



CHEDDARJUUSTOKASTIKE & LUUMUTOMAATTIKASTIKE

Herkullisia yhdessä tai yksinään.

Puljonki
Cheddarjuustokastike
1 litra
tuotenro 1250

Ainekset: Vesi, cheddarjuusto (24%), rypsiöljy, muunnettu tärkkelys (peruna, vehnä), tomaattipyre, jalopeno, chilipaprika, suola, sokeri, juustoaromi, kurkuma, sakeuttamisaine (ksantaanikumi).

Laktoositon / Gluteeniton - Laktoosia <0,01/100 ml



6 x 1L

Puljonki
Luumutomaattikastike
1 litra
tuotenro 1082

Ainekset: Tomaatti 51% (tomaattimurska, tomaattipyre), vesi, sokeri, oliiviöljy, muunnettu tärkkelys (maissi), punaviinietikka, suola, basilika, valkosipuli, timjami, persilja, cayennepipuri.

Laktoositon / Gluteeniton - Laktoosia <0,01/100 ml



6 x 1L





CHILI CON CARNE

- 1/2 dl öljyä
 - 200 g sipulia
 - 3 valkosipulikynttä
 - 200 g pekonia
 - 100 g selleriä
 - 1 tl jauhettuja korianterin siemeniä
 - 1/2 tl jauhettua neilikkaa
 - 4 tl paprikajauhetta
 - 30 g tomaattipureeta
 - 20 g punaviinietikkaa
 - 2 dl punaviiniä
 - 600 g naudan jauhelihaa
 - 2 l Puljonki Luumutomaattikastiketta
 - 5 dl Puljonki Classic Demi-Glace kastiketta
 - 600 g Kidney papuja
- Suolaa ja mustapippuria mausteeksi

Valmistus:

1. Freesaa sipuli, valkosipuli, porkkana ja selleri öljyssä
2. Lisää korianteri, neilikka ja tomaattipuree ja anna kuumeta kunnolla
3. Lisää etikka ja kuumenna kiehuvaaksi, lisää sitten punaviiniä.
4. Lisää luumutomaattikastike ja demi-glace.
5. Paista naudan jauheliha kypsäksi pannulla.
Lisää se kastikkeen joukkoon.
5. Lisää pavut ja keitä noin 30 minuuttia haluttuun makuun ja rakenteeseen.

PULJONKI BURGER

- 1 kpl Briochi sämpylä
 - 180 g Hereford hampurilaispihvi salaatinlehtiä
 - 2 tomaattiviipaleita
 - 2 punasipuliviipaleita
 - 2 rkl Luumutomaattikastiketta
 - 1 rkl Paholaisen Hilloa
 - 2 rkl Cheddarjuustokastiketta
- jalapeño viipaleita lisänä erikseen

PULJONKI SPICY BURGER

- 1 kpl Briochi sämpylä
 - 180 g Hereford hampurilaispihvi salaatinlehtiä ja korinterin lehtiä
 - 1 tomaattiviipale
 - 1 punasipuliviipale
 - 2 avokadoviipaleita
 - 2 rkl Luumutomaattikastike
 - 1 rkl chipotle puree
 - 2 rkl Cheddarjuustokastike
- jalapeño viipaleita lisänä erikseen

PULJONKI BURRITOS

- 1 tortilla
 - 0,8 dl chili con carne
 - 0,4 dl keitettyä riisiä
 - 0,7 dl Luumutomaattikastiketta
 - 0,5 dl Cheddarjuustokastiketta
 - 2 rkl Tomaatti salsaa
 - 1 rkl guacamolea
 - 1 rkl smetanaa
- korianterin oksia
jalapeño viipaleita

Valmistus:

Sekoita chili con carne ja riisi. Laita seos kattilaan ja kuumenna. Täytä tortillat kuumalla seoksella. Lisää kuuma Luumutomaattikastike tortillan päälle, lisää Cheddarjuustokastike nauhamaisena luumutomaattikastikkeen päälle. Lisää tomaattisalsa, guacamole, smetana ja Jalapeño viipaleet. Koristele Korianterin lehdeillä.



KIRIL RAINOS
myyntipäällikkö
+358 (0)400 329 124
kiri.l.rainos@puljonki.fi

LASSE RÄTY
avainasiakaspäällikkö
+358 (0)40 526 1964
lasse.raty@puljonki.fi

ANTTI PUOMIES
avainasiakaspäällikkö
+358 (0)400 138660
antti.puomies@puljonki.fi

TIMO MELTO
tuotekehityspäällikkö
Chef de Cuisine
+358 (0)50 436 6774
timo.melto@puljonki.fi

PULJONKI OY
c/o Nestle Finland Oy
PL 50, 02151 Espoo
Käyntiosoite:
Keilasatama 5, Espoo

Puljonki
est. 1991