



Haugen-Gruppen

VEGE REVOLUTION

**Trendit & herkulliset ideat
Raikkaita kasvisruokareseptejä**



HAUGEN-GRUPPEN OY

Finland

Vege revolution

Polku ideasta inspiraatioksi

Ruokatrendit 2018

GOING FULL CIRCLE



Hävikin vähentäminen ja raaka-aineiden kokonaan hyödyntäminen ravintoloissa on askel "vihreämpään" tulevaisuuteen. Tiedostava

kuluttaja osaa vaatia nyt ja tulevaisuudessa entistä ekologisempaa ruokaa.

SAY IT WITH COLOR



Sosiaalisen median myötä ruokakuvaus on noussut uudelle tasolle, jolloin myös värien merkitys on korostunut. Värikkäät ruoat ja mausteet kuten punajuuri ja kurkuma ovat nyt trendikkäitä upeiden väriensä ja terveysvaikutteidensa vuoksi.

MINDFUL CHOICES



Kuluttajat ovat entistä tietoisempia siitä miten tehdä vastuullisia ruokavalintoja ja he haluavat tietää missä ja miten heidän ruokansa on tuotettu.

LIGHTER ENJOYMENT

Kuluttajat etsivät keinoja syödä ja juoda terveellisemmin. Kevyempien tuotteiden kysyntä tulee kasvamaan entisestään tulevaisuudessa.



LÄHDE: Innova Market Insights 2017

Kasvisruoan käytön lisääntyminen

Kasvisruoan myynti on kasvanut vähittäis-kaupassa noin neljänneksen ja lähes 3/4 osaa ammattikeittiöistä arvelee kasvisruoan kysynnän lisääntyvän tulevaisuudessa.

LÄHDE: Ekocentria

Kasvisruoka-aineiden menekki lisääntyi vuonna 2017 merkittävästi. Nyhtökaura ja muut lihan-korvikkeet kasvoivat 159%.

Bataatin ja avocadon menekki lisääntyi 16% edellisvuoteen verrattuna. Myös erilaisten kaurapohjaisten tuotteiden käyttö lisääntyi. Vuonna 2018 kasvua nähdään muun muassa kookospohjaisissa ja ohrasta valmistetuissa tuotteissa. Etnisellä twistillä valmistettujen kasvisruokien ja erilaisien bowlien kysyntä tulee kasvamaan.

LÄHDE: Ruokailmiöt 2018

Syitä kasvissyönnin lisääntymiseen



Ekologisuus



Terveellisyys



Eettisyys



Mitä kasvisruokailu on

Kasvisruokailijat voidaan jakaa 6 eri pääryhmään sen mukaan mitä muita raaka-aineita kasvien lisäksi ruokavalioon kuuluu.

FLEKSAAJA

Syö pääasiallisesti kasvispainotteisesti, mutta syö myös lihaa esim. viikonloppuisin

SEMIVEGETARISTI

Välttää punaista lihaa, mutta suosii kuitenkin pääsääntöisesti kasvikunnan tuotteita, eikä ole ehdoton muiden eläinperäisten tuotteiden suhteen.

LAKTOVEGETARISTI

Syö kasvikunnan tuotteiden lisäksi myös maitotuotteita

LAKTO-OVOVEGETARISTI

Syö kasvikunnan tuotteiden lisäksi myös maito- ja kananmunatuotteita

PESCOVEGETARISTI

Syö kasvikunnan tuotteiden lisäksi myös kalaa

VEGAANI

Kasvisruokavalion tiukin muoto, johon ei kuulu mitään eläinperäistä



Vege Revolution

Edellä mainittujen asioiden lopputuloksena syntyi VEGE REVOLUTION – inspiraatiomateriaali, jonka tarkoituksena on toimia ideoinnin apuna keittiöalan ammattilaisille. Materiaalista löydät rakkaat resepti-ideat ajan hengen mukaan esitettynä.

Tutustu herkullisiin resepteihimme
GREENS&AVOCADOS,
SHARING IS CARING,
BOWLS&WOWS ja
BRAKES&SHAKES
kategorioissa.



Kasvisruokailija on monesti se joka valitsee ravintolan johon koko seurue menee ruokailemaan, ravintolan jossa tarjoillaan hyvää ja ravintorikasta kasvisruokaa!



Greens & Avocados

Hyvää oloa ravintorikkaasta ruoasta!

Greens & Avocados on osa maailman suurinta ja kasvavinta ruokatrendiä. Ravintorikkaat ja monipuoliset Greens&Avocados reseptit on suunnattu tiedostaville ja vastuullisille kuluttajille. Vinkkien avulla voit ilahduttaa asiakkaitasi ravitsevilla, isoilla, trendikkäillä sekä maistuvilla kasvisvaihtoehdoilla ja mikä parasta, niistä tulee hyvä olo!



Avocado & Täysjyvätagliatelle

10 ANNOSTA

- 1,6 kg** Syros Super Chunky avocado pulp
- 20 g** Go-Tan Sambal Oelek chilitahna
- 20 g** Blue Dragon valkosipulimurska
- 2 tl** suola ja mustapippuri
- 1 kpl** Limemehu
- 20 ml** Gaea D.O.P. oliiviöljy, extra virgin
- 1,05 kg** (saanto 1,75 kg) Surgital Luomu kokojyvä tagliatelle
- 500 g** Parmesanjuustoraaste *vegaanijuusto
- 1 pnt** Tuore basilica
- 200 g** Fresh'd Avocadoviipale

VALMISTUSOHJE:

Lisää BD valkosipulimurska, Go-Tan chili, limemehu, öljy ja mausteet avocadomurskaan. Notkista tarvittaessa pastan keitinvedellä. Keitä Surgital täysjyvätagliatelle pussin ohjeen mukaan runsaassa suolavedessä. Valuta ja viilennä. Yhdistä avocadoseos täysjyvätagliatellen kanssa. Koristele parmesanraastella, avocadoviipaleilla ja tuoreilla basilicanlehdillä.



Pähkinäinen Romesco

10 ANNOSTA

- 700 g** Paradiso Punainen paprika, grillattu kuoreton suikale
- 200 g** Kuorittuja manteleita/maapähkinöitä
- 15 g** Blue Dragon valkosipulimurska
- 300 g** Paradiso Diced Tomatoes tomaattikuutio
- 100 g** Tipiak 500 g Croûtons Nature maustamaton krutonki
- 10 g** Go-Tan Sambal Oelek chilitahna
- 2 rkl** Punaviinietikka
- 50 ml** Gaea D.O.P. oliiviöljy, extra virgin
- Suola

VALMISTUSOHJE:

Valuta Paradison grillatut paprikat. Hienonna teho-sekoittimessa kaikki aineet tasaiseksi tahnaksi. Lisää mausteet ja viinietikka. Jatka sekoittamista ja lisää Gaeen oliiviöljy ohuena nauhana kunnes tahna on sopivan notkeaa. Tarkista maku.



Greens & Romescopenne

10 ANNOSTA

- 1 kg** (saanto 2,3 kg) Paradiso Mini Penne Luomu täysjyväpasta
- 2L** Vesi
- 250 g** Ocean Spray Craisins® kuivattu karpalot
- 100 g** Kuivattuja mustikoita
- 400 g** Paradiso Punainen paprika, grillattu kuoreton suikale
- 2 tl** suola ja mustapippuri
- 500 g** Pähkinäinen Romesco *erillinen ohje
- 1 kpl** Sitruuna
- 300 g** Villa Verde Kurpitsansiemen, paahdettu
- 500 g** Mozzarellapallot -vegaaniversiossa korvaa LP mustapavuilla
- 1 pnt** Tuoreita yrttejä

VALMISTUSOHJE:

Keitä Paradison luomu täysjyvä penne ja valmista Romesco ohjeen mukaan. Sekoita jäähtynyt Penne ja Romesco, lisää joukkoon karpalot, mustikat sekä grillatut paprikaviipaleet. Purista sitruunanmehu päälle ja koristele yrteillä.





Repeat pavut & Greens

10 ANNOSTA

- 1 kg LP Pintopapu
- 1 kg LP Musta papu
- 1 kg Parsakaali
- 200 g Heinz Chilikastike tetra
- 500 g Artisokka & avocadomousse *erillinen ohje
- 300 g Mission Friteerattava maissilastu
- 1 pnt Lehtipersiljaa

VALMISTUSOHJE:

Valuta pavuista liemi ja huuhtelee vedellä. Huuhtelee parsakaali, keitä ja paloittelen pieneksi kuutioksi. Sekoita 1/3 musta ja pintopapuihin Heinz tulinen chilikastike ja paista uunissa kullannruskeiksi 225°C n. 10-15 min. Valmista artisokka-avocado mousse ohjeen mukaan. Sekoita aineet keskenään ja koristelee tuore fritatuilla natchoilla, paahdetuilla pavuilla ja lehtipersiljalla.

Avocado & couscouspyörökät

10 ANNOSTA

- 1 kg Syros Super Chunky avocado pulp, pakaste
- 800 g Tipiak couscous with spices
- 1 L Vesi
- 1 kg Syros papudip, pakaste kolmiopussi
- 100 ml II Torrione Crema Bianca valkoinen kastike
- 10 ml Gaea D.O.P. oliiviöljy, extra virgin

VALMISTUSOHJE:

Hauduta Tipiak couscous pussissa olevan ohjeen mukaan.

Sekoita kaikki aineet keskenään.

Paista couscouspyörökät uunissa 220°C n. 10-15 min. Tarjoa karpalo-kookos-kastikkeeseen kera.



Artisokka & avocadomousse

10 ANNOSTA

- 500 g Paradiso artisokka öljyssä
- 500 g Syros Super Chunky avocado pulp
- 2 tl suolaa ja mustapippuri
- 1 Limen mehu puristettuna



Greens & Season

Greens -Satokauden kasvikset. Valitsemalla kasvikset vuodenajan mukaan pääset hyödyntämään runsaamman tarjonnan ja edullisemmat hinnat kasvatus- ja kuljetuskulujen ansiosta. Ekologisuus, maku, tuoreus sekä monipuolisuus tulevat luonnollisesti huomioon otettua satokauden kasviksia valitsemalla.

Kokeile Greens & Season -makupareja ja löydä omat suosikkisi!

-  Habby Buddha Seesamöljy & parsat
-  Il Torrione Crema Bianca & avocado
-  Il Torrione Crema Balsamico & bataatti
-  Happy Buddha Satay & uunijuurekset
-  Heinz Ceasarkastike & kasvis sandwich
-  Heinz Kevytmajoneesi & Go -Tan Sriracha
-  Blue Dragon Inkiväärimurska & La Preferida pintopapu
-  Ocean Spray karpalo & lanttu
-  El Paradison Chipotle Sauce & perunat
-  Go-Tan Sweet Chilli Sauce & parsakaali



Tuote	Myyntierän EAN
Blue Dragon 2,9 L Kookosmaito	5010338014919
Blue Dragon inkiväärimurska	5010338012724
Blue Dragon tofu	5010338011031
Blue Dragon valkosipulimurska	5010338012700
Fresh'd 1 kg Avocadoviipale	5425001801206
Gaea D.O.P. kylmäpuristettu oliiviöljy, extra virgin	5201671001159
Go-Tan 1 L Oystersauce osterikastike	8710605021257
Go-Tan 1 L Sriracha tulinen chilikastike	8710605020755
Happy Buddha 2 L paahdettu seesamiöljy	7315200027157
Happy Buddha 3,2 kg Gyoza dumplings kasvis	7315200270003
Happy Buddha Satay wok-kastike	7315200027133
Heinz 2,25 kg Chilikastike tetra	8410066123711
Il Torrione 500 ml Crema Bianca valkoinen kastike	8014347102466
Il Torrione 500 ml Crema with Balsamic Modena	8014347102442
LP 3,06/1,87 kg White Hominy Valkoinen maissi	71524020973
LP 3,06/2,04 kg Musta papu	0071524017706
LP 3,06/2,23 kg Pintopapu	00071524017553
Ocean Spray 6x1 kg Craisins® kuivattu karpalot	31200459855
Paradiso Fusilli Luomu täysijyvápasta	5707381010516
Paradiso artisokka 1/4 öljyssä	5707381008810
Paradiso Diced Tomatoes tomaattikuutio	5707381011568
Paradiso Mini Penne Luomu täysijyvápasta	5707381010493
Paradiso Punainen paprika, grillattu kuoreton suikale	5707381008797
Patak's 2,2 L Korma ateriakastike	5011308504911
Surgital 1,5 kg Luomu kokojyváspelti tagliatelle	8006967015929
Syros 4 x 1 kg papudip, pakaste Kolmiopussi	5425001801022
Syros 4x1 kg munakoiso Dip, pakaste, Kolmiopussi	5425001801039
Syros 8 x 1 kg Guacamole Mieto, pakaste, Kolmiopussi	5425001801015
Syros 8 x 1 kg Super Chunky avocado pulp, pakaste	5425001801534
Tipiak 4,5 kg Couscous with spices Maustettu couscous	3600900005579
Tipiak 500 g Croûtons Nature maustamaton krutonki	3165440005972
Tipiak 5 kg Boulgurvehnä	3165440007426
Tipiak 5 kg Couscous	3165440002940
Villa Verde Auringonkukansiemen, hunajapaahdettu 1 kg	5707351200107
Villa Verde Karpalo, kuivattu 1 kg	5707351200909
Villa Verde Kookoslastu, kuivattu 500 g	5707351204600
Villa Verde Kurpitsansiemen, paahdettu 1 kg	5707351200206
Villa Verde Salaattikrutonki, tomaatti&yrtti 1 kg	5707351200701
Villa Verde Salaattimix, all round 1 kg	5707351204709

Avocado & couscouspyörökät

10 ANNOSTA

- | | |
|---------------|---|
| 1 kg | Syros Super Chunky avocado pulp, pakaste |
| 800 g | Tipiak couscous with spices |
| 1 L | Vesi |
| 1 kg | Syros papudip, pakaste kolmiopussi |
| 100 ml | Il Torrione Crema Bianca valkoinen kastike |
| 10 ml | Gaea D.O.P. oliiviöljy, extra virgin |

VALMISTUSOHJE:

Hauduta Tipiak couscous pussissa olevan ohjeen mukaan.

Sekoita kaikki aineet keskenään.

Paista couscouspyörökät uunissa 220°C n. 10-15 min. Tarjoa karpalo-kookos-kastikkeen kera.



Sharing is Caring

Aasiassa, Intiassa, Lähi-Idässä ja Afrikassa on tavallista tuoda pöytään vähän kaikkea kaikille ruokailijoille jaettavaksi – tämä perinne on noussut trendiksi myös Euroopassa, Pohjoismaissa ja Suomessa. Jakaminen on välittämistä, yhteisöllisyyttä, rennommassa ilmapiirissä – ilman annoskateutta.



Viva la Veggie - Mexican Fiesta 8:lle

Soft tacos 48 kpl

Mission 11 cm Vehnätortilla

Hot Cactus 400 g

La Preferida kaktussuikale

Hominy-Bean filling

48 kpl Mission 11 cm Vehnätortilla
100 g La Preferida Hominy -valkoinen maissi
100 g La Preferida Pintopapu
100 g La Preferida Mustapapu
50 g Kraft paprikasuikale
1 rkl El Paradiso Chipotle chili kastike
2 rkl Syros Guacamole mieto
1 tl Limemehu
Tuore korianteri, hienonnettuna
Suolaa, tarvittaessa

Fried Garbanzo Beans

100 g La Preferida Garbanzo Beans - Kikherne
1 rkl El Paradiso Chipotle chili kastike

Dips 'n' stuff

200 g El Paradiso Salsa Fresca tuoresalsa
200 g Syros Papudip
200 g Syros Guacamole mieto
200 g Syros Munakoisodip
100 g Manolito vihreä jalapeno viipaloitu
100 g Manolito Sweet Drops chili, punainen
100 g Friteerattua punasipulia

Pulled Vege

400 g Nyhtö-kasvisproteiinivalmiste
4 rkl Sweet Baby Ray's Hickory & Brown Sugar Barbequekastike

Muchos Nachos

300 g Mission Friteerattava maissilastu
Chilimausteseos
Suola

Something Fresh

400 g Fresh'd Avocadoviipale
300 g Jääsalaattia



Tuote

Blue Dragon Wasabitahna 45 g
Blue Dragon Nori paahdettu merileväarkki 15x11 g
Blue Dragon Riisiviinietikka 150 ml
El Paradiso 2,8 kg Salsa Fresca
Fresh'd 1 kg Avocadoviipale
Go-Tan 1 kg Sambal Oelek chilitahna
Go-Tan 1L Ketjap-manis makea soijakastike
Happy Buddha 3,2 kg Gyoza dumplings kasvis

Myyntierän EAN

5015612906782
05015612906904
5015612907055
7036340034637
5425001801213
8710605610581
8710605020960
7315200270003

Tuote

Happy Buddha 2 L paahdettu seesamiöljy
Kraft 3,5 kg punainen paprikasuikale liemessä
La Preferida 790/539 g Nopalitos Kaktus
La Preferida 3,06/2,04 kg Musta papu
La Preferida 3,06/1,87 kg
White Hominy Valkoinen maissi
La Preferida 3,06/2,23 kg Pintopapu
La Preferida 3,06/2,04 kg

Myyntierän EAN

17315200027154
8715700204307
10071524161574
10071524017703
10071524020970
10071524017550

Veggie wings

1 kpl Kukkakaali
FRITYYRITAIKINAAN:
 2,5 dl Vehnäjauhoja
1,5 dl Tipiak Polenta
 3 tl Sokeria
 1 tl Suolaa
 3 kpl Kanamunaa
 1 tl Leivinjauhe
 2,5 dl Kauramaito
 n. 1 dl Vettä

MAUSTAMISEEN PAISTON JÄLKEEN:
 1 dl Louisiana Wing Sauce



Asian delight 5:lle



Veggie Gyoza

15 kpl Happy Buddha Gyoza kasvistäytteellä
 3 rkl Oliiviöljyä
 0,5 L Vettä tai mietoa kasvislientä

Yaki Gyoza (Potsticker-menetelmällä valmistettuna): Sulata Gyozat yön yli jääkaapissa. Paista kuumalla pannulla Gyozan "tasainen" pinta kuumalla pannulla tai parillalla oliiviöljyssä, niin että saa kauniin ruskean värin. Käännä ympäri ja lisää pannulle vettä tai mietoa kasvislientä, niin että pannun pohja peittyy, peitä pannu kannella ja lämmitä/höyrytä miedolla lämmöllä 2-3 minuutin ajan.

Parsakaali-Norirullat ja Munakoiso-Norirullat

PARSAKAALITÄYTE:

1 kpl Parsakaali
 80 g Purjosipulia
 2 kpl Kevätsipulin varsia
3 dl Paradiso grillattuja oliveja
 1 tl Suolaa
 0,5-1 L Vettä
 Timjamia

MUNAKOISOTÄYTE:

100 g Syros Munakoisodip
80 g Fresh'd avocadoviipaleita
4-5 kpl Blue Dragon Nori merileväarkkia

VALMISTUSOHJE:

Pese parsakaali hyvin, leikkaa kantaosasta paksu kuori pois ja paloitele. Halkaise ja huuhtelee purjosipuli. Keitä parsakaali, kevätsipulin varret, purjo ja oliivit suolalla maustetussa vedessä, kunnes vesi on haihtunut ja parsakaali on pehmeää - jäähdytä. Seoksen tulisi olla tässä vaiheessa hyvin massamaista - muussaa haarukalla tarvittaessa; mausta massa halutessasi tuoreella timjamilla. Levitä parsakaalitäytettä 3-5 rkl Nori-merileväarkille tasaiseksi kerrokseksi lähes koko leväarkin laajuudelta. Lisää avocadoviipaleita ja kääri arkkirullalle bambumattoa apuna käyttäen (kuten Maki sushi-rullat) - toista kunnes täyte on käytetty. Valmista munakoisorullat samalla tavoin. Pursota täyte suoraan merileväärkeille ja lisää avocadoviipaleita täytteen päälle! Leikkaa rullat terävällä veitsellä suupaloiksi (4-5 osaan) ja aseta lautaselle tai vadille tarjoille.

Wasabilla maustettu Herne-Avocadotahna

1 dl Pakasteherne, sulatettuna
1 dl Syros Guacamole, mietoa
1 rkl Blue Dragon Wasabitahna

VALMISTUSOHJE:

Sekoita ainekset keskenään, anna maustua hetki ennen tarjoilua.

Gyoza dip: katso resepti seuraavalta aukeamalta

Tuote

Garbanzo beans kikherne
 Louisiana 1,9 L Wing sauce Original tulinen siipikastike
 Manolito 2,9/1,5 kg Jalapeno Nacho viipaleet
 Manolito 790/325 g Sweet drop chili
 Mission Vehnätortilla 11 cm, 12x48 kpl
 Syros 4 x 1 kg papudip, pakaste Kolmiopussi

Myyntierän EAN

10071524019295
 10190298000022
 17750124003424
 8377360076894
 8710637104690
 5425001801077

Tuote

Syros 4x1 kg munakoiso Dip, pakaste, Kolmiopussi
 Syros 8 x 1 kg Guacamole Mieto, pakaste, Kolmiopussi
 Sweet Baby Ray's 3,79 L
 Hickory BBQ Sauce kastike
 Tipiak 500 g Polenta

Myyntierän EAN

5425001801084
 5425001801053
 10013409516338
 3600905003082



Bowls & Wows



Bowlit ovat trendiruokaa Suomessa ja maailmalla ja niiden suosio tuntuu kasvavan koko ajan. Bowl ruokien etuna voidaan pitää sen muunneltavuutta ravintolan ja ravintolan asiakkaiden tarpeiden mukaan. Auttaa myös hävikin hallinnassa kun ylijäämä raaka-aineita voidaan hyödyntää edelleen. Kulhoruokien avulla saat annoksiisi väriloistetta olemalla samalla trendin harjalla.

Vegetarian Chilaquiles brunch bowl

1 ANNOS

POHJA

40 g Mission Friteerattava maissilastu
200 g Chilikastiketta
10 g Sipulikuutiota
40 g El Paradiso Chipotle Chili Sauce
60 g Paradiso Diced Tomatoes tomaattikuutio
30 g Heinz 2,15L Tulinen chilikastike
80 g La Preferida Garbanzo beans kikherne
½ Limen kuori ja mehu

TOPPINGS

Fresh'd Avocadoviipale
Manolito punaiset Jalapeno Nacho viipaleet
Manolito Sweet drop chili
Friteerattua lehtikaalia

PÄÄRAAKA-AINE

La Preferida White Hominy valkoinen maissi

VIIMEISTELY

Limelohkoja
Tuoretta korianteria hienonnettuna



Gyoza dippi

1,5 dl Go-Tan Ketjap-manis makea soijakastike
0,75 dl Blue Dragon riisiviinietikkaa
0,5 tl Happy Buddha paahdettu seesamiöljy
1 tl Go-Tan Sriracha tulinen chilikastike
0,5 rkl Limemehua
Tuoretta chiliä hienonnettuna

Vegetarian Gyoza bento bowl

1 ANNOS

POHJA

100 g Go-Tan Rice Sticks Pad Thai riisinuudeli 5mm (raaka)
10 g Go-Tan Ketjap-manis makea soijakastike
Happy Buddha paahdettu seesamiöljy
Tuoretta korianteria hienonnettuna
Tuoretta inkivääriä raastettuna

TOPPINGS

50 g parsakaalin nuppuja höyrytettyinä ja maustettuna
paahdetuilla seesaminsiemillä
50 g Tuoretta mangoa
20 g Kurkkuviipaleita – pitkittäin leikattuna
10 g Retiisiviipaleita
10 g Gari inkivääri

PÄÄRAAKA-AINE

3 kpl Happy Buddha Gyoza dumplings kasvis friteerattuna

VIIMEISTELY

10 g Kevätsipulia hienonnettuna



Avocado chocolate mousse

1 ANNOS

POHJA

100 g Syros Super Chunky avocado pulp, pakaste

15 g Raaka-kaakaojauhetta

100 g Blue Dragon Kookosmaito

40 g Taatelia

TOPPINGS

25g Tuoreita vadelmia

VIIMEISTELY

5 g Villa Verde Kookoslastu, kuivattu

VALMISTUSOHJE: Sekoita pohjan ainekset kuohkeaksi sauvasekoittimella. Koristele lopuksi vadelmilla ja kookoslastuilla.



Vegetarian pasta & pizza

1 ANNOS

60 g Surgital Lasagnelevyt, GN-kokoisena

80 g Bechamel -kastiketta

20 g Paradiso semikuivattu kirsikkatomaatti, puolikas

30 g Tuoretta tomaattia

5 g Parmesaanijuustoraastetta

Viimeistelyyn:

Rucolaa

II Torrione Crema with Balsamic Vinegar of Modena PGI

VALMISTUSOHJE:

Levitä pastan päälle Bechamel -kastike ja lisää päälle täytteet.

Paista 180 asteisessa uunissa noin 6 minuuttia. Koristele rucolalla ja Balsamico cremalle.



Wow



Spiral vegelasagne

1 ANNOS

60 g Surgital Lasagnelevyt, GN-kokoisena

200 g Tuoretta pinaattia, freesattuna ja hienonnettuna

40 g Shalottisipulia, hienonnettuna ja freesattuna

50 g Ricotta juustoa, sekoitettuna pinaatin kanssa

100 g Bechamel-kastiketta

5 g Parmesanjuustoraastetta

VALMISTUSOHJE:

Freesaa sipulit öljyssä muutama minuutti ja lisää sitten pinaatit. Nosta pois pannulta, valuta ja hienonna.

Lisää pinaatin joukkoon Ricotta juusto sekä kaksi ruokalusikallista Bechamel-kastiketta.

Leikkaa tuorepastalasagnelevystä noin 5 cm levyisiä levyjä. Täytä levyt pinaattiseoksella. Kääri ensin yksi levy rullalle, jonka jälkeen kääritään toinen levy ensin käärityn päälle.

Nosta rulla sopivan kokoisen stanssin sisään, kuorruta Bechamel-kastikkeella. Raasta päälle parmesaanijuustoa ja paista 180 asteisessa uunissa noin 15 min.



Wow

Tuote

Blue Dragon 2,9 L Kookosmaito

El Paradiso 2,8 kg Chipotle Chili Sauce

Fresh'd 1 kg Avocadoviipale

Go-Tan 1 L Ketjap-manis makea soijakastike

Go-Tan 1 L Sriracha tulinen chilikastike

Go-Tan 3 kg Rice Sticks

Pad Thai riisinuudeli 5 mm

Happy Buddha 2 L paahdettu seesamiöljy

Happy Buddha 3,2 kg Gyoza dumplings kasvis

Heinz 2,15 L Tulinen chilikastike

La Preferida 3,06/1,87 kg

White Hominy Valkoinen maissi

Myyntierän EAN

5015612014913

7036340036600

5425001801213

8710605020960

8710605620757

8710605092097

17315200027154

7315200270003

8715700534589

10071524020970

Tuote

La Preferida 3,06/2,04 kg

Garbanzo beans kikherne

Manolito 2,9/1,5 kg

punaiset Jalapeno Nacho viipaleet

Manolito 790/325g Sweet drop chili

Mission Friteerattava maissilastu 7 kg

Paradiso Diced Tomatoes tomaattikuutio

Paradiso semikuivattu kirsikkatomaatti, puolikas

Surgital 2 kg Lasagnelevyt, gn-kokoisena

Syros 8 x 1 kg Super Chunky avocado pulp, pakaste

Villa Verde Kookoslastu, kuivattu 500 g

Myyntierän EAN

10071524019295

17750124003417

8377360076894

8710637104539

5707381011575

5707381005970

8006967006644

5425001801541

5707351204617



Pick & Assemble & Enjoy

Bowlit on helppo ja hauska tapa tarjota asiakkaille jotain uutta. Valitse raaka-aineet, kokoa ja tarjoile.

B = Base

O = On top

W = With toppings

L = Lastly

POHJA:

Valitse pohjan pääraaka-aine kuten pasta, riisi, nuudeli, couscous, bulgur, maissilastut, salaatti

TÄYTTEET:

Valitse tarpeen mukaan 3-6 erilaista täytettä esimerkiksi kasviksista pavuista, vihanneksista, hedelmistä, juureksista, pikkelöidyistä raaka-aineista, merilevästä

PÄÄRAAKA-AINE:

Valitse proteiininlähde kuten Tofu, nyhtökaura, härkäpapuvalmiste, falafelit

VIIMEISTELY:

Viimeistele bowl tuoreilla yrteillä, chileillä, pähkinöillä ja manteleilla, siemenillä ja kastikkeilla

Viimeistelyyn



Heinz 875 ml Sticky Korean BBQ maustekastike	5000157107664
Heinz 875 ml Smokey Baconnais maustekastike	5000157107671
Heinz 875 ml Creamy Pepper Ranch maustekastike	5000157107626
Heinz 2,15 L valkosipulikastike	8715700419787
Heinz 2,15 L Tulinen chilikastike	8715700534589
Heinz 3,6 L Caesarkastike	5000157134295

Go-Tan 1 L Sitruunaruoho wok-kastike	8710605620108
Go-Tan 1 L Ketjap sesam wok-kastike	8710605620535
Go-Tan 1 L Chilli Garlic wok sauce	8710605620511
Go-Tan 1 L Sweet&Sour wok sauce	8710605620504
Go-Tan 1 L Hoisin wok sauce	8710605620559
Go-Tan 1 L Sweet Chilli Sauce chilikastike	8710605620726

Tipiak 500 g Croûtons Nature maustamaton krutonki	3185200003437
Tipiak 400 g Caesar Croutons	23185200000447

Villa Verde Salaattikrutonki, tomaatti&yrtti 1 kg	5707351200718
Villa Verde Salaattimix, all round 1 kg	5707351204716
Villa Verde Kookoslastu, kuivattu 500 g	5707351204617
Villa Verde Soft Corn, paahdettu BBQ 1 kg	5707351201210
Villa Verde Soft Corn, paahdettu ja suolattu 1 kg	5707351201111



Vegetarian pasta & pizza

1 ANNOS

- 60 g Surgital Lasagnelevyt, GN-kokoisena**
 80 g Bechamel -kastiketta
20 g Paradiso semikuivattu kirsikkatomaatti, puolikas
 30 g Tuoretta tomaattia
 5 g Parmesaanijuustoraastetta
 Viimeistelyyn:
 Rucolaa
Il Torrione Crema with Balsamic Vinegar of Modena PGI

VALMISTUSOHJE:

Levitä pastan päälle Bechamel -kastike ja lisää päälle täytteet.
 Paista 180 asteisessa uunissa noin 6 minuuttia. Koristele rucolalla ja Balsamico cremalle.

WOWS



Spiral vegelasagne

1 ANNOS

- 60 g Surgital Lasagnelevyt, GN-kokoisena**
 200 g Tuoretta pinaattia, freesattuna ja hienonnettuna
 40 g Shalottisipulia, hienonnettuna ja freesattuna
 50 g Ricotta juustoa, sekoitettuna pinaatin kanssa
 100 g Bechamel-kastiketta
 5 g Parmesaanijuustoraastetta

VALMISTUSOHJE:

Freesaa sipulit öljyssä muutama minuutti ja lisää sitten pinaatit. Nosta pois pannulta, valuta ja hienonna.
 Lisää pinaatin joukkoon Ricotta juusto sekä kaksi ruokalusikallista Bechamel-kastiketta.
 Leikkaa tuorepastalasagnelevystä noin 5 cm levyisiä levyjä. Täytä levyt pinaattiseoksella. Kääri ensin yksi levy rullalle, jonka jälkeen kääritään toinen levy ensin käärityn päälle.

Nosta rulla sopivan kokoisen stanssin sisään, kuorruta Bechamel-kastikkeella. Raasta päälle parmesaanijuustoa ja paista 180 asteisessa uunissa noin 15 min.

WOWS



Terän EAN

12014913
 40036600
 01801213
 05020960
 05620757
 05092097
 00027154
 00270003
 00534589
 24020970

Tuote

La Preferida 3,06/2,04 kg
 Garbanzo beans kikherne
 Manolito 2,9/1,5 kg
 punaiset Jalapeno Nacho viipaleet
 Manolito 790/325g Sweet drop chili
 Mission Friteerattava maissilastu 7 kg
 Paradiso Diced Tomatoes tomaattikuutio
 Paradiso semikuivattu kirsikkatomaatti, puolikas
 Surgital 2 kg Lasagnelevyt, gn-kokoisena
 Syros 8 x 1 kg Super Chunky avocado pulp, pakaste
 Villa Verde Kookoslastu, kuivattu 500 g

Myyntierän EAN

10071524019295
 17750124003417
 8377360076894
 8710637104539
 5707381011575
 5707381005970
 8006967006644
 5425001801541
 5707351204617



Brakes & Shakes

Vuonna 2019 ravintolat tarjoavat yhä enemmän arjen kiirettä helpottavia ratkaisuja, sillä yli kolmannes vastaajista uskoo toimitusten ja take away -annosten kasvuun. Hyvinvoinnin sekä järkevän ja vastuullisen kuluttamisen ilmiöt ovat merkittävimpiä ilmiöitä suomalaisessa ravintolalähtöisessä. Kuluttajat vaativat ravintolaruokaa myös terveellisyyttä. Asiakkaat vaativat omaan ruokavalioon sopivaksi räätälöityjä annoksia.



Vegetarian Naanpizza

10 ANNOSTA

650 g Mission The Fold Naanleipä 65g
500 g Syros 4 x 1kg papudip, pakaste Kolmiopussi
500 g Fresh'd 1kg Avocadoviipale
300 g Paradiso Aurinkokuivattu tomaattisuikale
200 g River Kwai 2,95/2kg Makea Maissi

VALMISTUSOHJE:

Avaa sulatettu naanleipä.

Pursota päälle paputahnaa ja tomaattisuikaleita sekä maissia.

Paista uunissa 200C n. 10 min.

Koristele sulatetuilla avocado viipaleilla



Better Brakes konsepti tarjoaa:

- Ravintorikkaampaa take awayta
- Vegeä
- Proteiinipitoista (kasviproteiinilähteistä)
- Maukasta
- Yksinkertaista valmistaa
- Trendikästä
- Tuotteita, jotka vastaavat vastuullisen ja tiedostavan kuluttajan tarpeita



Green dream avocadoraakakakku

1 Kakku - 10 palaa

POHJA

300 g Ocean Spray 6x1 kg Craisins® kuivattu karpalot
140 g Villa Verde Auringonkukansiemen,
hunajapaahdettu 1 kg

MASSA

160 g Green Choice 400 g
luomu kookosöljy neutraalinmakuinen
500 g Syros 8 x 1 kg Super Chunky avocado pulp,
pakaste
300 g Blue Dragon 2,9 L Kookosmaito
8 g Törsleffs 100 g aito vaniljasokeri
40 g Limemehu
100 g Sokeri

KORISTEEKSI

Villa Verde Kookoslastu, kuivattu 500 g
 Limelohkoja tai Mintunlehtiä

VALMISTUSOHJE:

Laita kuivatut karpalot ja auringonkukan siemenet blenderiin ja jauha kiinteäksi massaksi. Levitä massaleivinpaperilla pohjustettuun irtopohjavuokaan (maks halkaisija 20 cm). Laita jäähmettymään pakastimeen 15 min. Sekoita keskenään avocadopulp, limemehu, sulatettu kookosöljy, kookosmaito kiinteä osa sekä sokerit. Kaada massa irtopohjavuokaan karpalopohjan päälle ja laita jääkaappiin jäähmettymään vähintään kahdeksi tunniksi, mieluiten pidemmäksi aikaa. Koristele limesiivuilla ja mintunlehdillä sekä kookoslastuilla.

Vegetarian soft tacos

10 ANNOSTA

450 g Mission Vehnätortilla 11 cm, 12x48 kpl
500 g Syros 8 x 1k g Super Chunky avocado pulp, pakaste
250 g Paradiso semikuivattu kirsikkatomaatti, puolikas
300 g LP 3,06/1,87 kg White Hominy Valkoinen maissi
100 g Patak's 2,3 kg Balti currytahna

VALMISTUSOHJE:

Huuhtele Hominy valkoiset maissit ja sekoita Balti currytahnan kanssa. Paahda näitä uunissa 180C n. 10min ja anna hetken jäähtyä.

Levitä tortillojen päälle sulannut avocadotahna, semikuivatut kirsikkatomaatit sekä paahdetut Hominy maissit



Karpalo-lakristi/kookos raakapallerot

10 ANNOSTA

1550 g Ocean Spray 6x1kg Craisins® kuivattu karpalot
700 g Villa Verde Auringonkukansiemen, hunajapaahdettu 1kg
50 g Raakalakritsisijauhe
50 g Kookoshiutale

VALMISTUSOHJE:

Laita karpalot ja auringonkukansiemenet blenderiin ja jauha tasaiseksi massaksi. Pyörittele massasta pieniä palloja. Kaada raakalakritsisijauhetta ja kookoshiutaleita lautaselle ja pyörittele raakapallerot niissä.



Tuote

LP 3,06/1,87 kg White Hominy Valkoinen maissi
 River Kwai 2,95/2kg Makea Maissi
 Villa Verde Auringonkukansiemen, hunajapaahdettu 1kg
 Villa Verde Karpalo, kuivattu 1kg
 Villa Verde Kookoslastu, kuivattu 500g
 Paradiso semikuivattu kirsikkatomaatti, puolikas
 Paradiso Aurinkokuivattu tomaattisuikele
 Blue Dragon 2,9 L Kookosmaito
 Patak's 2,3 kg Balti currytahna

Myyntierän EAN

10071524020970
 18850015100597
 5707351200114
 5707351200916
 5707351204617
 5707381005970
 5707381010042
 5015612014913
 5011308306263

Tuote

Ocean Spray 6x1 kg Craisins® kuivattu karpalot
 Fresh'd 1 kg Avocadoviipale
 Syros 4 x 1 kg papudip, pakaste Kolmiopussi
 Syros 8 x 1 kg Super Chunky avocado pulp, pakaste
 Mission Vehnätortilla 11 cm, 12x48 kpl
 Mission The Fold Naanleipä 65 g
 Törsleffs 100 g aito vaniljasokeri
 Green Choice 400 g
 luomu kookosöljy neutraalinmakuinen

Myyntierän EAN

10031200459852
 5425001801213
 5425001801077
 5425001801541
 8710637104690
 8710637104287
 5701009158819
 5707381014064

BETTER Burger & Co



BETTER Asian



BETTER Mediterranean



BETTER Mexican



KENTTÄMYynti

**Pääkaupunkiseutu
ja Itä-Suomi**
Dmitri Ogai
040 743 1010

Länsi-Suomi
Hannu Toivanen
040 579 8401

**Keski- ja
Pohjois-Suomi**
Rami Laakso
040 637 1293

AVAINASIAKASPÄÄLLIKÖT

Satu Airio
050 449 5044

Matti Kortelainen
050 345 2851



HAUGEN-GRUPPEN OY
Finland

Haugen-Gruppen Oy Finland
Tiilitie 6 B 2, 01720 Vantaa

Puh. 010 30 90 700
info@haugen-gruppen.fi

Fax 010 30 90 711
www.haugen-gruppen.fi