovetettu), marjat [7,2 %] (vadelma, mustikka), liivate, emulgointiaineet (E471, E472a), **maitoproteiini**, happo (sitruunahappo), stabilointiaine (E340), aromi, suola.

*Laskennassa käytetty laktoositonta maitoa (rasvapitoisuus = 1,5 %).

Saanto: 2 x 5 l valmista vaahtoa

Annostelu: 100 g (1,5 dl) / 2,5 dl laktoositonta maitoa (rasvaa 1,5 %) = 1 l vaahtoa

IsoMitta Sitruunavaahhto



Tuotenumero: 7045-02
T-koodi: 0524066
Meira Nova: 114307
Kespro SAP: 21139835
Heino: 8038951
Myyntierä: 2,20 kg

Erikoisruokavaliot: **L** **K** **S** **G**

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista vaahtoa.

100 g jauhetta	1900/460	15	13	71	65	<1	9,5	0,1
100 g valmista tuotetta*	600/150	5	4,1	20	19	<1	5	0,1

Ainesosat: Sokeri, glukoosisirappi, palmuydinrasva (kokonaan kovetettu), liivate, **maitoproteiini**, emulgointiaineet (E471, E472a), happo (sitruunahappo), sitruunahappo, sitruunahappo, stabilointiaine (E340), aromi, väriaine (riboflaviini).

*Laskennassa käytetty laktoositonta maitoa (rasvapitoisuus = 1,5 %).

Saanto: 2 x 10 l valmista vaahtoa

Annostelu: 110 g (1,5 dl) / 3,2 dl laktoositonta maitoa (rasvaa 1,5 %) = 1 l vaahtoa

IsoMitta Tropiikinvaahhto



Tuotenumero: 7077-05
T-koodi: 0611202
Meira Nova: 114557
Kespro SAP: 20320066
Heino: 611202
Myyntierä: 1,56 kg

Erikoisruokavaliot: **L** **K** **S** **G**

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista vaahtoa.

100 g jauhetta	1950/470	16	14	73	62	<1	7,5	0,2
100 g valmista tuotetta*	800/190	6,5	5,5	27	23	<1	4,5	0,2

Ainesosat: Sokeri, glukoosisirappi, palmuydinrasva (kokonaan kovetettu), liivate, emulgointiaineet (E471, E472a), hedelmät [3,5 %] (mango, passionhedelmä), **maitoproteiini**, maltodekstriini, happo (sitruunahappo), stabilointiaine (E340), väriaine (betakaroteeni), aromi, suola.

*Laskennassa käytetty laktoositonta maitoa (rasvapitoisuus = 1,5 %).

Saanto: 2 x 4,5 l valmista vaahtoa

Annostelu: 173 g (2,3 dl) / 3,3 dl laktoositonta maitoa (rasvaa 1,5 %) = 1 l vaahtoa

IsoMitta Vaniljawaahhto



Tuotenumero: 7095-05
T-koodi: 0607002
Meira Nova: 114571
Kespro SAP: 20309586
Heino: 607002
Myyntierä: 1,00 kg

Erikoisruokavaliot: **K** **S** **G**

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista vaahtoa.

100 g jauhetta	2100/500	26	24	55	42	<1	11	1,2
100 g valmista tuotetta*	700/170	8,5	7,6	18	14	<1	5,5	0,4

Ainesosat: Rasvaton **maitojauhe**, sokeri, kookosrasva (kokonaan kovetettu), glukoosisirappi, emulgointiaineet (E471, E472a), herajauhe (**maidosta**), stabilointiaineet (E450, E340), maltodekstriini, sakeuttamisaine (E401), aromi (sisältää **laktoosia**), vaniljajauhe, suola.

*Laskennassa käytetty laktoositonta maitoa (rasvapitoisuus = 1,5 %).

Saanto: 2 x 5 l valmista vaahtoa

Annostelu: 150 g (2,5 dl) / 3,75 dl laktoositonta maitoa (rasvaa 1,5 %) = 1 l vaahtoa

- L** Laktoositon, laktoosia <0,01 g/100 g nautintavalmistusta tuotetta
V Vähälaktoosinen, laktoosia <1 g/100 g nautintavalmistusta tuotetta
M Ei lisätty maitoa tai maitotuotteita reseptin ainesosana
G Ei lisätty gluteenia sisältäviä viljoja tai viljatuotteita reseptin ainesosana
K Ei lisätty kananmunaa tai munatuotteita reseptin ainesosana
S Ei lisätty soijapapuja tai soijapaputuotteita reseptin ainesosana
GLUTEENITON Gluteenittomuus varmistettu tuotantomenetelmin sekä analysein. Pakkauksessa gluteeniton-merkki

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttyynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
----------------	--------------------	------------	--------------------------	---------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------

IDEASTA
JÄLKI-
RUOAKSI!

SITRUUNA-MINTTUJUOMA

20 annosta á 200 g

3,000 l vettä
0,500 l raparperimehua
0,480 kg IsoMitta Sitruunakiisseli/
keittoaineisia
tuoretta minttua

Mittaa kylmä vesi ja mehu astiaan. Lisää kiisseliaines ja tuore minttu joukkoon. Anna maustua jääkaapissa, mielellään yli kaksi tuntia. Tarjoile jäiden kera. Halutessasi voit maustaa juoman sitruslikööreillä.

PORKKANAKAKKU KUORRUTTEELLA

20 annosta á 90 g

0,230	kg	kananmunia	Pinnalle:		
0,390	kg	sokeria	0,060	kg	IsoMitta Krokanttivahto
0,260	kg	voita			-aineisia
0,300	kg	vehnäjauhoja	0,145	l	maitoa
0,005	kg	suolaa	0,230	kg	IsoMitta Juustocreme
0,010	kg	leivinjauhetta			-sulatejuustovalmistetta
0,005	kg	soodaa			
0,005	kg	jauhettua kanelia			
0,345	kg	pakastettua porkkana-			
		sosetta			

Vaahdota kananmunat ja sokeri. Lisää sula jäähdytetty voi varovasti sekoittaen. Sekoita vehnäjauhoihin suola, leivinjauhe, sooda ja kaneli. Lisää jauhoseos vaahtoon. Sekoita taikinaan lopuksi sulatettu porkkanasose. Annostele taikinamassa GN-vuokaan ja paista 175°C:ssa noin 35 minuuttia.

Valmista pintakuorrute vaahdottamalla vaahtoaineiset ja maito. Lisää joukkoon juustocreme ja sekoita tasaiseksi. Levitä tai pursota vaahto jäähtyneen porkkanakakun pinnalle. Koristele lopuksi suklaalla, kuivatuilla marjoilla tai appelsiinikuoriraasteella.



MAJONEESI ON KAIKKIEN HERKKU

Chef René Majoneesien täyteläinen maku ja pehmeä koostumus täydentävät annoksen. Majoneesit ovat täydellisiä vaihtoehtoja kylmiin alkuruokiin, dippeihin ja salaatikastikkeisiin. Kunnon majoneesi on maukasta sellaisenaankin, mutta kokeile lisätä kastikkeeseen esimerkiksi valkosipulinen tai tomaattinen maku.

MAJONEESI
TAIPUU MONEEN
MAKUUN!

Chef René Majoneesit

Chef René 5,5 L Kevytmajoneesi 30 %

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kCal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttynyttä (g)	Hilihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
----------------	--------------------	------------	-------------------------	--------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------

100 g 1383/335 32 2,9 10 6,0 <0,5 1,1 1,9

Ainesosat: Vesi, rypsiöljy, dekstroosi, **kananmunankeltuainen** 6,2 %, viinietikka, muunnettu maissitärkkelys, **sinappi** (viinietikka, **sinapinsiemen**, vesi, suola, kurkuma), suola, maissitärkkelys, happo: sitruunahappo, aromi (sisältää **kananmunankeltuaista**), sakeuttamisaine: ksantaanikumi, säilöntäaine: kaliumsorbaatti, hapettumisenestoaine: E385, väriaine: karoteenit.

Saanto: 5,5 l

Annostelu:

Chef René 5,5 L Täsmajoneesi 81 %

100 g 3039/739 81 6,3 0,3 0 <0,5 1,3 1,3

Ainesosat: Rapsiöljy, **kananmunankeltuainen** 8,0 %, väkiviinietikka, vesi, **sinappi** (väkiviinietikka, **sinapinsiemen**, vesi, suola, kurkuma), suola, sakeuttamisaineet: guarkumi, ksantaanikumi, aromi, hapettumisenestoaine: E385.

Saanto: 5,5 l

Annostelu:

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kCal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttynyttä (g)	Hilihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
----------------	--------------------	------------	-------------------------	--------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------

- L** Laktoositon, laktoosia <0,01 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- V** Vähälaktoosinen, laktoosia <1 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- M** Ei lisätty maitoa tai maitotuotteita reseptin ainesosana
- G** Ei lisätty gluteenia sisältäviä viljoja tai viljatuotteita reseptin ainesosana
- K** Ei lisätty kananmunaa tai munatuotteita reseptin ainesosana
- S** Ei lisätty soijapapuja tai soijapaputuotteita reseptin ainesosana
- GLUTEENITON** Gluteenittomuus varmistettu tuotantomenetelmin sekä analyysin. Pakkauksessa gluteeniton-merkki



VÄHEMMÄN LISÄ- AINEITA, ENEMMÄN HYVÄLAATUISTA RASVAA



Uudistunut IsoMitta Keittiö kasvirasvasekoite on nyt entistäkin parempi. Kasvirasvasekoitteet ovat kevyitä vaihtoehtoja perinteisille kermoille. Täyteläisen ja paksun IsoMitta Keittiö kasvirasvasekoitteen saama Sydänmerkki kertoo, että tuote on terveyden kannalta erinomainen valinta. Kokeile monipuolisesti keittoihin, kastikkeisiin ja uuniruokiin.

UUSI
KOOSTUMUS!



Valitse terveellisempi!

- Vähemmän lisäaineita.
- Ei sisällä palmuöljyä.
- Tuotteen sisältämä rapsiöljy tekee hyvää terveydelle.
- Tyydyttyneitä rasvoja vain 1,5 g / 100 g.

UUTUUS: ISOMITTA MAISSITÄRKKELYS

Joka keittiön tärkein tuote on nyt myös IsoMitan valikoimassa. IsoMitan Maissitärkkelys sopii sakeuttamisaineeksi suolaisiin ja makeisiin nestemäisiin ruokiin: kastikkeisiin, patoihin, keittoihin, kiisseleihin ja leivontaan.

Sopii gluteenittomaan friteeraukseen!

IsoMitta Maissitärkkelys

IsoMitta 2,5 kg Maissitärkkelys

Tuotenumero: 9034-01
T-koodi:
Meira Nova:
Kespro SAP:
Myyntierä: 2,50 kg
Erikoisruokavaliot:
L M K S G

100 g jauhetta 1500/353 <0,5 0 88 0 - <0,5 <0,01
Ainesosat: Maissitärkkelys.

Saanto: 2,5 kg

Annostelu:

Ravintosisältö

Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydytynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
--------------------	------------	------------------------	---------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------

- L** Laktoositon, laktoosia <0,01 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- V** Vähälaktoosinen, laktoosia <1 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- M** Ei lisätty maitoa tai maitotuotteita reseptin ainesosana
- E** Ei lisätty gluteenia sisältäviä viljoja tai viljatuotteita reseptin ainesosana
- K** Ei lisätty kananmunaa tai munatuotteita reseptin ainesosana
- S** Ei lisätty soijapapuja tai soijapaputuotteita reseptin ainesosana
- GLUTEENITON** Gluteenittomuus varmistettu tuotantomenetelmin sekä analyysin. Pakkauksessa gluteeniton-merkki



7 632255 109034 1

IsoMitta Maitotaloustuotteet

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttyynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
----------------	--------------------	------------	--------------------------	---------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------

IsoMitta 1 L Keittiö kasvirasvasekoite 15 %



Tuotenumero: 7022
T-koodi: 2081909
Meira Nova:
Kespro SAP: 21393063
Myyntierä: 12 x 1 l

Erikoisruokavaliot:



Laktoosia <0,01g/100 g kasvirasvasekoitetta.

100 g 662/160 15 1,5 4,8 2 1,5 0,06

Ainesosat: Rasvaton **maito***, vesi, rapsiöljy, muunnettu tärkkelys (maissista ja tapiokasta), emulgointiaine: E472e, aromi, väri: betakaroteeni.

* Lypsymaa: Suomi.

Kotimaisuusaste: 70 %

Saanto: 12 x 1 l

Annostelu:

IsoMitta 10 L Keittiö kasvirasvasekoite 15 %



Tuotenumero: 7023-01
T-koodi: 2081909
Meira Nova:
Kespro SAP: 21393064
Myyntierä: 10 l

Erikoisruokavaliot:



Laktoosia <0,01 g/100 g kasvirasvasekoitetta.

100 g tuotetta 662/160 15 1,5 4,8 2 1,5 0,06

Ainesosat: Rasvaton **maito***, vesi, rapsiöljy, muunnettu tärkkelys (maissista ja tapiokasta), emulgointiaine: E472e, aromi, väri: betakaroteeni.

* Lypsymaa: Suomi.

Kotimaisuusaste: 70 %

Saanto: 10 l

Annostelu:

IsoMitta 1 L laktoositon Vahtoutuva vaniljakastike 9 %



Tuotenumero: 7025-02
T-koodi: 0198143
Meira Nova: 114239
Kespro SAP: 21117221
Heino: 8037141
Myyntierä: 12 x 1 l

Erikoisruokavaliot: L K S G

Laktoosia <0,01 g/100 g kastiketta.

100 g 700/170 9 6,5 18 18 <1 5 0,2

Ainesosat: Rasvaton **maito** ja **kerma**, sokeri, **maitojauhe**, emulgointiaine (E472b), sakeuttamisaineet (E410, E407), aromi, väriaine (betakaroteeni).

Kotimaisuusaste: 87 %

Saanto: 12 x 1 l

Annostelu:

IsoMitta Juustocreme 2 kg laktoositon



Tuotenumero: 7024-01
T-koodi: 0774059
Meira Nova: 235514
Kespro SAP: 21317626
Heino: 8047505
Myyntierä: 2,00 kg

Erikoisruokavaliot: L K S G

Laktoosia 0 g/100 g tuotetta.
 Voimakassuolainen.

100 g 1005/243 22 14 1,2 0,2 <0,5 9,5 1,6

Ainesosat: Vesi, **juusto** 37 % [**maito**, hapate, suola, juuksute, happamuudensäätöaine (kalsiumkloridi)], laktoositon **voi**, sulatusuolat: E331, E452 ja E339, muunnettu tapiokatärkkelys, happo: sitruunahappo, väriaine: betakaroteeni.

Saanto: 2 kg

Annostelu:

Blå Band Kuivattu sipuli

Blå Band Kuivattu Sipulikuutio



Tuotenumero: 7500-13
T-koodi: 79855
Meira Nova: 154160
Kespro SAP: 20862886
Myyntierä: 1,60 kg

Erikoisruokavaliot:



100 g kuivattua sipulia 1200/290 2 <0,1 47 4,7 23 9,5 0,2

Ainesosat: Sipuli.

Saanto: 2 x 3,1 kg

Annostelu:

- L Laktoositon, laktoosia <0,01 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- V Vähälaktoosinen, laktoosia <1 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- M Ei lisätty maitoa tai maitotuotteita reseptin ainesosana
- K Ei lisätty kananmunaa tai munatuotteita reseptin ainesosana
- S Ei lisätty soijapapuja tai soijapaputuotteita reseptin ainesosana
- GLUTEENITON Gluteenittomuus varmistettu tuotantomenetelmin sekä analyysin. Pakkauksessa gluteeniton-merkki

Ravintosisältö	Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttyynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
----------------	--------------------	------------	--------------------------	---------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------

IsoMitta Lasagnelevyt ja pizzapohjat

45

IsoMitta Lasagnelevyt



Tuotenumero: 4760-04
T-koodi: 0210153
Meira Nova: 78960
Kespro SAP: 20032963
Heino: 210153
Myyntierä: 10 kg / 50 kpl
Erikoisruokavaliot: **M S**

Voimakassuolainen.

100 g	1460/350	10	4,1	52	0,5	3	11	1,1
-------	----------	----	-----	----	-----	---	----	-----

Ainesosat: Vehnäjauho, durumvehnä jauho, vesi, kananmunankeltuainen, palmurasva, suola, vehnägluteeni, rapsiöljy, happo (maitohappo).

Saanto: Esikypsennettyjä, GN-mitoitettuja 48 x 28 cm

Annostelu:



7 322551 1047604

IsoMitta Pizzapohjat



Tuotenumero: 4761-05
T-koodi: 0323758
Meira Nova: 78961
Kespro SAP: 20037697
Heino: 323758
Myyntierä: 8 kg / 20 kpl
Erikoisruokavaliot: **M K S**

Voimakassuolainen.

100 g	1350/320	7	0,6	53	1,2		10	2,2
-------	----------	---	-----	----	-----	--	----	-----

Ainesosat: Vehnäjauho, vesi, rapsiöljy, hiiva, suola, sokeri, happo (maitohappo), sakeuttamisaaine (guarkumi), emulgointiaine (E472d).

Saanto: Espipaistettuja, GN-mitoitettuja 48 x 28 cm

Annostelu:



7 322551 1047611



IsoMitta Pata-ainekset

IsoMitta Italian Pata



Tuotenumero: 8980-11
T-koodi: 0561399
Meira Nova: 1118004
Kespro SAP: 20038133
Heino: 561399
Myyntierä: 2,80 kg
Erikoisruokavaliot: **L M K S**

Laktoosia <0,01 g/100 g valmista pataa.

100 g jauhetta	1500/360	4	1,7	63	13	9	13	5,6
----------------	----------	---	-----	----	----	---	----	-----

100 g valmista pataa*	420/100	4,5	2,0	8,5	1,7	1	6,5	0,8
-----------------------	---------	-----	-----	-----	-----	---	-----	-----

Ainesosat: Spagetti [53 %] (durumvehnä jauho), kasvikset [37 %] (tomaatti, sipuli, punainen paprika, vihreä herne), suola, palmurasva, hiivauute, aromi, maltodekstriini, valkosipuli, cayennepipuri.

*Valmistettuna jauhelihalla (rasvaa 15 %).

Saanto: 2 x 9 kg valmista pataa

Annostelu: 1,4 kg (1 pss) / 6,5 l vettä ja 2,75 kg jauhelihaa (rasvaa 15 %)

Ravintosisältö								
----------------	--	--	--	--	--	--	--	--

Energiaa (kJ/kcal)	Rasvaa (g)	Josta tyydyttyynyttä (g)	Hiliihydraattia (g)	Josta sokereita (g)	Ravintokuitua (g)	Proteiinia (g)	Suolaa (g)
--------------------	------------	--------------------------	---------------------	---------------------	-------------------	----------------	------------

- L** Laktoositon, laktoosia <0,01 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- V** Vähälaktoosinen, laktoosia <1 g/100 g nautintavalmista tuotetta
- M** Ei lisätty maitoa tai maitotuotteita reseptin ainesosana
- E** Ei lisätty gluteenia sisältäviä viljoja tai viljatuotteita reseptin ainesosana
- K** Ei lisätty kananmunaa tai munatuotteita reseptin ainesosana
- S** Ei lisätty soijapapuja tai soijapaputuotteita reseptin ainesosana
- GLUTEENITON** Gluteenittomuus varmistettu tuotantomenetelmin sekä analyysin. Pakkauksessa gluteeniton-merkki



7 322551 089802

Pakkaukset

PAKKAUS	TUOTE	PAKKAUSMATERIAALI	HYÖDYNTÄMINEN
Pullo 1 l	Fondit	Pullo: PET-muovia Laatikko: aaltopahvia	Soveltuu energiahyötykäyttöön. Poltettaessa syntyy hiiliidioksidia ja vettä. Soveltuu kierrätettäväksi, pahvikeräykseen.
Laatikko 0,80–10,0 kg	IsoMitta Jälkiruoka-aineokset, IsoMitta Keittoaineokset, IsoMitta Kastike-aineokset, IsoMitta Kylmäkastikeaineokset, IsoMitta Keittopohjat, IsoMitta Kastike-/keittopohjat, IsoMitta kastikepohjat, IsoMitta Liemiaineokset, IsoMitta Italian Pata IsoMitta Keittiö 15 % 10 L	Pussit: monikerrosmateriaalia (paperi + alumiini + muovi) Laatikko: aaltopahvia Sisäpussi: PE-muovia	Sekajätteisiin. Soveltuu kierrätettäväksi, pahvikeräykseen. Soveltuu energiahyötykäyttöön.
Nestekartonki 1 l	IsoMitta Keittiö 15 % kasvirasvasekoite IsoMitta 9 % Vaahtoutuva vaniljakastike	Kartonki: monikerrosmateriaalia (muovi + paperi + alumiini) Tarjotin: aaltopahvia Kutistekalvo: muovia	Soveltuu kierrätettäväksi, nestekartonkeräykseen. Soveltuu kierrätettäväksi, pahvikeräykseen. Poltettaessa syntyy hiiliidioksidia ja vettä.
Sanko 1–5 kg, 5,5 l	Chef René Majoneesit, Bong Liemiaineokset, IsoMitta Juustocreme	Sanko, kansi: PP-muovia	Soveltuu kierrätykseen.
Sanko 7,5 kg	IsoMitta Kylmäsuurustuva Perunasose	Sanko, kansi: PP-muovia	Soveltuu kierrätykseen.
Laatikko 8–10 kg	IsoMitta Pizzapohjat, IsoMitta Lasagnelevyt	Laatikko: aaltopahvia Muovikalvo: sekoitemuovia	Soveltuu kierrätettäväksi, pahvikeräykseen. Sekajätteisiin.

Lisäaineet

ELINTARVIKEVÄRIT	ALKUPERÄ JA KÄYTTÖ
E101 Riboflaviini	Keltainen-oranssi Riboflaviini on sama kuin B2-vitamiini, jota esiintyy maksassa, kananmunissa, maidossa, vihanneksissa ja hiivassa. Väri valmistetaan kuitenkin yleensä kemiallisesti tai mikrobiologisesti. Saa käyttää mm. juomiin, jälkiruokiin, jäätelöön, makeisiin, kahvileipiin, kasvisäilykkeisiin, sinappiin, keittoihin ja kastikkeisiin. Ei enimmäismäärärajoituksia.
E150c Ammoniummenetelmän sokerikulööri	Punaruskeatutunmanruskeamusta Valmistetaan sokeria kuumentamalla. Prosessissa voidaan lisätä eri aineita, esimerkiksi ammoniakkaa tai ammoniumsuloja (ammoniumsulfittimenetelmä). Eri menetelmillä saadaan väreille eri ominaisuuksia. Eniten käytettyjä elintarvikkeitä. Saa käyttää mm. juomiin, jälkiruokiin, jäätelöön, hilloihin, makeisiin, kahvileipiin, sinappiin, viinietikkaan, keittoihin ja kastikkeisiin. Ei enimmäismäärärajoituksia.
E160a Karotenoidit	Keltainen-oranssi Valmistetaan uuttamalla paprikasta, Capsicum annuum. Saa käyttää mm. juomiin, jälkiruokiin, jäätelöön, hilloihin, makeisiin, kahvileipiin, hedelmänmakuisiin aamiaismuroihin, sinappiin, keittoihin ja kastikkeisiin. Ei enimmäismäärärajoituksia.
E160c Paprikauute, kapsantiini, kapsorubiini	Keltainen-oranssi Valmistetaan uuttamalla paprikasta, Capsicum annuum. Saa käyttää mm. juomiin, jälkiruokiin, jäätelöön, hilloihin, makeisiin, kahvileipiin, hedelmänmakuisiin aamiaismuroihin, sinappiin, keittoihin ja kastikkeisiin. Ei enimmäismäärärajoituksia.
E160e Beta-apo-8'-karotenaali	Oranssi-punainen Valmistetaan keinotekoisesti, mutta esiintyy luontaisesti mm. sitruhedelmissä ja pinaatissa. Saa käyttää mm. juomiin, jälkiruokiin, jäätelöön, makeisiin, kahvileipiin, sinappiin, keittoihin ja kastikkeisiin. Enimmäismäärärajoituksia.
E162 Punajuuriväri, betaniini	Punainen Uutetaan punajuuresta, jossa värin antaa betaniini-niminen yhdiste. Saa käyttää mm. juomiin, jälkiruokiin, jäätelöön, hilloihin, makeisiin, kahvileipiin, keittoihin ja kastikkeisiin. Ei enimmäismäärärajoituksia.

SÄILÖNTÄAINEET	ALKUPERÄ JA KÄYTTÖ
E202 Kaliumsorbaatti	Valmistetaan kemiallisesti. Sorbiinihapon suola. Sorbiinihappo ja sen suolat (sorbaatit) ovat tehokkaita hiivoja, homeita ja eräitä bakteereja vastaan myös happamissa ja lievästi happamissa elintarvikkeissa. Saa käyttää mm. juustoihin, juomiin, jälkiruokiin, hilloihin, mehuihin, kuivattuihin hedelmiin, pakattuihin leipiin, kasvis- ja kalavalmistuksiin. Enimmäismäärärajoituksia.
E220 Rikkidioksidi	Valmistetaan kemiallisesti. Rikkidioksidia muodostuu rikkiä poltettaessa. Rikkidioksidi on säilöntäaineena vanha ja erityisen tehokas bakteereja vastaan. Sillä on myös hapettumista estävä vaikutus. Saa käyttää mm. kuivattuihin hedelmiin, kuorittuihin perunoihin, perunahiuteleisiin, rypälephojaisiin juomiin sekä viineihin ja siidereihin. Enimmäismäärärajoituksia.
E262 Natriumasetaatit	Asetaatit ovat etikkahapon suoloja. Etikkahappoa esiintyy luontaisesti ja sitä voidaan valmistaa sokereista tai viinistä käymisen avulla tai kemiallisesti. Aineet estävät monien sairautta aiheuttavien bakteerien kasvua. Käytetään sekä säilöntäaineena että happamuudensäätöaineena ja maun vuoksi. Maitohapon suolat ovat laktaatteja (E325–327). Säilövä vaikutus perustuu lähinnä pH:n alenemiseen. Saa käyttää lähes kaikkiin elintarvikkeisiin, joihin saa käyttää lisäaineita. Ei enimmäismäärärajoituksia.
E270 Maitohappo	Orgaaninen happo, jota muodostuu maitosokerista maitohappobakteerien vaikutuksesta. Happo on tavallinen luonnossa ja sitä muodostuu luontaisesti myös ihmisessä. Valmistetaan maitohappobakteerien avulla hiilihydraateista tai kemiallisesti. Käytetään myös happamuudensäätöaineena ja maun vuoksi. Maitohapon suolat ovat laktaatteja (E325–327). Säilövä vaikutus perustuu lähinnä pH:n alenemiseen. Saa käyttää lähes kaikkiin elintarvikkeisiin, joihin saa käyttää lisäaineita. Enimmäismäärärajoitus vain nektareissa.
E296 Omenahappo	Luonnossa yleisesti esiintyvä happo, voidaan valmistaa myös kemiallisesti. Käytetään myös happamuudensäätöaineena. Saa käyttää lähes kaikkiin elintarvikkeisiin, joihin saa käyttää lisäaineita. Omenahapon suolat ovat malaatteja (E350–352). Enimmäismäärärajoitus vain ananasmeuhissa.

HAPETTUMISENESTOAINET	ALKUPERÄ JA KÄYTTÖ
E330 Sitruunahappo	Sitruunahappo ja sen suoloja esiintyy luontaisesti monissa elintarvikkeissa, erityisesti sitruhedelmissä. Sitruunahappoa valmistetaan bioteknisesti esimerkiksi melassista tai glukoosista homesienten avulla. Happamuudensäätöaineita, jotka vahvistavat happamisuuden vaikutusta sitomalla metalleja. Sitruunahapolla ja sen suoloilla on myös muita käyttötarkoituksia. Saa käyttää lähes kaikkiin elintarvikkeisiin, joihin saa käyttää lisäaineita. Enimmäismäärärajoituksia kaakao- ja suklaatuotteissa, nektareissa ja hedelmameuhissa.
E331 Natriumsitraatit	Sitruunahapon suola. Sitruunahappo ja sen suoloja esiintyy luontaisesti monissa elintarvikkeissa, erityisesti sitruhedelmissä. Sitruunahappoa valmistetaan bioteknisesti esimerkiksi melassista tai glukoosista homesienten avulla. Happamuudensäätöaineita, jotka vahvistavat happamisuuden vaikutusta sitomalla metalleja. Sitruunahapolla ja sen suoloilla on myös muita käyttötarkoituksia. Saa käyttää lähes kaikkiin elintarvikkeisiin, joihin saa käyttää lisäaineita. Enimmäismäärärajoituksia kaakao- ja suklaatuotteissa, nektareissa ja hedelmameuhissa.
E339 Natriumfosfaatit	Valmistetaan luonnossa esiintyvistä mineraaleista. Aineita esiintyy kehon normaalissa aineenvaihdunnassa ja kalsiumfosfaattia on mm. luustossa. Fosfaateilla on monia käyttötarkoituksia esimerkiksi happamuudensäätö- ja stabilointiaineina sekä sulatesuoloina, ne myös sitovat metalleja ja vahvistavat siten happamisuuden vaikutusta. Fosfaatteja saa käyttää samoin kuin polyfosfaatteja (E450–452) mm. joihinkin juustoihin, jäätelöön, jälkiruokiin, keittoihin ja kastikkeisiin, aamiaismuroihin, liha- ja kalavalmistuksiin. Enimmäismäärärajoituksia.
E340 Kaliumfosfaatit	Valmistetaan luonnossa esiintyvistä mineraaleista. Aineita esiintyy kehon normaalissa aineenvaihdunnassa ja kalsiumfosfaattia on mm. luustossa. Fosfaateilla on monia käyttötarkoituksia esimerkiksi happamuudensäätö- ja stabilointiaineina sekä sulatesuoloina, ne myös sitovat metalleja ja vahvistavat siten happamisuuden vaikutusta. Fosfaatteja saa käyttää samoin kuin polyfosfaatteja (E450–452) mm. joihinkin juustoihin, jäätelöön, jälkiruokiin, keittoihin ja kastikkeisiin, aamiaismuroihin, liha- ja kalavalmistuksiin. Enimmäismäärärajoituksia.
E385 Kalsiumdinitratiumetylenidiaminitetra-asetatti (Kalsiumdinitratium EDTA)	Valmistetaan keinotekoisesti. Pystyy sitomaan metalleja, jotka muuten voisivat edistää härskiintymistä ja rusketumista. Saa käyttää vain joihinkin kasvisäilykkeisiin, kalasäilykkeisiin, kastikkeisiin, vähärasvaiseen margariiniin ja pakasterapuihin.
E392 Rosmariiniuutteet	Happamisuudenestoaine, jota valmistetaan rosmariinin (Rosmarinus officinalis L.) kuivatuista lehdistä erilaisia liuotinuuttomenetelmiä käyttäen. Kasvi sisältää useita antioksidantteja toimivia yhdisteitä, joista merkittävimmät ovat karnosoli ja karnosiinihappo. Saa käyttää mm. liha- ja kalatuotteisiin, kastikkeisiin, konditoriatuotteisiin ja joihinkin öljyihin. Enimmäismäärärajoituksia.

Tuotetiedot on julkaistu 30.5.2017 ja saattavat muuttua.

Tarkista aina viimeisimmät tiedot tuotteen pakkauksesta tai kotisivuiltamme www.isomitta.fi.

HAPPAMUUDENSÄÄTÖAINEEET	ALKUPERÄ JA KÄYTTÖ
E500	Natriumkarbonaatti Hiilihapon emäksisiä suoloja, kutsutaan myös soodaksi. Esiintyvät luontaisesti, mutta voidaan myös valmistaa suolasta ja hiilidioksidista. Ovat happamuudensäätöaineita, natriumvetykarbonaatti on myös hyvin yleinen nostatusaine (natriumbikarbonaatti, ruokasooda). Saa käyttää lähes kaikkiin elintarvikkeisiin, joihin saa käyttää lisäaineita. Enimmäismäärärajoitukset kaako- ja suklaatuotteissa.
E509	Kalsiumkloridi Suolahapon (E507) kalsiumsuola. Esiintyy luontaisesti. Kiinteyttämis- ja stabilointiaine, joka tehostaa pektiinin hyytymistä. Käytetään myös ruokasuola- valmistuksiin. Saa käyttää lähes kaikkiin elintarvikkeisiin, joihin saa käyttää lisäaineita. Ei enimmäismäärärajoitusta.

EMULGOINTI, STABILOINTI- JA SAKEUTTAMISAINEEET*	ALKUPERÄ JA KÄYTTÖ
E322	Lesitiinit Lesitiiniä esiintyy luontaisesti kaikissa soluissa, suurin määrin munankeltuaisissa. Valmistetaan etenkin soijapavuista. Emulgointiaine, jota käytetään myös hapettumisenestoaineena. Saa käyttää lähes kaikkiin elintarvikkeisiin, joihin saa käyttää lisäaineita. Allergioiden mahdollisuuden vuoksi lesitiiniin kananmunan- tai soija-alkuperä on ilmoitettava elintarvikkeen ainesluettelossa. Enimmäismäärärajoitukset öljyissä ja rasvoissa.
E401	Natriumalginaatti Valmistetaan eräistä Phaeophyceae -ruskolevista. Alginaatit ovat algiinihapon suoloja. Sakeuttamis- ja hyytelöimisaineita. Saa käyttää lähes kaikkiin elintarvikkeisiin, joihin saa käyttää lisäaineita, ei kuitenkaan minipikariin pakattuihin hyytelömakeisiin. Enimmäismäärärajoitus hilloissa, hyytelöissä ja marmeladeissa.
E407	Karrageeni Valmistetaan useista Rhodophyceae-ryhmän punalävalajeista. Stabilointi-, sakeuttamis- ja hyytelöimisaine. Saa käyttää lähes kaikkiin elintarvikkeisiin, joihin saa käyttää lisäaineita, ei kuitenkaan minipikariin pakattuihin hyytelömakeisiin. Enimmäismäärärajoitus hilloissa, hyytelöissä ja marmeladeissa.
E410	Johanneksenleipäpuujuuhea Valmistetaan palkokasveihin kuuluvan johanneksenleipäpuun (Ceratonia siliqua) siemenistä. Stabilointi- ja sakeuttamisaine. Saa käyttää lähes kaikkiin elintarvikkeisiin, joihin saa käyttää lisäaineita, ei kuitenkaan kuiviin elintarvikkeisiin, joihin lisätään vettä nauttimisen yhteydessä eikä minipikariin pakattuihin hyytelömakeisiin. Enimmäismäärärajoitukset lastenruoissa, hilloissa, hyytelöissä ja marmeladeissa.
E412	Guarkumi Stabilointi- ja sakeuttamisaine, jota valmistetaan palkokasveihin kuuluvan guar-kasvin (Cyamopsis tetragonoloba) siemenistä. Saa käyttää lähes kaikkiin elintarvikkeisiin, joihin saa käyttää lisäaineita, ei kuitenkaan kuiviin elintarvikkeisiin, joihin lisätään vettä nauttimisen yhteydessä eikä minipikariin pakattuihin hyytelömakeisiin. Enimmäismäärärajoitukset lastenruoissa, hilloissa, hyytelöissä ja marmeladeissa.
E415	Ksantaanikumi Valmistetaan käymisprosessilla sokerista Xanthomonas campestris -bakteerin avulla. Sakeuttamis- ja stabilointiaine. Saa käyttää lähes kaikkiin elintarvikkeisiin, joihin saa käyttää lisäaineita, ei kuitenkaan kuiviin elintarvikkeisiin, joihin lisätään vettä nauttimisen yhteydessä eikä minipikariin pakattuihin hyytelömakeisiin. Enimmäismäärärajoitukset lastenruoissa, hilloissa, hyytelöissä ja marmeladeissa.
E450	Difosfaatit Valmistetaan fosforihaposta. Stabilointi-, emulgointi- ja nostatusaineita ja sulatusuoloja. Saa käyttää kuten fosforihappoa ja fosfaatteja (E338–341) moniin elintarvikkeisiin, mm. joihinkin juustoihin, jäätelöön, jälkiruokiin, kakkuihin, keittoihin ja kastikkeisiin, aamiaismuroihin, liha- ja kalavalmistuksiin ja pakastekalaan. Enimmäismäärärajoitukset.
E451	Trifosfaatit Valmistetaan fosforihaposta. Stabilointi-, emulgointi- ja nostatusaineita ja sulatusuoloja. Saa käyttää kuten fosforihappoa ja fosfaatteja (E338–341) moniin elintarvikkeisiin, mm. joihinkin juustoihin, jäätelöön, jälkiruokiin, kakkuihin, keittoihin ja kastikkeisiin, aamiaismuroihin, liha- ja kalavalmistuksiin ja pakastekalaan. Enimmäismäärärajoitukset.
E452	Polyfosfaatit Valmistetaan fosforihaposta. Stabilointi-, emulgointi- ja nostatusaineita ja sulatusuoloja. Saa käyttää kuten fosforihappoa ja fosfaatteja (E338–341) moniin elintarvikkeisiin, mm. joihinkin juustoihin, jäätelöön, jälkiruokiin, kakkuihin, keittoihin ja kastikkeisiin, aamiaismuroihin, liha- ja kalavalmistuksiin ja pakastekalaan. Enimmäismäärärajoitukset.
E466	Karboksimetyyliselluloosa, natriumkarboksimetyyliselluloosa, selluloosakumi Selluloosaa kasvien soluseinissä. Kemiallisesti se on glukoosista rakentunut polysakkaridi. Puhdas selluloosa on valkeaa, kuitumaista, hyvin vettä imevää ainetta. Mikrokitistä selluloosaa valmistetaan käsittelemällä selluloosaa tai puuvillaa hapolla. Muut aineet ovat selluloosajohdannaisia, ja niitä valmistetaan selluloosasta kemiallisilla menetelmillä. Sakeuttamis- ja stabilointiaineita. Saa käyttää lähes kaikkiin elintarvikkeisiin, joihin saa käyttää lisäaineita. Ei enimmäismäärärajoitusta.
E471	Rasvahappojen mono- ja diglyseridit Valmistetaan syötävistä rasvoista ja öljyistä tai glyserolista (E422) ja rasvahapoista (E570). Rasvat voivat olla eläinperäisiä. Emulgointiaineita. Saa käyttää lähes kaikkiin elintarvikkeisiin, joihin saa käyttää lisäaineita. Enimmäismäärärajoitukset rasvoissa ja öljyissä.
E472a	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien etikkahappoesterit Valmistetaan rasvahappojen mono- ja diglyserideistä (E471) ja etikka-, maito-, sitruuna- ja viinihapoista (E260, 270, 330 ja 334). Glyseridien valmistuksessa käytetty rasva voi olla eläinperäistä. Emulgointiaineita. Saa käyttää lähes kaikkiin elintarvikkeisiin, joihin saa käyttää lisäaineita. Enimmäismäärärajoitukset vain lastenruoissa.
E472b	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien maitohappoesterit Valmistetaan rasvahappojen mono- ja diglyserideistä (E471) ja etikka-, maito-, sitruuna- ja viinihapoista (E260, 270, 330 ja 334). Glyseridien valmistuksessa käytetty rasva voi olla eläinperäistä. Emulgointiaineita. Saa käyttää lähes kaikkiin elintarvikkeisiin, joihin saa käyttää lisäaineita. Enimmäismäärärajoitukset vain lastenruoissa.
E472d	Rasvahappojen mono- ja diglyseridien viinihappoesterit Valmistetaan rasvahappojen mono- ja diglyserideistä (E471) ja etikka-, maito-, sitruuna- ja viinihapoista (E260, 270, 330 ja 334). Glyseridien valmistuksessa käytetty rasva voi olla eläinperäistä. Emulgointiaineita. Saa käyttää lähes kaikkiin elintarvikkeisiin, joihin saa käyttää lisäaineita. Enimmäismäärärajoitukset vain lastenruoissa.

* Huom! Lisäaine voi olla sekä emulgointi- tai stabilointiaine riippuen, missä tarkoituksessa lisäainetta on varsinaisessa tuotteessa käytetty. Katso tarkemmat käyttökohteet lisäaineella tuotetiedoista.

MAKEUTUSAINEEET	ALKUPERÄ JA KÄYTTÖ
E950	Asesulfaami K Keinotekoinen makeutusaine. Ei sisällä energiaa. Noin 100–200 kertaa tavallista sokeria makeampaa. Saa käyttää moniin valmistuksiin, esimerkiksi juomiin, jälkiruokiin, jäätelöön, makeisiin, purukumiin, eräisiin kahvileipiin, runsaskuituisiin aamiaismuroihin, hilloihin ja marmeladeihin, hedelmä- ja kasvisvalmistuksiin, hapanimeliin kala- ja kasvisäilykkeisiin, eräisiin erityisruokavaliovalmistuksiin, kastikkeisiin, sinappiin, vitamiineja ja kivennäisaineita sisältäviin ravintoliisiin ja mietoihin alkoholijuomiin. Asesulfaamia käytetään myös arominvahventeena. Enimmäismäärärajoitukset.
E951	Aspartaami Valmistetaan kemiallisesti asparagiinihappo- ja fenyylialaniini-aminohapoista. Ei sisällä merkittävästi energiaa. Noin 200 kertaa tavallista sokeria makeampaa. Ei kestä kuumennusta. Saa käyttää samantyyppisiin elintarvikkeisiin kuin asesulfaamia. Enimmäismäärärajoitukset. Aspartaamia sisältävät elintarvikkeet on merkittävä tiedolla. "Sisältää fenyylialaniinin lähteen." Synnynnäistä fenyylketonuriaa (PKU) sairastavat henkilöt eivät pysty hajottamaan fenyylialaniinia, joten heidän on välttämäänsä aspartaamia sisältäviä elintarvikkeita. Aspartaamia käytetään myös arominvahventeena.





**PALVELUKSESSA KAIKKIALLA:
ISOMITTA.FI**

**ASIAKASPALVELU
P. 0800 9 4441**

ALLERGEENITAUUKKO

TUOTEOPAS 2017-2018

Tiedot perustuvat 30.5.2017 tuotetietoihin. Tarkista viimeisimmät tiedot pakkauksesta tai www.isomitta.fi.

Allergisen henkilön tulee olla hyvin tarkka, kun on kyse useista ainesosista koostetuista tuotteista. Riskiä elintarvikkeen mahdollisesti sisältämistä toisen tuotantoerän jäämistä ei voida kokonaan sulkea pois. Tarkista aina tuotteen ainesosat itse pakkauksesta tai katso www.isomitta.fi. Asiakaspalvelu: 0800 9 4441.

Allergeneita sisältävää ainesosaa lisätty tuotteeseen reseptin ainesosana; kyllä ●

Tuotteet

KEITOT	Allergeni											Analysoitu suolaprosentti (ei laskemallinen) per 100 g/100 ml valmista tuotetta.				
	Gluteenia sisältävät viljat (vehnä, ohra, ruis, kaura, speltti, kamut-vilja) ja viljatuotteet	Äyriäiset ja äyriäistuotteet	Munat ja munatuotteet	Kalat ja kalatuotteet	Maapähkinät ja maapähkinätuotteet	Soijapavut ja soijapaputuotteet	Maito ja maitotuotteet	Pähkinät: manteli, hasselpähkinä, saksanpähkinä, cashewpähkinä, pekanipähkinä, parapähkinä, pistaasipähkinä, macadamiapähkinä, queensland-pähkinä ja pähkinätuotteet	Selleri ja sellerituotteet	Sinappi ja sinappituotteet	Seesamsiemenet ja seesamsiementuotteet		Lupini ja lupiintuotteet	Nilviäiset ja nilviäistuotteet	Rikkioksididi ja sulfiitti	
IsoMitta Keittoaineokset¹																
8860 IsoMitta Juustokeitto	●						●									0,4
8862 IsoMitta Juusto-vihanneskeitto	●						●									0,7
8863 IsoMitta Kanakeitto	●		●				●									0,7
8852 IsoMitta Kantarellikeitto	●						●									0,8
8848 IsoMitta Katkarapukeitto	●	●	●				●									0,8
8846 IsoMitta Kukkakaalikeitto	●						●									0,7
8861 IsoMitta Ranskalainen sipulikeitto																0,7
8858 IsoMitta Tomaattikeitto							●									0,6
KASTIKKEET																
IsoMitta Kastikeaineokset¹																
8903 IsoMitta Béarnaisekastike			●				●									1,6
8901 IsoMitta Herkkusienikastike	●						●									0,6
8935 IsoMitta Hollandaisekastike			●				●									0,7
8967 IsoMitta Juusto-Yrttikastike	●						●									0,6
8966 IsoMitta Kermanen Pippurikastike							●									0,7
8904 IsoMitta Kermakastike	●						●									0,9
8957 IsoMitta Kermakastike (1,08 kg)	●						●									0,8
9002 IsoMitta Lasagnekastike																0,7
8953 IsoMitta Mausteinen Currykastike			●				●									1,1
8968 IsoMitta Metsäsiemenkastike	●						●									0,9
8955 IsoMitta Paistinkastike (1,62 kg)	●						●									0,9
8914 IsoMitta Paistinkastike (4,02 kg)	●						●									0,9
9000 IsoMitta Punaviinikastike	●						●									0,8
8969 IsoMitta Rosépippurikastike	●						●									0,8
8959 IsoMitta Ruskeakastike	●						●									0,9
8965 IsoMitta Sitruunakastike	●						●									1,1
8964 IsoMitta Spagettikastike							●									0,9
9004 IsoMitta Aurinkokuivattu Tomaatti kylmäkastike							●									1,2
9006 IsoMitta Italialainen Yrtti kylmäkastike							●									0,8
9005 IsoMitta Sitruuna-Tilli kylmäkastike							●									0,9

GLUTEENITON
Gluteenittomuus varmistettu tuotantomenetelmin sekä analysein. Pakkauksessa gluteeniton-merkki.

Valmistusmaa:
1 Belgia
2 Saksa
3 Suomi
4 Tanska

Tuotteet

POHJAT	Allergeni											Analysoitu suolaprosentti (ei laskemallinen) per 100 g/100 ml valmista tuotetta.				
	Gluteenia sisältävät viljat (vehnä, ohra, ruis, kaura, speltti, kamut-vilja) ja viljatuotteet	Äyriäiset ja äyriäistuotteet	Munat ja munatuotteet	Kalat ja kalatuotteet	Maapähkinät ja maapähkinätuotteet	Soijapavut ja soijapaputuotteet	Maito ja maitotuotteet	Pähkinät: manteli, hasselpähkinä, saksanpähkinä, cashewpähkinä, pekanipähkinä, parapähkinä, pistaasipähkinä, macadamiapähkinä, queensland-pähkinä ja pähkinätuotteet	Selleri ja sellerituotteet	Sinappi ja sinappituotteet	Seesamsiemenet ja seesamsiementuotteet		Lupini ja lupiintuotteet	Nilviäiset ja nilviäistuotteet	Rikkioksididi ja sulfiitti	
IsoMitta Kastike-/keittopohjat¹																
9017 IsoMitta Juusto kastike-/keittopohja							●									0,3 0,3
9018 IsoMitta Kala kastike-/keittopohja				●												0,3 0,2
9019 IsoMitta Kana kastike-/keittopohja																0,3 0,2
9022 IsoMitta Kerma kastike-/keittopohja							●									0,3 0,2
9023 IsoMitta Ruskea kastike-/keittopohja (3,50 kg)																0,3
9024 IsoMitta Ruskea kastike-/keittopohja																0,2
9025 IsoMitta Tomaatti kastike-/keittopohja																0,3 0,2
9026 IsoMitta Vaalea kastike-/keittopohja (4,00 kg)																0,3
9027 IsoMitta Vaalea kastike-/keittopohja																0,2
IsoMitta Keittopohjat¹																
8823 IsoMitta Herkkusieni keittopohja																0,7
8821 IsoMitta Kukkakaali keittopohja																0,9
8824 IsoMitta Parsa keittopohja																0,7
IsoMitta Peruskastikepohjat¹																
9042 IsoMitta Ruskea peruskastikepohja																0,5
9043 IsoMitta Vaalea peruskastikepohja																0,5
IsoMitta Kylmäsuurustekastike-/keittopohjat¹																
9028 IsoMitta Kylmäsuurustein Ruskea kastike-/keittopohja																0,3 0,2
9029 IsoMitta Kylmäsuurustein Vaalea kastike-/keittopohja																0,3 0,3
LIEMET																
IsoMitta Liemiaineokset¹																
8977 IsoMitta 2x2 kg Kalaliemi				●												0,3 0,5
8975 IsoMitta 2x2 kg Kanaliemi																0,3 0,5
8979 IsoMitta 2x2 kg Kasvisliemi																0,3 0,5
8978 IsoMitta 2x2 kg Lihaliemi																0,3 0,5

Gluteenia sisältävät viljat (vehnä, ohra, ruis, kaura, speltti, kamut-vilja) ja viljatuotteet
Äyriäiset ja äyriäistuotteet
Munat ja munatuotteet
Kalat ja kalatuotteet
Maapähkinät ja maapähkinätuotteet
Soijapavut ja soijapaputuotteet
Maito ja maitotuotteet
Pähkinät: manteli, hasselpähkinä, saksanpähkinä, cashewpähkinä, pekanipähkinä, parapähkinä, pistaasipähkinä, macadamiapähkinä, queensland-pähkinä ja pähkinätuotteet
Selleri ja sellerituotteet
Sinappi ja sinappituotteet
Seesamsiemenet ja seesamsiementuotteet
Lupini ja lupiintuotteet
Nilviäiset ja nilviäistuotteet
Rikkioksididi ja sulfiitti
Analysoitu suolaprosentti (ei laskemallinen) per 100 g/100 ml valmista tuotetta.

ALLERGEENITAUUKKO TUOTEOPAS 2017-2018

Tiedot perustuvat 30.5.2017 tuotetietoihin. Tarkista viimeisimmät tiedot pakkauksesta tai www.isomitta.fi.

Tuotteet

	Gluteenia sisältävät viljat (vehnä, ohra, ruis, kaura, speltti, kamut-vilja) ja viljatuotteet	Äyriäiset ja äyriäistuotteet	Munat ja munatuotteet	Kalat ja kalatuotteet	Maapähkinät ja maapähkinätuotteet	Soijapavut ja soijapavutuotteet	Maito ja maitotuotteet	Pähkinät: manteli, hasselpähkinä, saksanpähkinä, cashewpähkinä, pekanipähkinä, parapähkinä, pistaasipähkinä, macadamiapähkinä, queensland-pähkinä ja pähkinätuotteet	Selleri ja sellerituotteet	Sinappi ja sinappituotteet	Seesaminsiemenet ja seesaminsiementuotteet	Lupiini ja lupiinituotteet	Nilviäiset ja nilviäistuotteet	Rikkioksidit ja sulfiittit	Analysoitu suolaprocentti (ei laskennallinen) per 100 g/100 ml valmistia tuotteita.
BONG															
Bong Liemiaineokset¹															
4908 Bong 1,5 kg Kalaliemi			●												0,5
4907 Bong 1,5 kg Kanaliemi															0,5
4909 Bong 1,5 kg Kasvisliemi															0,5
4906 Bong 1,5 kg Lihaliemi															0,5
4924 Bong 1,5 kg Luomu Kasvisliemi 0,3 %															0,3
4902 Bong Kalaliemi			●												0,3
4901 Bong Kanaliemi															0,3
4903 Bong Kasvisliemi															0,3
4900 Bong Lihaliemi															0,3
Bong Kastikeaineokset¹															
1145 Bong Café de Paris -kastike					●	●				●					1,1
8076 Bong Demi-Glace kastike															0,9
8074 Bong Punaviinikastike															0,9
1144 Bong Viiden Pippurin kastike														●	1,2
Touch of Taste Fondit¹															
4694 Touch of Taste Hummerifondi	●	●							●						0,5
4703 Touch of Taste Häränlihafondi									●						0,5
4693 Touch of Taste Kalafondi			●												0,5
4695 Touch of Taste Kanafondi									●						0,5
4692 Touch of Taste Kasvisfondi									●						0,5
4692 Touch of Taste Riistafondi															0,5
4692 Touch of Taste Ruskea Vasikanfondi															0,5
4751 Touch of Taste Luomu Lihafondi															0,5
4752 Touch of Taste Luomu Kanafondi															0,5
4753 Touch of Taste Luomu Kasvisfondi															0,5
Bong Moussepohja¹															
7049 Bong Moussepohja					●										
JÄLKIRUOAT															
IsoMitta Kiisseli/-keittoaineokset¹															
7098 IsoMitta Aprikoosikiisseli/-keitto															
7075 IsoMitta Mangokiisseli/-keitto															
7080 IsoMitta Mansikkakiisseli/-keitto															
7063 IsoMitta Mustaherukka-Vadelma-kiisseli/-keitto															
7079 IsoMitta Mustikka-Vadelma-kiisseli/-keitto															
7078 IsoMitta Mustikkakiisseli/-keitto															
7084 IsoMitta Omena-Kanelikiisseli/-keitto															
7076 IsoMitta Puolukka-Mustikka-kiisseli/-keitto															
7031 IsoMitta Puolukkakiisseli/-keitto															
7079 IsoMitta Päärynäkiisseli/-keitto															
7083 IsoMitta Sitruunakiisseli/-keitto															
7082 IsoMitta Suvimarjat kiisseli/-keitto															
7085 IsoMitta Tropiikin Hedelmät kiisseli/-keitto															
7081 IsoMitta Vadelmakiisseli/-keitto															

Tuotteet

	Gluteenia sisältävät viljat (vehnä, ohra, ruis, kaura, speltti, kamut-vilja) ja viljatuotteet	Äyriäiset ja äyriäistuotteet	Munat ja munatuotteet	Kalat ja kalatuotteet	Maapähkinät ja maapähkinätuotteet	Soijapavut ja soijapavutuotteet	Maito ja maitotuotteet	Pähkinät: manteli, hasselpähkinä, saksanpähkinä, cashewpähkinä, pekanipähkinä, parapähkinä, pistaasipähkinä, macadamiapähkinä, queensland-pähkinä ja pähkinätuotteet	Selleri ja sellerituotteet	Sinappi ja sinappituotteet	Seesaminsiemenet ja seesaminsiementuotteet	Lupiini ja lupiinituotteet	Nilviäiset ja nilviäistuotteet	Rikkioksidit ja sulfiittit	Analysoitu suolaprocentti (ei laskennallinen) per 100 g/100 ml valmistia tuotteita.
IsoMitta Vanukasaineokset¹															
7092 IsoMitta Vaniljavanukas							●								
7026 IsoMitta Suklaavanukas															
IsoMitta Jälkiruokakastikkeet¹															
7086 IsoMitta Vanhanajan Vaniljakastike				●		●	●								
IsoMitta Mousseaineokset¹															
7096 IsoMitta Mokka mousse							●								
7048 IsoMitta Piparkakkumousse SESONKITUOTE							●	●							
7099 IsoMitta Puolukkamousse							●								
7088 IsoMitta Rommi-Rusinamousse							●								
7087 IsoMitta Suklaamousse							●								
7027 IsoMitta Toffeemousse							●								
7090 IsoMitta Vadelma-Vaniljamousse							●								
7089 IsoMitta Valkosuklaamousse							●	●							
IsoMitta Vaahtoaineokset¹															
7093 IsoMitta Kevyt Kaakaovahto							●								
7047 IsoMitta Krokanttivahto							●								
7029 IsoMitta Kuningatarvahto							●								
7045 IsoMitta Sitruunavahto							●								
7077 IsoMitta Tropiikinvahto							●								
7095 IsoMitta Vaniljavahto							●								
MUUT															
IsoMitta Maitotaloustuotteet															
7022 IsoMitta 1 L Keittiö 15 % Kasvirasvasekoite ^{3*}							●								
7023 IsoMitta 10 L Keittiö 15 % Kasvirasvasekoite ^{3*}							●								
7025 IsoMitta 1 L laktoositon Vaahtoutuva vaniljakastike 9 % ^{3**}							●								
7024 IsoMitta Juustocreme ⁴							●								0,7
Blå Band Kuivattu sipuli¹															
7500 Blå Band Kuivattu Sipulikuutio															
IsoMitta Maissitärkkelys															
9034 IsoMitta 2,5 kg Maissitärkkelys															<0,01
IsoMitta Lasagnelevyt ja pizzapohjat²															
4760 IsoMitta Lasagnelevyt	●	●													1,1
4761 IsoMitta Pizzapohjat	●														2,2
Chef René Majoneesit¹															
4771 Täysmajoneesi 5,5 L (81 %)							●				●				1,3
4774 Kevytmajoneesi 5,5 L (30 %)							●				●				1,9
IsoMitta Pata-aineokset¹															
8980 IsoMitta Italian Pata	●														0,8
IsoMitta Kylmäsuurustuva Perunasose¹															
9040 IsoMitta Kylmäsuurustuva Perunasose (2 x 1,25 kg)															<0,03
9041 IsoMitta Kylmäsuurustuva Perunasose (7,50 kg)														●	0,03

GLUTEENITON

Gluteenittomuus varmistettu tuotantomenetelmin sekä analysein. Pakkauksessa gluteeniton-merkki.

Valmistusmaa:

¹ Belgia
² Saksa
³ Suomi
⁴ Tanska

Kotimaisuusaste:

* 70 %
** 87 %