

Atria®

PERHETILOILTA VUODESTA 1903

NOPEILLE TEKIJÖILLE, NOPEILLE NAUTTIJOILLE

Monipuolisesta leikkelevalikoimastamme löydät sopivat vaihtoehdot keittiösi kaikkiin tarpeisiin. Kokeile myös valmiiksi kuutioituja ja viipaloituja tuotteita. Riko myös rohkeasti rajoja ja tarjoa vaikkapa pannukakun kaveriksi suolaisia vaihtoehtoja tai yhdistä suolaisiin makeita elementtejä!

VINKKI! LUO LISÄÄ SYITÄ POIKETA OSTOKSILLE

Mitä monikäyttöisempi tuote, sitä useammin asiakkailla on syytä poiketa ostoksille. Esimerkiksi syyskauden piirakkaideat toimivat välipalana, kevyenä lounaana salaatin kanssa, illanistujaisten suolapalana tai vaikkapa osana brunssia.

MAATILAN RUIS-PERUNAPIIRAS KANASTA

karamellisipulista ja vuohenjuustosta

Maatilan kanapiiraassa maistuvat paahdettu kana ja lempeä vuohenjuusto, jotka saavat kaverikseen syysadon makean karamellisipulin. Lähestyvän talven lohturuokaa parhaimmillaan.

Annoksia 10 kpl
Valmistusaika Alle 60 min

Määrä	Tilaukoodi	Ainesosa
0,200 kg	1712	Atria Paahdettu Kanan Fileekuutio
0,720 kg		ruis-perunataikina esim. Kultasula (½ gn x 2)
0,125 g	5058	Mestari Forsman karamellisipuli
0,125 g		ranskankerma
0,060 g		vuohenjuusto esim. Juustoportti Vuoden Grand Reserve
0,005 g		suola
0,001 g		mustapippuri
Valkosipuli-kermaviilidippi:		
0,015 g		valkosipuli pieneksi hienonnettuna
0,150 g		kermaviili
Kokeile myös:		
1822		Atria Vuolu Kanafilee n1,4kg

- 1 Sulata kana ja piirakkapohja ohjeen mukaan.
- 2 Hienonna valkosipuli ja sekoita kermaviilin kanssa. Jätä maustumaan kylmään.
- 3 Sekoita karamellisipuli, ranskankerma, kanan fileekuutiot ja vuohenjuusto. Mausta suolalla ja mustapippurilla.
- 4 Leikkaa ruis-perunataikinasta kymmenen noin 10 cm x 10 cm neliötä.
- 5 Jaa täyte 10 osaan (noin 40 g per osa) ja asettele täytettä taikinan keskiosaan tasaisesti. Taita piiras kolmion muotoon ja nipistä kiinni vain kolmion kärjestä.
- 6 Paista kiertoilmuunissa 160 asteessa noin 20 minuuttia tai kunnes taikina on kypsä.
- 7 Tarjoa lämmin piirakka valkosipuli-kermaviilidipin kanssa.

VALIMSTUSVINKKI:

Tuotteet säilyvät kylmässä hygieenisesti säilytettynä 2-3 päivää eli esivalmisteita (täyte ja dippi) tai valmiita piirakoita voi tehdä kerralla isomman erän valmiiksi. Piirakka on parhaimmillaan, kun se tarjotaan hieman lämmitettynä.

KYPSÄ KANA SOPII
NOPEAAN
VALMISTUKSEEN

HYVÄ RUOKA, PAREMPI MIELI.

Atria Food Service

atria.fi/foodservice • FS-asiakaspalvelu@atria.com
Myynti: 010 316 8712, 0800 198 500