

BETTER ASIAN BY HAUGEN-GRUPPEN

Rikastutamme suomalaista ruokakulttuuria





Blue Dragon VALMIIT ATERIAKASTIKKEET

Ateriakastikkeet on kehitetty nopeaa ja helppoa ruoanvalmistusta silmällä pitäen.

Kastikkeet ovat sellaisenaan käyttövalmiita, lisää vain kasvikset ja pääraaka-aine.

Blue Dragon ateriakastikkeet soveltuvat erinomaisesti buffet-ruokailuun, ruokiin joissa tarvitaan enemmän kastiketta, marinointiin ja moneen muuhun.

Blue Dragon ateriakastikkeilla onnistut aina!

VINKKI!

Kokeile Teriyaki kastiketta myös paistetun lohien kanssa.



LIHAPULLAT TERIYAKIKASTIKKEESSA



Blue Dragon TERIYAKIKASTIKE

ME: 6 x 1 L
ME EAN: 05015612018430

Mm. inkiväärillä maustettu soijapohjainen makea japanilainen kastike. Sopii käytettäväksi esimerkiksi erilaisten vartaiden glaseeraukseen, lihan marinointiin tai makuaineena kaiken tyyppisessä ruoanvalmistuksessa.

Suomalaisten keustosuosikki vivahteikkaassa kastikkeessa.

- 1,5 kg Lihapullia
- 1 L Blue Dragon Teriyakikastiketta
- Paahdettuja seesaminsiemeniä
- Tuoretta punaista chiliä
- Tuoretta korianteria

Valmista lihapullat ja paista kypsiksi. Lämmitä Blue Dragonin Teriyakikastike kattilassa. Lisää kastike valmiiden lihapullien päälle ja koristele paahdetuilla seesaminsiemeneillä, tuoreella punaisella chilillä sekä hienonnetuilla korianterin lehdistä.

Tarjoile bastmatiriisiin tai perunamuusin kanssa.

MAUSTEISTA SZECHUAN HÄRKÄÄ KASVIKSILLA



Blue Dragon SZECHUAN TOMAATTIKASTIKE

ME: 6 x 1 L
ME EAN: 05015612018393

Monilla mausteilla kuten chilillä 2,5 %, inkiväärillä, korianterilla, basilikalla ja juustokuminalla maustettu tomaattipohjainen kastike.

Mausteinen tomaattikastike sopii loistavasti lihalle ja reseptin valmistaminen onnistuu nopeasti ja helposti.

- 1 kg Kasviksia suikaleina (esim. sipulia, porkkanaa, varsiselleriä, vesikastanjaa)
- 1 l Blue Dragon Szechuan tomaattikastiketta
- 800 g Naudanlihasuikaleita

Paista naudanlihasuikaleet pannussa tumman ruskeiksi. Lisää kasvikset ja jatka paistamista hetki. Lisää lopuksi Blue Dragonin Szechuan tomaattikastike ja hauduta kypsäksi.

Tarjoile bastmatiriisin kanssa.



VINKKI!

Lisää ruokaan
tulusuutta
Go-Tan
Sriracha chili-
kastikkeella.

B&B – BROILERIA JA BROKKOLIA OSTERIKASTIKKEESSA



Blue Dragon OSTERIKASTIKE

ME: 6 x 1 L
ME EAN: 05015612018447

Useiden itämaisten keittiöiden suosima perusraaka-aine käyttövalmiin kastikkeen muodossa.

Erilaista, helppoa, nopeaa ja herkullista.

- 600 g Parsakaalin kukintoja
- 300 g Sipulia
- 600 g Broilerin paistinleikettä
- 1 L Blue Dragon Osterikastiketta
- Kevätsipulia ohueksi suikaloituna

Paista broilerin paistileikkeet pannussa. Lisää sipuli ja jatka paistamista hetki ja lisää viimeiseksi parsakaalit. Lisää hetken päästä Blue Dragonin Osterikastike ja hauduta kypsäksi. Viimeistele kevätsipulilla.

Tarjoile paistetun riisin kanssa.

YLIKYPSÄÄ PORSASTA JA BATAATTIA HOI SIN KASTIKKEESSA



Blue Dragon HOI SIN -KASTIKE

ME: 6 x 1 L
ME EAN: 05015612018331

Soijapohjainen valkosipulilla ja chilillä maustettu ateriakastike, josta valmistat helposti erilaisia kiinalaistyyliä aterioita. Hoi sin kastike sopii erinomaisesti marinointiin, glaseeraukseen tai maustamaan esimerkiksi majoneesia.

Ylikypsästä lihasta valmistat vaivattomasti herkullisen annoksen lounaspöytään.

- 500 g Pitkään haudutettua porsasta paloina
- 500 g Bataattia kuutioina
- 200 g Sipulikuutiota
- 400 g Kidneypapuja
- 1 L Blue Dragon Hoi Sin kastiketta
- Tuoretta korianteria silputtuna

Leikkaa bataatti ja ylikypsä porsas reiluiksi kuutioiksi. Freesaa öljyssä sipuli- ja bataattikuutioita hetki. Lisää kidneypavut ja freesaa vielä hetki. Lisää lopuksi Blue Dragonin Hoi Sin -kastike ja hauduta kunnes bataatti on kypsää. Lisää lopuksi porsaan liha. Koristele tuoreella korianterilla. Tarjoile bastmatiriisin kanssa.



Go-Tan MAUSTAMISKASTIKKEET

Maustamiskastikkeet on suunniteltu erilaisten ruokien, marinadien sekä kastikkeiden maustamiseen.

Kastikkeilla saa helposti aasialaista twistiä lisäkkeisiin, lisää makua ja syvyyttä annoksiin ja ne soveltuvat myös pöytämausteiksi.



Go-Tan OSTERIKASTIKE

ME: 6 x 1 L
ME EAN: 8710605621259

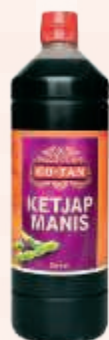
Useiden itämaisten keittiöiden suosima perusraaka-aine. Go-Tanin laadukas osterikastike soveltuu monenlaiseen ruoanlaittoon ja maustamiseen.



Go-Tan on perheyritys, jonka juuret ovat Indonesiassa.

Yritys on valmistanut jo yli 60 vuoden ajan autenttisilla resepteillä kastikkeita kuluttajille sekä ammattikeittiöille.

Yrityksen slogan – foodloving family, kertoo omistautumisesta hyvälle ruoalle ja halua valmistaa ja tuoda hyvistä raaka-aineista valmistettuja tuotteita markkinoille.



Go-Tan KETJAP MANIS

ME: 6 x 1 L
ME EAN: 8710605020960

Makea siirappimainen indonesialainen soijakastike ruokien maustamiseen, marinointiin ja kastikkeiden pohjaksi.



Go-Tan SWEET CHILLI

ME: 6 x 1 L
ME EAN: 8710605620726

Sweet Chili kastike on makean tulinen chilikastike, joka sopii erinomaisesti esimerkiksi kevätrullien dipiksi.



Go-Tan SRIRACHA

ME: 6 x 1 L
ME EAN: 8710605620757

Sriracha valmistetaan tuoreista punaisista chilipaprikoista, valkosipulista ja etikasta. Go-Tanin Sriracha soveltuu erinomaisesti Suomalaiseen makuun.



Go-Tan HOT CHILLI

ME: 6 x 1 L
ME EAN: 8710605620740

Hot Chili on tulinen chilikastike jolla saat ruokiin pikanntia makua helposti.



Go-Tan SAMBAL OELEK

ME: 6 x 1 kg
ME EAN: 8710605610581

Sambal Oelek on oleellinen osa indonesialaista keittiötä ja se valmistetaan tuoreista cayennepippureista vanhan perhereseptin pohjalta.



CHILI-INKIVÄÄRI GLASEERAUSKASTIKE



Maistuva glaseerauskastike lihalle.

- 400 g Go-Tan Ketjap Manis -kastiketta
- 200 g Limemehua
- 200 g Go-Tan Sweet Chilikastiketta
- 35 g Go-Tan Sambal Oelek chilitahnaa
- 100 g Tuoretta inkivääriä
- Tuoretta chiliä hienonnettuna

Laita kastikkeen ainekset kattilaan ja kuumenna koko ajan sekoittaen, kunnes seos kiehahtaa. Käytä glaseeraukseen, marinointiin tai kastikkeeksi esimerkiksi porsaanlihalle.

RATATOUILLE À LA OYSTER SAUCE

Käyttäessäsi Go-Tan Osterikastiketta saat vaivattomasti uutta twistiä lisäkekasviksiin.

- 1 kg Erilaisia kasviksia (esim. paprika, kesäkurpitsa, sipuli, papu)
- 120 g Go-Tan Osterikastiketta
- 10 ml Happy Buddha Seesamiöljyä
- Tuoretta chiliä
- Lime mehua

Paista kasvikset öljyssä.
Lisää Go-Tanin Osterikastike, Happy Buddhan seesamiöljy, tuoreet chilit ja limemehu.
Hauduta kunnes kasvikset ovat al dente.

Tarjoile esimerkiksi lounaan lisäkkeenä.



**Happy Buddha
seesamiöljyllä
maustat ruokasi
hienostuneesti.**

**Happy Buddha
PAAHDETTU
SEESAMIÖLJY 2 L**

ME: 2 x 2 L
ME EAN: 17315200027154

Go-Tan Asian Naturals WOK-KASTIKKEET

Go-Tan Asian Naturals wok-kastikkeet on suunniteltu nopeaan ruoanlaittoon ja erityisesti wokkaamiseen.

Kastikkeet ovat tiiviissä muodossa ja siksi ne ovat riittoisia ja pienelläkin kastikemäärällä saat maukkaan wokin.

Pakkaus soveltuu erinomaisesti front cooking ruoanlaittoon ja kastiketta on helppo annostella suoraan pullostasta.

 -kastikkeet on valmistettu perinteisillä resepteillä ne valmistetaan vain luonnollisia raaka-aineita käyttäen.

ASIAN NATURALS

- ei säilöntäaineita • ei aromivahventeita • ei keinotekoisia väri- tai lisäaineita • ei muunnettua tärkkelystä

LIHALLE



Go-Tan KETJAP SESAM WOK-KASTIKE 1 L

ME: 6 x 1 L
ME EAN: 8710605620535

Soijapohjainen kastike on maustettu tuhdisti seesamilla. Kastike on mieto tulisuudeltaan ja sopii erinomaisesti erilaisten liharuokien kanssa. Viimeistele annos paahdetuilla seesamin-siemenillä.



Go-Tan HOISIN WOK-KASTIKE 1 L

ME: 6 x 1 L
ME EAN: 8710605620559

Soijapohjainen kastike, joka on maustettu mm. seesamiöljyllä ja valkosipulilla. Hosin wok-kastike sopii erinomaisesti maustamaan esimerkiksi revittyä possua tai voit käyttää sitä hampurilaispihvien maustamiseen.

KALALLE JA ÄYRIÄISILLE



Go-Tan SITRUUNARUOHO WOK-KASTIKE 1 L

ME: 6 x 1 L
ME EAN: 8710605620108

Tämä raikas wok-kastike on maustettu reilusti sitruunaruoholla, punaisella chilillä ja inkiväärillä. Medium tulisuus antaa kastikkeelle mukavaa ärhäkkyyttä ja soveltuu erinomaisesti kaloille ja äyriäisille.



Go-Tan PUNAINEN CURRY WOK-KASTIKE 1 L

ME: 6 x 1 L
ME EAN: 8710605620634

Punainen curry on valmistettu mm. punaisesta chilistä ja sisältää valmiiksi kookosmaitoa. Kastikkeessa on medium tulisuus ja kahdesta Go-Tanin curry wok-kastikkeista miedompi.

KANALLE



Go-Tan CHILI-VALKOSIPULI WOK-KASTIKE 1 L

ME: 6 x 1 L
ME EAN: 8710605620511

Reilusti valkosipulilla ja chilillä maustettu tulinen kastike. Tämä herkullinen kastike soveltuu loistavasti broileriruokille. Kokeile myös maustaa kastikkeella majoneesia, jolloin saat helposti valkosipuli-chili dipin.

KASVIKSILLE



Go-Tan VIHREÄ CURRY WOK-KASTIKE 1 L

ME: 6 x 1 L
ME EAN: 8710605620627

Tulisempi curry kastike, jossa reilusti vihreää chiliä tuomassa tulisuuutta. Kastikkeessa on valmiiksi kookosmaito joten sen käyttö on helppoa. Lisää annokseen tulisuuutta Go-Tanin chilikas-tikkeilla.



Go-Tan SWEET&SOUR WOK-KASTIKE 1 L

ME: 6 x 1 L
ME EAN: 8710605620504

Makean hapan tomaattipohjainen kastike jossa runsaasti myös soijaa. Kastikkeella valmistat perinteisiä sweet&sour wokkeja nopeasti ja lopputulos on aina herkullinen. Kastike on mieto tulisuu- deltaan ja sopii monien suomalaisten makuun.



Go-Tan WOK-KASTIKKEIDEN KÄYTTÖ

Wokilla on monta etua; se on helppo ja nopea valmistaa, vähennät hävikkiä käyttämällä ylijäämäraaka-aineet wokkiin, parantaen samalla kannattavuutta. Lopputulos on herkullinen, vaikka kokilla ei olisi kokemusta aasialaisesta ruoanvalmistuksesta.



For foodloving professionals

WOK KASTIKKEIDEN KÄYTTÖ ON HELPPOA JA NOPEAA

Tarjoile wokki esimerkiksi nuudelin tai riisin kanssa.



Valitse pääraaka-aine

joka voi olla lihaa, kanaa, kalaa, tofua tai mitä tahansa, jolla nimeät annoksesi.



Valitse kasvikset

joita halua käyttää wokkiin



Valitse lopuksi

Go-Tan wok kastike

TULINEN VEGE VOKKI

Annos toimii myös kasvislisäkkeenä.

- 1 kg Erilaisia kasviksia suikaleina (esim. paprika, kesäkurpitsa, sipuli)
- 300 g La Preferida kikherneitä
- 200 ml Go-Tan Vihreää curry wok-kastiketta
- Tuoretta chiliä

Wokkaa kasvikset öljyssä. Lisää hetken päästä joukkoon kikherneet. Lisää lopuksi Go-Tanin Vihreää curry wok -kastiketta ja kuumenna kiehuvaaksi. Viimeistele tuoreella chilillä ja korianterilla.

Tarjoile esimerkiksi riisinuudelin kanssa.



Go-Tan 3 kg RICE STICKS RIISINUUDELI

ME: 3kg
ME EAN: 8710605092097

Go-Tan riisinuudeli on luontaisesti gluteeniton.

KETJAP SEESAMI HÄRKÄÄ CURRY KASVIKILLA

Yhdistele kastikkeita rohkeasti ja mausta kasvikset eri kastikkeella kuin pääraaka-aine.

KASVIKSET

- 1 kg Kasviksia paloina
- 200 ml Go-Tan punaista curry wok-kastiketta

LIHA

- 500 g Naudanlihalastuja
- 200 ml Go-Tan Ketjap-Sesame wok-kastiketta
- Punaista chiliä ja paahdettuja seesaminsiemeniä

Wokkaa kasvikset öljyssä. Lisää Go-Tanin punaista curry wok-kastiketta ja kuumenna kiehuvaaksi. Paista naudanliha ja lisää paistamisen loppuvaiheessa ketjap-sesam wok-kastike. Asettele kasvikset lautaselle ja niiden päälle liha. Viimeistele tuoreella chilillä ja korianterilla.



HAMPURILAISIA GUA BAO TYYLILLÄ

Gua Bao höyrysämpylöitä käytetään eri puolilla Aasiaa runsaasti. Sämpylä on valmistettu höyryttämällä ja on rakenteeltaan pehmeä ja ihanteellinen kumppani esimerkiksi mausteisille täytteille.



Salomon FoodWorld® AASIALAINEN HAMPURILAISSÄMPYLÄ 100 g PAKASTE

ME: 4 x 1,5 kg (15x100g)
ME EAN: 4004074846720

Salomon FoodWorldin® Aasialaisesta hampurilaissämpylästä voit valmistaa helposti hampurilaisen aasialaisella twistillä. Voit käyttää samaa hampurilaishiivää kun muissakin annoksissasi, maustettuna esimerkiksi hoisinkastikkeella ja tarjoiltuna pikkeloitujen kasvien kera.

Helppoa, yksinkertaista ja erilaista.



Happy Buddha Steam bun HÖYRYSÄMPYLÄ 80 g PAKASTE

ME: 4,8 kg (60 x 80 g)
ME EAN: 5707381017881

Happy Buddhan Steam bun höyrysämpylä on valmistettu vehnäjauhoista ja nostatettu leivinjauheella. Sämpylä on valmistettu taskun muotoon joten sen täyttäminen on helppoa, ilman leikkaamista. Lämmitä sämpylä höyryuunissa suoraan pakastimesta 8 min tai 30 s mikroaaltouunissa.

Autenttista aasialaista.



CHIK'N GUA BAO STICKY CHICKEN BURGER



Anna makujen viedä mukanas.
Herkullinen yhdistelmä rapsakkuutta ja pehmeyttä.

- 100 g Salomon FoodWorld® Pulled Chik'n Burger
- 100 g Salomon FoodWorld® Aasialainen hampurilaissämpylä
- 25 g Go-Tan Hoi Sin wok-kastiketta

Wakame Coleslaw

- 25 g porkkanasuikaletta
- 25 g valkokaalisuikaletta
- 10 g Wakame merileväsalaattia
- 5 g Mirin riisiviinietikkaa
- 15 ml Heinz majoneesia
- Tuoretta korianteria

Valmista wakame coleslaw sekoittamalla ainekset keskenään. Lämmitä pulled chik'n ja aasialainen hampurilaissämpylä höyryuunissa. Kokoa hampurilainen laittamalla pulled chik'n sämpylän pohjalle ja mausta se Hoi sin kastikkeella. Lisää päälle wakame coleslaw ja sämpylän kanteen majoneesi. Viimeistele hampurilainen tuoreella korianterilla.

Lamb Weston 2 kg 6x6 BATAATTI- RANSKALAINEN

ME: 5 x 2 kg
ME EAN: 8711571058698

Tarjoile ohuiden bataattiranskalaisten kera!

GYOZA - JAPANILAISET DUMPLINGIT

Gyoza on Japanilainen versio kiinalaisesta dumplingista. Ne valmistetaan ohuesta taikinasta, joka täytetään ja suljetaan. Niitä syödään eri puolilla Aasiaa runsaasti ja ne valmistetaan perinteisesti höyryttämällä bambukorissa. Happy Buddhan Gyozat valmistetaan Ruotsissa ja raaka-aineina käytetään laadukkaita ja lähellä tuotettuja raaka-aineita.

Dumplingien valmistaminen itse alusta asti on työlästä ja aikaa vievää. Gyoza dumplingien kanssa onnistut varmasti ja tarjoilet nopeasti ja helposti maittavan annoksen asiakkaillesi. Valikoimistamme löydät dumplingit kolmella eri täytteellä:

Lohi-, kana- ja kasvistäytteellä.

VALMISTUSTAPOJA GYOZA DUMPLINGEILLE



HÖYRYTTÄMINEN

Höyrytä Gyozat jäisenä perinteisessä höyrykorissa tai reikäpakissa höyryuunissa noin 10 minuuttia.



POSTICKER

Paista Gyoza dumplingin tasainen puoli pannussa kauniin ruskeaksi. Höyrytä tämän jälkeen 2-3 minuuttia. Lisää hieman vettä pannuun ja peitä kannella. Voit myös esivalmistella tuotteen etukäteen paistamalla ja höyryttämällä vasta tarjoillessa á la minute.



FRITEERAUS

Voit myös friteerata dumplingit 180 asteisessa öljyssä noin 3-4 minuuttia, jolloin saat maukkaan ja rapean pinnan.

GYOZA DUMPLINGS 3+3

Gyoza dumplings 3+3 -lajitelmassa on kolmea erilaista Gyoza dumplingia kolmessa eri muodossa; höyrytettynä, potsticker menetelmällä valmistettuja sekä friteerattuja. Dumplingit tarjoillaan Wakame kaalisalaatin ja dipin kanssa.

- 2 kpl Happy Buddha Lohi dumplingeja friteerattuna
- 2 kpl Happy Buddha kana dumplingeja valmistettuna potsticker menetelmällä
- 2 kpl Happy Buddha kasvis dumplingeja höyrytettynä

Gyoza Dippi

- 3 dl Go-Tan Ketjap manis kastiketta
- 1,5 dl Blue Dragon riisiviinietikkaa
- 1 tl Happy Buddha paahdettua seesamiöljyä
- 2 tl Go-Tan srirachaa
- 1 rkl Limemehua
- Tuoretta korianteria

Valmista Gyoza dippi sekoittamalla kaikki ainekset keskenään. Valmista dumplingit ohjeessa mainitulla menetelmällä. Kokoa dumplingit lautaselle ja tarjoile wakame kaalisalaatin ja Gyoza dipin kanssa.



Happy Buddha 3,2 kg GYOZA DUMPLINGS LOHI

ME: 3,2 kg / 152 kpl
ME EAN: 7315200270010

Happy Buddha 3,2 kg GYOZA DUMPLINGS BROILERI

ME: 3,2 kg / 152 kpl
ME EAN: 7315200270027

Happy Buddha 3,2 kg GYOZA DUMPLINGS KASVIS

ME: 3,2 kg / 152 kpl
ME EAN: 7315200270003



Patak's VALMIIT ATERIAKASTIKKEET

Ateriakastikkeet on kehitetty nopeaa ruoanvalmistusta silmälläpitäen.

Ne valmistetaan perinteisillä, autenttisilla resepteillä ja ovat sellaisenaan käyttövalmiita, lisää vain kasvikset ja pääraaka-aine.

Patak's ateriakastikkeilla onnistut luomaan helposti korkealuokkaisen aterian.

ATERIAKASTIKKEET

- Nopea valmistaa
- Lisää vain kasvikset ja pääraaka-aine
- Täysin valmis kastike
- Autenttinen maku

INTIALAISET MAUSTEET

Tärkeimmät ja useimmin käytetyt mausteet ovat: chili, sinapinsiemen, kumina, kurkuma, sarviapila, pirunkeltaputki (hajupihka), inkivääri, korianteri ja valkosipuli.

TIKKA MASALA MAJONEESI

100 g Heinz Majoneesia
50 g Patak's Tikka Masala
ateriakastiketta

Tarjoile dippinä, salaatinkastikkeena,
leipien ja wrappien täytteenä

**Heinz
MAJONEESI**

ME: 10 L
ME EAN: 8715700036205



INTIALAINEN KEITTIÖ

Intialainen keittiö koostuu tuhansista alueellisista keittiöistä, jotka ovat kehittyneet tuhansien vuosien ajan.

Intiassa curryruokien tulisuus vaihtelee riippuen siitä missä päin maata ollaan. Etelästä tulee kaikkein tulisimmat ruoat, kun taas pohjoisessa syödään miedompia aterioita. Intian keskiosassa currien tulisuus on näiden kahden ääripään välissä ja lännessä taas syödään tulisempaa kuin maan itäosissa.



FAST & EASY CHIKEN KORMA

Helppo ja nopea vaihtoehto esim. lounaspöytään.

- 2 kpl Broilerin paistileikettä
- 500 g Sipulia kuutioina
- 1 prk Patak's Korma kastiketta
- Tuoretta korianteria
- Turkkilaista jogurtia

Freesaa sipulit pehmeäksi.
Lisää broileri ja paista pannussa kauniin ruskeaksi.
Lisää lopuksi Patak'sin Korma kastike ja hauduta kypsäksi. Viimeistele tuoreella korianterilla ja jogurtilla.

Tarjoile basmatiriisiin ja Naan leivän kanssa.





Patak's CURRYTAHNAT JA CHUTNEY

Currytahnat on valmistettu vanhoja perhereseptejä noudattaen, käyttämällä tarkoin valittuja mausteita oikeassa suhteessa.

Currytahnojen käyttö on helppoa ja lopputuloksen saat helposti haluamaksesi.

Patak's currytahnat tuovat mausteiden maut esiin kun niitä ensin paistetaan pannulla muutama minuutti.

Curryn maku on parhaimmillaan seuraavana päivänä.

CURRYTAHNAT

- Valmiista currytahnasta on helppo varioida ja maustaa omien mieltymysten ja reseptien mukaan
- Lisää curryyn kasviksia, pääraaka-aine ja reseptin mukainen neste
- Autenttinen maku



Patak's 2,3 kg TIKKA MASALA CURRYTAHNA

ME: 2 x 2,3 kg
ME EAN: 05011308306300

Chicken Tikka Masala on keustosuosikki maailmalla ja sen valmistaminen on helppoa Patak'sin currytahnalla.



Patak's 2,3 kg BALTI CURRYTAHNA

ME: 2 x 2,3 kg
ME EAN: 05011308306263

Keskittulinen Balti currytahnana on erittäin aromikas ja monivivahteinen, jossa maut yhdistyvät tasapainoisesti.

MANGO-KOOKOSDIP

- 100 g Patak's Mango Chutneyta
- 50 g Blue Dragon kookosmaitoa
- 50 g Turkilaista jogurtta

Käytä esim. dippikastikkeena, marinointiin, glaseeraukseen

BLUE DRAGON 2,9 L KOOKOSMAITO

ME: 6 x 2,9 L
ME EAN: 05015612014913

MANGO-DIJON

- 50 g Patak's Mango Chutneyta
- 50 g Paradiso Dijon -sinappia

Kokeile levitteenä leiville tai hampurilaisiin.

PARADISO DIJON SINAPPI

ME: 2 x 5 kg
ME EAN: 57010770043600

VINDALOO HÄRKÄÄ

Käyttämällä Patak's currytahnoja, pääset itse valmistamaan juuri sellaisen aterian kuin haluat. Tahnan kypsennys tuo mausteiden kaikki vivahteet esille.

50 ml Öljyä
200 g Sipulia
300 g Patak's Vindaloo currytahnaa
1 kg Naudanlihaa kuutioina
800 g Paradison tomaattikuutiota
4 dl Vettä
Patak's Mango Chutneytä

Paista sipuleita öljyssä miedolla lämmöllä kunnes ovat pehmenneet. Sekoita joukkoon Vindaloo tahna ja freesaa noin 3 minuuttia. Nosta lämpötilaa ja lisää joukkoon liha ja paista kunnes ovat saaneet väriä kauttaaltaan. Lisää tomaatit ja kypsennä noin 5 minuuttia. Lisää lopuksi vesi, sekoita hyvin ja anna hautua hiljalleen kunnes liha on pehmeää. Tarjoile basmatiriisin, Naan leivän ja Mango Chutneyn kanssa.



Patak's 2,3 kg VINDALOO CURRYTAHNA

ME: 2 x 2,3 kg
ME EAN: 05011308306331

Vindaloottahna on alunperin Goasta, Intiasta. Tahna on valmistettu punaisesta chilistä ja on maustettu voimakkaasti korianterilla, kurkumalla ja muilla itämaisilla perinteisillä mausteilla. Vindaloo curry on yleisesti tunnettu Intian ulkopuolella ja esiintyy monen ravintolan ruokalistalla.



Patak's 2,9 kg MANGO CHUTNEY

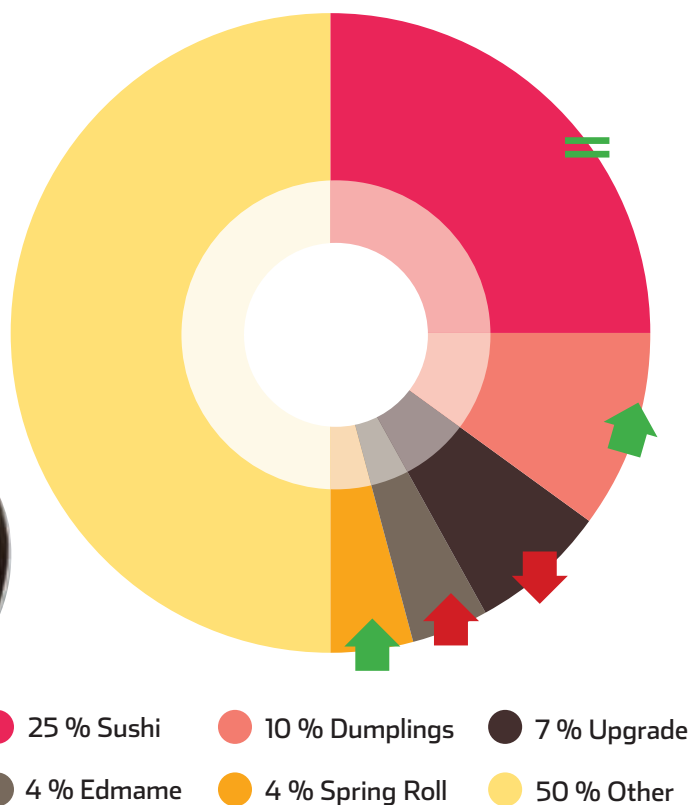
ME: 2 x 2,9 kg
ME EAN: 05011308306409

Perinteinen intialaisen keittiön suosikkilisuke. Makea mango chutney tarjoillaan yleisesti curryaterioiden lisukkeena. Kokeile myös esimerkiksi salaatin kastikkeen maustamiseen.

RUOKATRENDEJÄ

Dumplingien suosio on kasvussa ja niiden kysyntä kasvaa jatkossakin.

Lähde: KraftHeinz, UP winter 17



Aasialainen ruokakulttuuri, etenkin Japanilainen, Korealainen, Kiinalainen ja Vietnamilainen on ollut kasvussa vuonna 2016. Nyt kasvu on voimistunut Intialaisen ruoan osalta. Yksittäisistä annoksista etenkin broiler- ja kasviscurryt ovat kasvattaneet suosiotaan.

Lähde: KraftHeinz, UP winter 17

Etnisten tuotteiden lanseeraukset nousivat +61 % vuodesta 2014 vuoteen 2015. Intialaiset tuotteet ovat nyt trendikkäitä. Intialaisittain maustettujen tuotteiden kysyntä Intian ulkopuolla kasvoi 46 % (2015 vs. 2014).

Etniset maut kulkevat ympäri maapalloa.

Lähde: Top 10 trends 2017, Innova Market insights

Hävikin vähentäminen on trendikästä. Kokit ympäri maailmaa ovat alkaneet käyttämään huolellisemmin kaikki osat esimerkiksi lihasta ja kasviksista mm. liemien ja keittojen pohjiin.

Lähde: Sysco, Food Trends 2017

Suurimpia muutoksia ruokalistoilla on aiheuttanut Bao tyylisten sämpylöiden ilmestyminen myös casual ravintoloiden ruokalistoilta. Nyt ne eivät ole enää yksistään Street Food ruokaa.

Lähde: KraftHeinz, UP winter 17

TUOTTEET



Blue Dragon	Pakkaus	ME	Tuotteen EAN	Myyntierän EAN
Blue Dragon Szechuan tomaattikastike	1 L	6	5010338018399	05015612018393
Blue Dragon Hoi Sin kastike	1 L	6	5010338018337	05015612018331
Blue Dragon Osterikastike	1 L	6	5010338018443	05015612018447
Blue Dragon Teriyaki kastike	1 L	6	5010338018436	05015612018430
Blue Dragon Kookosmaito	2,9 L	6	5010338014919	05015612014913

Go-Tan	Pakkaus	ME	Tuotteen EAN	Myyntierän EAN
Go-Tan Mie vehnänuudeli	6 kg	1		8710605091991
Go-Tan Sambal Oelek chilitahna	1 kg	6	8710605010589	8710605610581
Go-Tan Ketjap-manis makea soijakastike	1 L	6	8710605020915	8710605020960
Go-Tan 1 L Sitruunaruoho wok-kastike	1L	6	8710605020106	8710605620108
Go-Tan 1 L Ketjap sesam wok-kastike	1L	6	8710605020533	8710605620535
Go-Tan 1 L Chilli Garlic wok sauce	1L	6	8710605020519	8710605620511
Go-Tan 1 L Sweet&Sour wok sauce	1L	6	8710605020502	8710605620504
Go-Tan 1 L Hoisin wok sauce	1L	6	8710605020557	8710605620559
Go-Tan 1 L Sweet Chilli Sauce chilikastike	1L	6	8710605020724	8710605620726
Go-Tan 1 L Chilli Sauce Hot chilikastike	1L	6	8710605020748	8710605620740
Go-Tan 1 L Oystersauce osterikastike	1L	6	8710605021257	8710605621259
Go-Tan 215 ml Sriracha Sauce tulinen chilikastike	215 ml	6	8710605030051	8710605630060
Go-Tan 1 L Sriracha tulinen chilikastike	1 L	6	8710605020755	8710605620757
Go-Tan 3 kg Rice Sticks Pad Thai riisinuudeli 5mm	3 kg	1		8710605092097
Go-Tan 1 L Punainen curry wok-kastike, Asian Naturals	1 L	6	8710605020632	8710605620634
Go-Tan 1 L Vihreä curry wok-kastike, Asian Naturals	1 L	6	8710605020625	8710605620627

Happy Buddha	Pakkaus	ME	Tuotteen EAN	Myyntierän EAN
Happy Buddha Hapanimeläkastike	2 L	2	7315200027010	17315200027017
Happy Buddha Satay wok-kastike	2 L	2	7315200027133	17315200027130
Happy Buddha 2 L paahdettu seesamiöljy	2 L	2	7315200027157	17315200027154
Happy Buddha 3,2 kg Gyoza dumplings lohi	3,2 kg	1		7315200270010
Happy Buddha 3,2 kg Gyoza dumplings kasvis	3,2 kg	1		7315200270003
Happy Buddha 3,2 kg Gyoza dumplings broileri	3,2 kg	1		7315200270027
Happy Buddha 60 x 80 g Steambun - höyrysämpylä	4,8 kg	1		5707381017881

Patak's	Pakkaus	ME	Tuotteen EAN	Myyntierän EAN
Patak's 2,3 kg Tikka Masala currytahna	2,3 kg	2	5011308306461	05011308306300
Patak's 2,3 kg Balti currytahna	2,3 kg	2	5011308306423	05011308306263
Patak's 2,2 L Korma ateriakastike	2,2 L	2	5011308504911	05011308104968
Patak's 2,2 L Tikka Masala ateriakastike	2,2 L	2	5011308504935	05011308104982
Patak's 2,3 kg Vindaloo currytahna	2,3 kg	2	5011308306492	05011308306331
Patak's 2,9 kg Mango Chutney	2,9 kg	2	5011308306560	05011308306409



HAUGEN-GRUPPEN OY

Finland

Haugen-Gruppen Oy Finland

Puh. 010 30 90 700 | Fax 010 30 90 711 | Tiilitie 6 B 2, 01720 Vantaa
info@haugen-gruppen.fi | www.haugen-gruppen.fi