

Juhlan arvoisia makuja



Foodservice



Juhlakauden AVAUS

Syksyllä juhlistetaan sadonkorjuuta kekrin muodossa, vietetään halloweenia ja keräännytään jouluna herkkuja notkuvan juhlapöydän ääreen. Kokoa juhlapöytä Saarioisten kypsistä lihoista, paisteista ja pyöryköistä sekä leikkeleistä ja täydennä menu raikkaila salaateilla ja muilla lisukkeilla. Tästä esitteestä löydät inspiraatiota ja helppoja reseptejä jokaiseen juhlaan.





Kana Yakitori & wasabi-seesamidippi

Perinteinen japanilainen katuruoka yakitori taipuu runsaan makumailmansa ansiosta myös tyylikkäästi osaksi juhlapöytää.

1,500 kg Saarioinen Uunipaahdettua broilerin sisäfileetä
0,150 l soijakastiketta
0,150 l sherryä
0,075 l riisiviinietikkaa
0,135 kg ruokosokeria
0,030 kg hienonnettua ruohosipulia
0,010 kg seesaminsiemeniä

Dippi
0,400 kg Saarioinen Vegemajoneesia
0,060 kg wasabitahnaa
0,030 kg seesaminsiemeniä

Keitä soijakastiketta, sherryä, riisiviinietikkaa sekä ruokosokeria noin 10 minuuttia, kunnes alkaa paksuuntumaan ja kaada mausteliemi laakeaan astiaan broilerin sisäfileiden päälle. Anna maustua kylmässä vähintään muutaman tunnin ajan.

Nostele hyvin maustuneet sisäfileet liemestä ja tikuta ne yksitellen. Grillaa tai paista fileisiin hyvä väri ja viimeistele ruohosipulilla sekä seesaminsiemenillä. Vartaat maistuvat yhtä herkullisilta niin kylminä kuin kuuminakin.

Paahda seesaminsiemeniä pannulla hetken aikaa ja murskaa ne kevyesti morttelissa. Sekoita siemenet, majoneesi ja wasabitahna tasaiseksi ja tarjoile.



Yrteillä kuorrutettu porsaan sisäfilee

Täydellisen meheväksi kypsennetty porsaan sisäfilee kruunaa monenlaiset juhlapöydät. Tuunaa possu makusi mukaan – mausta pinta erilaisilla kastikkeilla glaseeraamalla tai kuorruta yrteillä ja korppujauhoilla.

1,500 kg Saariainen Porsaan sisäfilettä, kokonaisena
0,120 kg dijonsinappia
0,210 kg pankojauhoja
0,095 kg hienonnettua lehtipersiljaa

Lämmitä porsaan sisäfilettä omassa pakkauksessaan 80-asteisessa vesihautteessa tai monitoimiuunin höyrytoiminnolla 10-15 minuuttia.

Ota fileet pakkauksesta ja kuivaa pinnat. Penslaa sinappia kauttaaltaan fileiden pinnoille ja pyörittele kevyesti painellen pankojauhoista ja persiljasta tehdyssä seoksessa.

Gratinoi fileitä 250-asteisessa uunissa, kunnes ne ovat saaneet kauniin värin. Leikkaa haluamasi paksuisia viipaleita tai jäädytä, jos haluat tarjoilla fileen kylmänä.

Kylmä kurkkushotti

Tuo juhlapöytiin näyttävyyttä tarjoamalla alkupaloina pieniä kylmiä keittoja shottilaseissa. Tämä resepti valmistuu vaivattomasti valmiista kurkkuraastesalaatista ja raikas maku hurmaa varmasti.

1,000 kg Saariainen Kurkkuraastesalaattia
0,550 l omenamehua
0,400 kg maustamatonta jogurtia
0,020 kg lehtipersiljaa
0,015 l omenaviinietikkaa
0,006 kg suolaa

Pinnalle
0,240 kg Saariainen Salami-pekoni-murua

Paahda salami-pekoni-murua pannulla tai uunissa rapeaksi. Valuta siivilässä ylimääräinen rasva pois ja jäädytä.

Laita kaikki keiton ainekset tehosekoittimeen ja anna pyöriä täydellä teholla, kunnes keitto on samettisen sileää. Saadaksesi juoksevamman rakenteen voit lisätä keittoon omenamehua.

Jaa keitto pieniin shottilaseihin ja viimeistele paahdetulla salami-pekoni-murulla.



Härkäpapukroketit hasselpähkinällä ja fetajuustolla

Mausta kasvis-härkäpapumassaa rohkeasti makusi mukaan. Tässä reseptissä matkataan välimerellisiin tunnelmiin, mutta testaa kroketeissa myös esimerkiksi sieniä.

1,000 kg Saariainen Kasvis-härkäpapumurekemassaa
0,095 kg hasselpähkinää rouhittuna
0,120 kg fetajuustoa kevyesti murskattuna
0,085 kg kikhernejauhoja
0,240 kg kananmunia
0,260 kg pankojauhoja

Sekoita murekemassaa, hasselpähkinärouhe, fetajuusto ja kikhernejauhot tasaiseksi. Muotoile massasta noin 40 gramman kokoisia palloja. Riko erillisessä astiassa kananmunien rakenne. Leivitä pallot pyöräyttämällä ensin kananmunassa ja sitten pankojauhoissa.

Friteeraa kroketteja 170-asteisessä öljyssä, kunnes ovat pinnaltaan ruskistuneita.

VARMASTI maukasta

Erilaiset liharuoat aateloivat jokaisen juhlapöydän. Saarioisten valikoimasta voit koota juhlapöytään tarjolle erilaisia kypsiä lihoja makusi mukaan.



**Ensiluokkaisista raaka-aineista,
vuosien kokemuksella**

Kata juhlapöytään Saarioisten kypsiä paistilihoja
ja valmistaudu ottamaan vastaan kiitokset
tyytyväisiltä asiakkailta.

Muhevat maut

Ilmojen kylmetessä höyryävän kuumat padat lämmittävät ihanasti. Saarioisten valikoimassa on reilusti erilaisia kypsiä lihoja, joilla täydennät padat ja lisäät proteiinia juhlapöytään.



8245 Chorizokuutio
8193 Nautalastu, E-lajitelma
7488 Karjalanpaisti
7472 Ylikypsä häränrinta, pala

Täydennä juhla-ateriaa lisukkein

Saarioisten valikoimasta löydät lisukkeita moneen makuun. Nosta juhlapöytään rapsakka kurkkuraastesalaatti tai maukas punajuurisalaatti tai valmista helppo ja herkullinen chorizo-couscoussalaatti.

Chorizo-couscoussalaatti

Monikäyttöisiä ruokasalaatteja on helppo varioida jokaiseen tilanteeseen ja teemaan sopiviksi.

1,000 kg Saariainen Couscoussalaattia
0,200 kg Saariainen Chorizokuutiota
0,050 kg kevätsipulia renkaina
0,060 kg granaattiomenansiemeniä

Paahda chorizoa kevyesti niin, että pinta rapeutuu. Valuta siivilässä ylimääräinen rasva pois ja jäähdytä. Yhdistä salaatin raaka-aineet ja tarjoile.

4527 Maalaisperunasalaatti
4593 Kurkkuraastesalaatti
4512 Couscoussalaatti
4547 Hieno Metsäsienisalaatti
4519 Hieno Punajuurisalaatti

Kruunaa juhla-ateria

Viimeistele hieman tuhdimpi juhla-ateria kevyemmällä jälkiruoalla – kokeile esimerkiksi Saarioisten mustaherukkahyytelöllä maustettua pannacottaa. Kevyemmän kasvisaterian kaveriksi sopii mainiosti lehtevä persikkalehikäinen. Äläkä unohda vispipuuroa, suomalaisten suosikkiherkkua!

Mustaherukka-pannacotta

0,300 kg Saarioinen Mustaherukkahyytelöä
0,500 l kuohukermaa
0,200 kg maustamatonta jogurttia
0,040 kg sokeria
0,012 kg liivatelehtiä
mustaherukoita
syötäviä kukkia

Laita liivatelehdet kylmään veteen likoamaan. Kiehauta mustaherukkahyytelö, kerma sekä sokeri ja sekoita, kunnes hyytelö on tasaisesti liennut. Lisää liivatelehdet ja jogurtti.

Siivilöi massa ja annostele pieniin annosmaljoihin tai lasseihin. Laita kylmään hyytymään vuorokaudeksi. Koristele annokset ennen tarjoilua tuoreilla tai pakastetuilla mustaherukoilla sekä syötävillä kukilla.

Ruismarjavispipuuro

0,400 kg Saarioinen Ruismarjapuuroa
0,100 l vispikermaa
0,300 l puolukkamehua
0,090 kg granolaa
0,070 kg valkosuklaata paahdettuna
pelargonin kukkia

Paahda paloitetua valkosuklaata pellillä silikonialustan päällä 170 asteessa noin viisi minuuttia, varo että suklaa ei pala. Jäähdytä ja pilko veitsellä tai kutterin pulssitoiminnolla karkeaksi rouheeksi.

Sekoita ruismarjapuuro, vispikerma ja puolukkamehu huolellisesti keskenään. Siivilöi massa ja laita kermasifoniin. Lataa sifoniin 1-2 patruunaa pullon koosta riippuen ja ravista voimakkaasti. Anna tekeytyä hetken aikaa ja annostele sitten pieniin kulhoihin. Viimeistele annokset granolalla, paahdetulla valkosuklaalla ja pelargonin terälehkillä.

Persikkalehikäiset

0,300 kg voitaikinal levyjä
0,090 kg Saarioinen Persikkasosetta
0,250 kg mascarponea
0,015 kg sokeria
0,360 kg tuoretta persikkaa
0,030 kg voita
0,060 kg sokeria
0,035 kg mantelilastuja paahdettuina

Leikkaa sulatetut voitaikinal levyt 25 grammaisiksi suorakaiteen muotoisiksi paloiksi. Paista 220-asteisessa uunissa 10-15 minuuttia, kunnes ne ovat kohonneet ilmapölyksi ja ruskistuneet pinnalta. Anna lehkäisten jäähtyä ennen halkaisemista.

Notkista mascarpone kulhossa. Mittaa toiseen kulhoon persikkasose sekä sokeri ja sekoita siihen noin kolmannes mascarponeesta. Lisää sitten seos

kahdessa erässä lopun mascarponeen joukkoon. Sekoita rauhallisesti tasaiseksi.

Poista persikoista kivet ja leikkaa lohkoiksi. Sulata voi pannulla ja lisää sokeri sekä persikkalohkot. Paista persikoita hetken aikaa, kunnes ne ovat hieman pehmenneitä ja ja kauniisti karamellisoituneita.

Täytä lehkäiset mascarponeella ja karamellisoiduilla persikoilla. Viimeistele paahdetuilla mantelilastuilla.

Joulupöydän

KLASSIKOT JA UUDET SUOSIKIT

Kokoa joulun juhlapöytään Saarioisten kausituotteita: uunipaahdettua kalkkunanfileetä, mehevää bataattilaatikkaa, keustosuosikki rosollia ja rapsakkaa Waldorfinsalaattia. Valikoimasta löytyvät myös rakastetut jouluklassikot: lanttu-, peruna-, porkkana- ja maksalaatikko.





- 4125 Uunipaahdettu kalkkunanfilee
4028 Punakaalivuoka
4548 Waldorfsalaatti
4027 Bataattilaatikko
4535 Rosolli
4035 Lanttulaatikko
4080 Perunalaatikko
4026 Porkkanalaatikko
4005 Maksalaatikko
4004 Maksalaatikko laktoositon, rusinaton

7532 Kebakko, tikuton / 4765 Vegekebakko,
tikuton / 4611 Paneroitu broilerin pikkuflee /
4652 Broilerin kypsät siivet / 4053 Broilerin
koipinuija BBQ / 2331 Currymajoneesi /
2354 Sweet chili -kastike / 2370 Mango-
limekastike / 2335 Vegemajoneesi



JUHLAKAUDEN TUOTEVALIKOIMA

LIHATUOTTEET

4125

UUNIPAAHDETTU KALKKUNANFILEE 3,6 KG, KYPSÄ PAKASTE

Viipaloitua kalkkunan rintafileetä. Viipaleen paksuus n. 3-5 mm. Kartonki/GN-vuoka 3,6 kg (2x1,8 kg). **Markkinoilla 1.10.-31.12.2019.**

EAN 6412000041251 vka
EAN 6412001041250 krt

K 20131138
M 101821

HT 40360



4683

UUNIPAAHDETTU KALKKUNALASTU 4,0 KG, KYPSÄ PAKASTE

Uunipaahtettuja, irtopakastettuja lastumaisia paloja kalkkunanfileestä. Kartonki 4,0 kg.

EAN 6412000046836
K 21636002



4653

UUNIPAAHDETTU BROILERIN SISÄFILEE N. 30-60 G, 4,0 KG, KYPSÄ PAKASTE

Irtopakastettuja miedosti maustettuja broilerin sisäfileitä. Kartonki 4,0 kg, n. 85 kpl.

EAN 6412000046539
K 21248619

M 1016511

HT 956599



4611

PANEROITU BROILERIN PIKKUFILEE N. 30-60 G, 4,0 KG, KYPSÄ PAKASTE

Miedosti maustettuja pane-roituja broilerin sisäfileitä. Kartonki 4,0 kg, n. 85 kpl.

EAN 6412000046119

K 20461716

M 101671

HT 137596



4652

BROILERIN SIIVET N. 20-40 G, 4,5 KG, KYPSÄ PAKASTE

Kypsiä broilerin siipiä. Kartonki 4,5 kg.

EAN 6412000046522

K 20065361

M 101649

HT 66233



4053

BROILERIN KOIPINUIJA BBQ N. 55-90 G, 4,5 KG, KYPSÄ PAKASTE

Tulisesti maustettuja kypsiä broilerin koipipaloja. Kartonki 4,5 kg.

EAN 6412000040537

K 20053742

M 101114

HT 274076



7619

PORSAAN SISÄFILEE N. 1,5 KG, KYPSÄ, KOKONAINEN

Matalassa lämpötilassa hauduttaen kypsennetty porsa- sisäfilee. Maustettu miedosti suolalla ja mustapippurilla.

Vakuumpussi n. 1,5 kg (3 à n. 400 g).

EAN 2399761900000

K 20633059

M 7619

HT 8019011



7478

YLIKYPYSÄ KASSLER N. 2,2 KG

Savunmakuinen, pitkään hauduttaen kypsennetty sian niska. Maustettu suolalla.

Vakuumpussi n. 2,2 kg.

EAN 2399747800003

K 21088864

M 7400

HT 8028997



7472

YLIKYPYSÄ HÄRÄNRINTA N. 1,6 KG, PALA

Pitkään hauduttaen kypsennetty naudan rintapala, pintasuolattu. Vakuumpussi n. 1,6 kg (2 à n. 500 g sekä lihasnestettä n. 600 g).

EAN 2399747200001

K 20856333

M 7472

HT 8019945



7488

KARJALANPAISTI 2 KG, KYPSÄ

Matalalämmössä haudutta- malla kypsennettyjä naudan- ja sianlihakuutioita sekä sipuli- ja porkkanakuutioita.

Vakuumpussi 2,0 kg.

EAN 6412000074884

K 20030828

M 39020

HT 8005449



8193

NAUTALASTU E-LAJI- TELMA 2 KG, KYPSÄ

Matalalämmössä haudutta- malla kypsennettyjä naudan- lihalastuja. Maustettu miedosti suolalla. Vakuumi- pussi 2,0 kg.

EAN 6412000081936

K 20675659

M 8193

HT 8013720



4877

MINIPYÖRYKKÄ 6 G 5,0 KG, KYPSÄ PAKASTE

Mausteinen, mutta ei tulinen lihapyyrykkä. Nopeasti kuu- mennettava tuote, soveltuu myös kylmänä syötäväksi.

Kartonki 5,0 kg, n. 830 kpl.

EAN 6412000048779

K 21278348

M 105628

HT 118604



7532

KEBAKKO, TIKUTON 40 G 2,3 KG

Miedosti maustettu, kypsä jauhelihavarras sian- ja naudanlihasta. Muovikulho 2,3 kg, n. 57 kpl.

EAN 6412000073566

K 20030959

M 41028

HT 8006711



8662

SALAMI-PEKONIMURU 500 G

Kylmäsavustettua salamia ja aidolla leppäsavulla savus- tettua pekonia muruna. Muoviasia 500 g.

EAN 6412000086627 ras

EAN 6412001086626 me

K 21629215



8245

CHORIZOKUUTIO 1,5 KG

Mehukas espanjalaistyylinen, vahvasti paprikan ja chilin makuinen kuutioitu kesto- makkara. Muovikulho 1,5 kg.

EAN 6412000082452

K 21332415

M 8245

HT 8064411



SALAATIT

4512

COUSCOUSSALAATTI 1,5 KG

Täyteläinen salaatti cous- cousista, kasviksista ja linseistä. Makua antavat yrtit ja raikas sitruuna- vinegrettikastike.

Muovikulho 1,5 kg.

EAN 6412000045129

K 21418545

M 44227



4518

PUNAJUURISALAATTI 3,0 KG

Perinteinen punajuuri- salaatti jossa makua antavat peruna ja täyteläinen majoneesikastike.

Muovikulho 3,0 kg.

EAN 6412000045181

K 20015556

M 44213

HT 8036766



4519

HIENO PUNAJUURI- SALAATTI 2,0 KG

Hienorakenteinen ja aromikas, smetanalla maustettu punajuurisalaatti.

Muovikulho 2,0 kg.

EAN 6412000045198

K 21218262

M 4519

HT 8042386



4527

MAALAISSPERUNA- SALAATTI 2,0 KG

Kotoiseen tapaan krouvista perunakuutioista, sipuli- hankeluksesta ja jogurtti- kastikkeesta sekoitettu perunasalaatti. Muovikulho 2,0 kg.

EAN 6412000045273

K 21332414

M 4527



4531

TOMAATTISALSA, TUORE 2,0 KG

Mustapippurilla ja kevyesti yrteillä maustettu raikas salsa. Muovikulho 2,0 kg.

EAN 6412000045310

K 20416481

M 44225

HT 484535



4535

ROSOLLI 3,0 KG

Perinteinen rosolli, jossa säilöttyä punajuurta, keitettyä porkkanaa, säilöttyä kurkkua ja tuoretta sipulia kuutioituna.

Muovikulho 3,0 kg.

Markkinoilla 4.11. - 23.12.2019.

EAN 6412000045358

K 20003814

M 44215

HT 8003514



4547

HIENO METSÄSIENI- SALAATTI 2,0 KG

Hienorakenteinen ja aromikas sipulilla maustettu metsäsienisalaatti.

Muovikulho 2,0 kg.

EAN 6412000045471

K 20015558

M 44216

HT 459552



4548

WALDORFINSALAATTI 2,0 KG

Omenaa, selleriä ja ananasta sisältävä salaatti pehmeällä majoneesikastikkeella.

Muovikulho 2,0 kg.

Markkinoilla 4.11. - 23.12.2019..

EAN 6412000045488

K 21459370

M 4548



4593

KURKKURAASTE- SALAATTI 2,0 KG

Raikas tillillä maustettu kurkkuraastesalaatti.

Muovikulho 2,0 kg.

EAN 6412000045938

K 21297108

M 4593



LAATIKOT

4005

MAKSALAATIKKO 2,7 KG

Pehmeärakenteinen, perinteisesti mm. siirapilla ja rusinoilla maustettu maksalaatikko. GN-vuoka 2,7 kg.

EAN 6412000040056

K 20004922

M 40211

HT 8003506



4004

MAKSALAATIKKO LAKTOOSITON, RUSINATON 2,7 KG

Pehmeärakenteinen maksalaatikko ilman rusinoita ja maitovalmisteita. GN-vuoka 2,7 kg.

EAN 6412000040049

K 20030991

M 40210

HT 8003505



4035

LANTTULAATIKKO 2,8 KG

Soseutetusta lantusta valmistettu, siirapilla maustettu laatikko. GN-vuoka 2,8 kg. Markkinoilla 1.10. - 23.12.2019.

EAN 6412000040353

K 20003738

M 40213

HT 8003509



4080

PERUNALAATIKKO 2,8 KG

Perinteinen, hieman makea jouluihin perunasoselaatikko. GN-vuoka 2,8 kg. Markkinoilla 1.10. - 23.12.2019.

EAN 6412000040803

K 20003740

M 40214

HT 8003511



4026

PORKKANALAATIKKO 2,8 KG

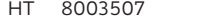
Perinteinen, miedon makuinen porkkanasta ja keitetyistä riisistä valmistettu lisäkeruoka. GN-vuoka 2,8 kg. Markkinoilla 1.10. - 23.12.2019.

EAN 6412000040261

K 20003734

M 40212

HT 8003507



4028

PUNAKAALIVUOKA 2,7 KG

Kypsäksi haudutettu kasvisruoka, joka sisältää mm. punakaalia, valkokaalia ja punajuurta sekä hieman kermaa. Väri voimakkaan viinipunainen. GN-vuoka 2,7 kg. Markkinoilla 1.10. - 23.12.2019.

EAN 6412000040285



4027

BATAATTILAATIKKO 2,7 KG

Sileärakenteinen ja pehmeä, soseutetusta bataatista, perunasta ja porkkanasta valmistettu kypsä laatikko-tuote. GN-vuoka 2,7 kg. Markkinoilla 1.10. - 23.12.2019.

EAN 6412000040278



KASTIKKEET

2331

CURRYMAJONEESI 1,8 KG

Currylla ja mangolla maustettu rypsiöljypohjainen majoneesi. Muovisanko 1,8 kg.

EAN 6412000023318

K 21355974

M 111485

HT 8049804



2335

VEGEMAJONEESI 1,8 KG

Täyteläinen ja sakea majoneesi. Muovisanko 1,8 kg.

EAN 6412000023356

K 21447289

M 111490



2354

SWEET CHILI -KASTIKE 3,0 L

Chilillä maustettu makea, öljytön kastike. Muovikannu 3,0 l.

EAN 6412000023547

K 21124689

M 111046

HT 8036984



2370

MANGO-LIMEKASTIKE 1,0 L

Runsasti mangoa sisältävä, limellä ja chilillä maustettu salaattikastike ilman etikkaa ja lisätyä sokeria. Muovipullo 6 x 1,0 l.

EAN 6412001023706

K 21502734

HT 8063866



VEGE

4765

VEGEBAKKO, TIKUTON 40 G, 2,3 KG

Vegaaninen vehnäproteiinista valmistettu kypsä varras. Muovikulho 2,3 kg, n. 57 kpl.

EAN 6412000047659

K 21555824

M 199104



4894

KASVIS-HÄRKÄPAPU - MUREKEMASSA 4,0 KG, KYPSENTÄMÄTÖN PAKASTE

Miedosti suolalla ja mustapippurilla maustettu vihreä kasvimurekemassa. Saattaa sisältää pieniä määriä vehnää, kauraa, ruista, ohraa ja spelttiä. Kartonki 4,0 kg, 4 x 1,0 kg.

EAN 6412000048946

K 21497332



4615

JUURES-VOIPAPU-PYÖRYKKÄ 20 G, 4,5 KG, KYPSEÄ PAKASTE

Proteiinipitoinen, perinteisistä kasviksista kuten palsternakasta ja porkkanasta valmistettu miedonmakuinen pyörykkä. Kartonki 4,5 kg, n. 225 kpl.

EAN 6412000046157

K 20029757

M 105743

HT 479337



PUUROT JA MARJAJALOSTEET

3330

RIISIPUURO 300 G

Haudutettu maitopohjainen riisipuuro kuohukermalla pyörästettynä. Muovirasia, kartonkiholkki 300 g.

EAN 6412000033300 ras.

EAN 6412001033309 me

K 20496027

M 3330

HT 8008410



3484

RIISIPUURO LAKTOOSITON 270 G

Perinteinen haudutettu laktoosittomasta maitojuomasta ja kuohukermasta valmistettu täyteläinen riisipuuro. Muovirasia, kartonkiholkki 270 g. Markkinoilla 28.8.2019 - 27.1.2020.

EAN 6412000034840 ras.

EAN 6412001034849 me

K 21629834



2575

LUUMUSOSE 3,0 KG

Kuivatusta luumusta ja vedestä valmistettu makeuttamaton sose. Luumupitoisuus 250 % tuoreeksi luumuksi laskettuna. Peltitölkki 3,0 kg.

EAN 6412000025756

K 21268338

M 84731

HT 59014



2578

PERSIKKASOSE 2,6 KG

Persikasta valmistettu makeuttamaton ja säilöntäaineeton 100 % sose. Peltitölkki 2,6 kg.

EAN 6412000025787

K 21268341

M 84734

HT 60210



2153

MUSTAHERUKKAHYYTELO 2 x 1,4 KG

Mustaherukkamehusta ja sokerista valmistettu raikas hyytelo. Peltitölkki, muovikansi 2x1,4 kg.

EAN 6412000021536 tlk

EAN 6412001021535 me

K 20699613

M 84901

HT 952432



2656

KARVIAISMARJAHILLO 6,0 KG

Vihreistä karviaisista keitetty hillo. Muovisanko 6,0 kg.

EAN 6412000026562

K 20011130

M 84242

HT 282608



2607

MUSTAHERUKKAHILLO 6,0 KG

Kiiltävä, tumma mustaherukan väri, levittyvä rakenne, raikas ja marjaisa mustaherukan maku. Muovisanko 6,0 kg.

EAN 6412000026074

K 20007074

M 84217

HT 16378



2574

APRIKOOSISOSE 2,6 KG

Aprikoosista valmistettu makeuttamaton ja säilöntäaineeton 100 % sose. Peltitölkki 2,6 kg.

EAN 6412000025749

K 21268337

M 84730

HT 59006



Jouluvälikoiman,
 uudenvuoden ja loppiaisen
 tilaukset viimeistään 8.11.2019.



Saarioinen

Juhlava juustokakku

Saarioisten kattava
hillovalikoima aateloii
juhlien juustopöydän.
Kasaa tarjottimelle erilaisia
juustoja ja viimeistele
kokonaisuus hilloilla ja
tuoreilla marjoilla sekä
hedelmillä.



**Asiakaspalvelu
palvelee
arkisin klo 8-16**

saarioinen.fi

julkishallinto
kaupallinen
vähittäiskauppa
asiakaspalvelu@saarioinen.fi

tukut
horeca.palveluryhma@saarioinen.fi

0800 95811
0800 95822
(03) 244 7424

0800 95833

VALO™
TILAUSPALVELU

Food Service -ammattilaisten
verkkokauppa. www.valotilaus.fi