

Capsi Kylmäsakeutuva perunatärkkelys sopii kaikkiin ruokiin

Kylmävalmistus on runsaassa kymmenessä vuodessa jo Suomessakin kirinyt keskuskeittiöiden cook and chill -valmistusmenetelmän rinnalle. Ruokapalveluiden entisestään keskittyessä kylmävalmistuksen osuus tulee kasvamaan. Kun valmistuskeittiöstä kuljetaan ruokaa yhä enemmän palvelukeittiöihin, ruoka on järkevää valmistaa kylmänä ja kuumentaa se vasta palvelukeittiöissä. Kylmävalmistuksessa jäädytyksen ja uudelleenlämmityksen poisjättäminen helpottaa ja rationalisoi ruokatuotantoa, lisää kustannustehokkuutta – ja tuottaa tietenkin laadukkaampaa ruokaa (ja ihanaa ruuan tuoksua), kun raaka-aineet kuumennetaan ja kypsennetään vain yhden kerran.

Tutun Promix Kylmäsakeutuvan maissi-tärkkelyksen rinnalle on nyt tullut myös uusi, **Capsi Kylmäsakeutuva perunatärkkelys**, todellinen kylmävalmistuksen moniottelija ammattikeittiöille.

Helppokäyttöisenä ja lisääaineettomana tuotteena se taipuu helposti niin kylmiin kuin kuumiinkin ruokiin ja soveltuu myös erityisruokavaliioihin.

Kylmäsakeutuva perunatärkkelys on monipuolinen kumppani, sillä sen avulla voi mm. parantaa/jämäköittää lopputuotteen rakennetta, keventää ruokia koostumuksen kärsimättä.

Sillä voi myös parantaa makua ja ruuan suutuntumaa ja ulkonäköä.

Kylmäsakeutuvalla tärkkelyksellä voidaan vaikkapa jatkaa hedelmäistä fruitieta lisäämällä seokseen nestettä, jolloin tuloksena on erinomainen saanto ilman, että maku tai rakenne kärsii. Kotimaisista marjoista valmistettu tuorehillo puolestaan raikastuu ja kevenee kylmäsakeutuvalla tärkkelyksellä, sillä sokerin määrää voi roimasti vähentää. Samalla aito marjojen maku ja rakenne säilyvät. Kylmäsakeutuva perunatärkkelys on omiaan myös keventämään monia öljypohjaisia salaatinkastikkeita.

Capsi Kylmäsakeutuva perunatärkkelys taipuu moneen:

- keitot, kastikkeet ja pataruuat
- perunaruuat: esim. kermaperunat, kinkkukiusaus, lohilaatikko
- pastavuoat
- wokkikastikkeet
- massat, täytteet, tahnat, levitteet
- kosteat salaatit
- kylmät kastikkeet: öljypohjaiset salaatinkastikkeet
- kermaviili- ja jogurttipohjaiset kastikkeet
- rakennemuunnatut ruuat, soseutetut vihannekset, kasvikset, hedelmät
- maito- ja mehupohjaiset kiisselit, keitot ja kastikkeet
- rahkat, smoothiet, fruitiet, mousset
- tuorehillokkeet pakastetuista (kotimaisista) marjoista ja säilykesoseista



**LISÄAINEETON
UUTUUS!**



Annostus g/l

Laatikkoruuat 15-20 g
Kastikkeet 30-40 g
Massat/täytteet 5-15 g
Mehukeitot 25 g
Kiisselit 30-45 g
Rahkat/mousset 15-20 g

1 dl perunatärkkelystä = 40 g

Perunatärkkelyksen annostelu-määrään vaikuttavat tuotteiden happamuus, rasvapitoisuus ja se, kuinka löysää ruokalaji on ennen tärkkelyksen lisäämistä.

KEPEÄ! PORKKANASALAATINKASTIKE

0,6 kg porkkanasoseetta (säilyke tai pakaste)
0,4 l rypsiöljyä
0,75 dl omenaviinietikkaa
0,02 kg sokeria
0,01 kg suolaa
0,015 kg Capsi Kylmäsakeutuvaa perunatärkkelystä

Maustamisideat:

Capsi Oreganoa, Rakuunaa tai Currya 1 g /1 l kastiketta

1 dl appelsiinimehua

Yhdistä porkkanasose, öljy, etikka, sokeri ja mausteet. Poraa sauvasekoittimella perunatärkkelys ripotellen nesteeseen joukkoon. Anna sakeutua ja maustua kylmässä yön yli. Ennen tarjoilua ohenna kastike tarvittaessa appelsiinimehulla.

Vinkki: Vaihda makua, korvaa porkkanasose mango- tai ruusunmarjasoseella.



Resepti: Chef Markku Luola



KYLMÄVALMISTUKSENA! TOMAATTIKASTIKEPOHJA KASVIS-, KALA- TAI LIHARUUILLE

| | | |
|---------|----|---|
| 0,04 | kg | Capsi Kylmäsakeutuvaa perunatärkkelystä |
| 0,03 | kg | Promix Kasvis-, Kala-, Kana- tai Lihaliemijauhetta |
| 0,002 | kg | Capsi Mustapippuria, rouhittua |
| 0,001 | kg | Capsi Paprikajauhetta |
| 0,002 | kg | Capsi Oreganoa |
| 0,03 | kg | sokeria |
| 1 | kg | tomaattimurskaa |
| 0,5 | l | vettä |
| 0,05 | kg | tomaattisoseita |
| 0,1 | kg | sipulikuutioita, pakaste |
| 0,01 | kg | valkosipulimurskaa |
| 0,3-0,5 | l | ruokakermaa tai soija- tai kaura- ruokavalmistetta |

Sekoita perunatärkkelys, liemijauhe ja mausteet keskenään. Yhdistä tomaattimurska, vesi, tomaattisose ja sipulit. Poraa sauvasekoittimella kuivat aineet ripotellen kastikepohjan joukkoon. Lisää kerma. Sekoita joukkoon kypsä proteiini tai kasvikset. Anna sakeutua ja maustua kylmässä yön yli. Kuumenna erissä, maista maku ja tarkista sakeus.



KYLMÄVALMISTUKSENA! PIPPURIKASTIKE ANNOS- TAI BUFFETRUOKIIN

| | | |
|-------|----|---|
| 0,07 | kg | Capsi Kylmäsakeutuvaa perunatärkkelystä |
| 0,003 | kg | Capsi Viisipippuri, rouhittua |
| 0,03 | kg | Capsi Lihaliemijauhetta |
| 0,015 | kg | sokeria |
| 1 | l | Demi Glace kastikepohjaa |
| 1 | l | vettä |
| 0,03 | kg | tomaattisoseita |

Viimeistelyyn:
0,5 l ruokakermaa tai kauraruokavalmistetta

Yhdistä perunatärkkelys, liemijauhe ja pippurit. Sekoita kastikepohja, vesi ja tomaattisose. Poraa sauvasekoittimella kuivat aineet ripotellen kastikepohjan joukkoon. Anna sakeutua ja maustua kylmässä yön yli. Kuumenna kastike erissä annosmäärän mukaan, lisää kerma ja kuumenna. Maista maku ja tarkista sakeus.



KUUMENTAMATTA! MONEKSI MUUNTUVA SUKLAA-KAHVIKIISSELI

| | | |
|-------|----|---|
| 0,045 | kg | Capsi Kylmäsakeutuvaa perunatärkkelystä |
| 0,006 | kg | Capsi Kanelia, jauhettu |
| 0,012 | kg | Capsi Vaniljasokeria |
| 0,02 | kg | espresso- tai muuta pikakahvijauhetta |
| 0,035 | kg | kaakaojauhetta |
| 0,12 | kg | sokeria |
| 0,5 | l | kevytmaitoa tai kaurajuomaa |
| 0,5 | l | ruokakermaa tai kauraruokavalmistetta |

Ripotus kiisseliannoksen päälle tai erikseen tarjottuna:
Promix Salaattimix ananas-papajaa tai karpaloo
(sellaisenaan tai paahdettuna)

Sekoita perunatärkkelys, mausteet, kahvi- ja kaakaojauheet sekä sokeri. Sekoita kylmä maito ja kerma. Vispilöi tai poraa kuivat aineet ripotellen maito-kerman joukkoon. Jos valmistat suuremman määrän niin sekoita puoleen nestemäärään kuivat aineet ja lisää sitten loput nesteestä.

Anna sakeutua ja maustua kylmässä yön yli.

RAKENTEEN SÄILYTTÄJÄ! VADELMA-PÄÄRYNÄ TUOREHILLOKE

| | | |
|-------|----|---|
| 0,02 | kg | Capsi Kylmäsakeutuvaa perunatärkkelystä |
| 0,003 | kg | Capsi Kardemummaa, rouhittu |
| 0,15 | kg | sokeria |
| 1 | kg | suomalaisia pakastevadelmia, sulatettuna |
| 0,5 | kg | päärynäsoseita, säilyke |

Sekoita perunatärkkelys, kardemumma ja sokeri. Lisää kuiva-aineet ripotellen päärynäsoseen joukkoon ja poraa sileäksi. Lisää sulatetut vadelmat ja sekoita varovasti. Anna sakeutua ja maustua kylmässä yön yli.

MAKUJEN SÄILYTTÄJÄ! MANSIKKA-OMENA TUOREHILLOKE

| | | |
|------|----|---|
| 0,02 | kg | Capsi Kylmäsakeutuvaa perunatärkkelystä |
| 0,01 | kg | Capsi Vaniljasokeria |
| 0,15 | kg | sokeria |
| 1 | kg | suomalaisia pakastemansikoita, sulatettuna |
| 0,5 | kg | omenasoseita, säilyke |

Sekoita perunatärkkelys ja sokerit. Lisää kuiva-aineet ripotellen omenasoseen joukkoon ja poraa sileäksi. Lisää sulatetut mansikat ja sekoita. Anna sakeutua ja maustua kylmässä yön yli.

Anna sakeutua ja maustua kylmässä yön yli.





Capi Kylmäsekeituva perunatärkkelys 4 kg, ltk (4 x 1 kg pussi)

Ainesosat: Muunnettu perunatärkkelys

Ravintosisältö/100 g

| | |
|---------------------|--------------------|
| Energia | 1150 kJ (275 kcal) |
| Rasva | 0,0 g |
| josta tyydyttyneitä | 0,0 g |
| Hiilihydraatit | 92,0 g |
| josta sokereita | 0,0 g |
| Proteiini | 0,0 g |
| Suola | 0,11 g* |



F00555



Promix Kylmäsekeituva tärkkelys 1 kg, pussi

Ainesosat: Muunnettu maissitärkkelys

Ravintosisältö/100 g

| | |
|---------------------|--------------------|
| Energia | 1585 kJ (373 kcal) |
| Rasva | 0,1 g |
| josta tyydyttyneitä | 0,0 g |
| Hiilihydraatit | 93,0 g |
| josta sokereita | 0,0 g |
| Proteiini | 0,3 g |
| Suola | 0,03 g* |



F00550



Promix Kylmäsekeituva tärkkelys 4 kg, ltk (4 x 1 kg pussi)

Ainesosat: Muunnettu maissitärkkelys

Ravintosisältö/100 g

| | |
|---------------------|--------------------|
| Energia | 1585 kJ (373 kcal) |
| Rasva | 0,1 g |
| josta tyydyttyneitä | 0,0 g |
| Hiilihydraatit | 93,0 g |
| josta sokereita | 0,0 g |
| Proteiini | 0,3 g |
| Suola | 0,03 g* |



F00489

Promix Maissitärkkelys 2 kg

Ainesosat: Maissitärkkelys

Ravintosisältö/100 g

| | |
|---------------------|--------------------|
| Energia | 1460 kJ (340 kcal) |
| Rasva | 0,0 g |
| josta tyydyttyneitä | 0,0 g |
| Hiilihydraatit | 85,0 g |
| josta sokereita | 0,0 g |
| Proteiini | 0,0 g |
| Suola | 0,03 g* |



F00272



Promix Lumihietale muunnettu tärkkelys 2 kg (käyttö cook & chill -valmistukseen)

Ainesosat: Muunnettu maissitärkkelys

Ravintosisältö/100 g

| | |
|---------------------|--------------------|
| Energia | 1491 kJ (351 kcal) |
| Rasva | 0,1 g |
| josta tyydyttyneitä | 0,0 g |
| Hiilihydraatit | 87,7 g |
| josta sokereita | 0,0 g |
| Proteiini | 0,2 g |
| Suola | 0,10 g* |



F00276



Promix Hedelmä- ja marjakiisselitärkkelys 2 kg

Ainesosat: Muunnettu perunatärkkelys

Ravintosisältö/100 g

| | |
|---------------------|--------------------|
| Energia | 1379 kJ (330 kcal) |
| Rasva | 0,0 g |
| josta tyydyttyneitä | 0,0 g |
| Hiilihydraatit | 82,0 g |
| josta sokereita | 0,0 g |
| Proteiini | 0,1 g |
| Suola | 0,03 g* |



F00278



Promix Pikasuuruste 500 g

Ainesosat: Muunnettu perunatärkkelys, maltodekstriini, riisijauho

Ravintosisältö/100 g

| | |
|---------------------|--------------------|
| Energia | 1550 kJ (370 kcal) |
| Rasva | 0,1 g |
| josta tyydyttyneitä | 0,0 g |
| Hiilihydraatit | 92,0 g |
| josta sokereita | 0,0 g |
| Proteiini | 0,7 g |
| Suola | 0,06 g* |



F00490

VIIMEISTELYYN!



Kaikki tuotteet ovat laktoosittomia, gluteenittomia, maidottomia, soijattomia eivätkä ne sisällä kananmunaa.

*Suolapitoisuus johtuu yksinomaan tuotteessa luontaisesti esiintyvistä natriumista.

Tilaukset: orders@prominentfood.com

Matti Raikunen
Myyntipäällikkö
matti.raikunen@prominentfood.com
044 743 7710

Sari Liljeqvist
Asiakkuuspäällikkö
sari.liljeqvist@prominentfood.com
044 743 7736

Enni Hämäläinen
Tuotevastaava
enni.hamalainen@prominentfood.com
050 410 1817

Annamajja Laurila
Myyntiasistentti
annamajja.laurila@condite.fi
040 627 7724