



W G E A V

HKSCAN

Vaihtelua lautaselle, olkaa hyvä!

Kasviproteiinit kiinnostavat ja niistä valmistetuille tuotteille on kysyntää. HK Vege-tuotteet avaavat uusia maistuvia mahdollisuuksia.

Ruokavalio on aina kokonaisuus, samoin kuin yksittäinen ateriakin. On monta tapaa syödä hyvin. Haluamme olla mukana tarjoamassa vaihtoehtoja terveelliseen ja monipuoliseen syömiseen.

Soile Käkönen
Ravitsemusasiantuntija,
HKScan



Suomessa valmistetut kasviproteiinituotteet tuovat maukasta vaihtelua ruokahetkiin. Miedon makuiset raakapakasteet on helppo valmistaa asiakkaiden makuvaihtimuksia vastaaviksi. HK Vege Pannupihvi, Burgerpihvi, Nugetti ja Paneroitu leike maistuvat niin sekasyöjille kuin vegaanista ruokavaliota noudattaville.



HK Vege - maistuvia makuja uudessa muodossa

Maku ja rakenne ovat omaa luokkaansa

HK Vege -tuotteet on kehitetty maku ja rakenne edellä. Paistovalmiit tuotteet on pakattu irtopakasteiksi, joten niitä on helppo ottaa käyttöön tarvittava määrä. Tuotteiden mehevyys ja rakenne säilyvät kuumennettaessa.

Tuotteet on luonteva sovittaa olemassa oleviin ruokalistoihin kasvisvaihtoehdoksi tai niistä voi loihkia maistuvia pääruokavaihtoehtoja. HK Vege -tuotteet tuovat kaivatun proteiinilisän kumpaankin vaihtoehtoon.

Hyvänmakuista hyvinvointia

Hyvä proteiinin laatu on turvattu yhdistämällä vehnä-, härkäpapu- ja herneproteiinia. Näiden kolmen proteiinin aminohappokoostumukset täydentävät toisiaan.

Kaikki HK Vege kasviproteiinituotteet ovat runsasproteiinisia. Lisäksi tuotteissa on käytetty jodioitua suolaa, joka tasapainoittaa erityisesti kasvissyöjien muuten niukkaa jodin saantia.





HK VEGE PANEROITU LEIKE, SALVIAA, KAURAHelmiä JA SITRUUNAA

10 kpl **HK Vege Paneroitu leike
90 g irtopakaste (9701)**
rypsiöljyä
1 kpl sitruuna, viipaleina
0,04 kg minikapriksia
salvian lehtiä

Paista vegeleikkeet rypsiöljyssä rapeiksi. Lisää lopuksi paistorasvan joukkoon salvianlehdet, sitruunaviipaleet sekä kaprikset. Lusikoi seos leikkeiden pinnalle. Tarjoa kaurahelmilisäkkeen kanssa.

KAURAHELMILISÄKE
0,05 l oliiviöljyä
0,15 kg sipulia, kuutioita
0,03 kg valkosipulia, hienonnettu
0,8 kg kaurahelmiä
1 l kasvislientä
0,1 kg creme fraichea
0,05 kg parmesaanijuustoa, raastettu
0,04 l sitruunamehua
0,1 kg miniluumutomaatteja,
puolitettuina
suolaa
mustapippuria

Valmista kaurahelmilisäke risoton tapaan. Kuullota hienonnetut sipulit oliiviöljyssä ja lisää kaurahelmet. Lisää joukkoon kasvislientä muutamassa erässä välillä sekoittaen. Tarkista kauran kypsyyt ja lisää tarvittaessa kasvislientä. Viimeistelee creme fraichella, raastetulla parmesanjuustolla, sitruunamehulla sekä tomaateilla. Mausta suolalla ja pippurilla.

Annosmäärä 10

HK VEGE PANNUPIHVI, TOMAATTIA JA BASILIKAA

1,1 kg **HK Vege Pannupihvi (9703)**
0,1 l oliiviöljyä
0,2 kg sipulikuutioita
0,02 kg valkosipulimurskaa
0,8 l tomaattimurskaa
0,1 kg sherryviinietikkaa
0,5 l kasvislientä
timjamia
basilikaa
suolaa, mustapippuria
0,5 kg erivärisiä pikkutomaatteja
lohkottuna

Kuullota sipulit oliiviöljyssä ja lisää joukkoon etikka, tomaattimurska ja kasvisliemi. Anna hautua, kunnes sipulit ovat kypsiä. Ruskista jääkaappilämpöiset vegepihvit molemmin puolin kuumalla paistinpannulla tai grillaa pinta rapeaksi. Lisää ruskistetut pihvit ja pikkutomaatit kastikkeen joukkoon ja viimeistelee tuoreella basilikalla.

LISÄKKEEKSI
Herneitä, vihreä parsaa, sokeriherneitä, chiliä, karamellisoitua sipulia.

Annosmäärä 10





HK VEGE PANNUPIHVIT JA BARBEQUE-PEKONIPAPUJA

0,7 kg **HK Vege Pannupihvi** (9703)
0,05 l oliiviöljy
0,3 kg **HK Amerikan Pekoni**® (4628)
0,2 kg keltasipuli, suikaleina
0,03 kg valkosipuli, hienonnettu
1 l kasvisliemi
0,03 kg mieto jalopeno-paprika,
viipaleina
0,1 l barbeque-kastike (valmis)
0,5 kg kidneypapuja, esikypsennettyjä, valutettuna

Lisäksi: Tuore korianteri

Ruskista pannupihvit miedolla lämmöllä ja siirrä uunivuokaan. Kuumenna tarjoilulämpötilaan yhdistelmäunissa. Ruskista pekoni pannulla. Lisää joukkoon sipulit ja kuullota pehmeäksi. Lisää kasvisliemi, mausteet, barbeque-kastike ja pavut. Suurusta kastike tarvittaessa maissitärkkelyksellä. Annostele kastike pihvien päälle tai kuumenna yhdessä.

Annosmäärä 10



HK VEGE BURGERPIHVIT JA TOMAATTI-KOOKOSKASTIKETTA

1,1 kg **HK Vege Burgerpihvi** (9700)
0,05 l rypsiöljy
0,2 kg punasipuli, kuutioitu
0,02 kg valkosipulinkynsi, kuorittu, hienonnettu
0,05 kg inkivääriä, raastettuna
1 tl kuminaa, jauhattuna
1 tl kanelia, jauhattuna
1 tl chililastu
0,8 l tomaattimurska

0,4 l kookoskerma
0,01 kg kasvisliemijauhetta
suolaa, mustapippuria
maissitärkkelystä suurutamiseen

Lisäksi: tuore korianteri
limesitruunaa

Ruskista burgerpihvit molemmin puolin rypsiöljyssä ja siirrä uunivuokaan.

Kuullota sipulit, valkosipuli ja mausteet rypsiöljyssä. Lisää joukkoon tomaattipyre, kookoskerma ja kasvisliemiaines. Anna hautua, kunnes sipulit ovat kypsiä. Suurusta kastike ja tarkista maku. Kaada kastike pihvien päälle ja kuumenna uunissa tarjoilulämpötilaan. Viimeistele tuoreella korianterilla, limelohkoilla ja maissilasturouheel-la. Tarjoa riisin ja salaatin kanssa.

Annosmäärä 10





HK Vege -kasvi-proteiinituotteet



9700 HK Vege Burgeripihvi 110 g

4,32 kg Ean 6409100297008
Kespro 21674750



9701 HK Vege Paneroitu leike 90 g

4,32 kg Ean 6409100297015
Kespro 21674751



9702 HK Vege Nugetti 35 g

4,2 kg Ean 6409100297022
Kespro 21674752



9703 HK Vege Pannupihvi 60 g

4,32 kg Ean 6409100297039
Kespro 21674753



HK Kasvis -valmisruokatuotteet



7943 HK Halloumi-punajuuripihvi pakaste 100 g

5 kg Ean 6409100079437
Kespro 21677226



7196 HK Falafel kasvispyörökät pakaste 7 g

6x1 kg Ean 6409100171964
/ltk Kespro 21443160



HKScan on Suomen Vuoden Kokki ja Bocuse d'Or -kilpailuiden virallinen yhteistyökumppani.

HKSCAN

HKSCAN FINLAND OY, FOOD SERVICE Väinö Tannerin tie 1, 01510 Vantaa. Asiakaspalvelu 010 570 130.
www.hk.fi, www.kariniemen.fi, www.hkscanpro.fi, www.hkscan.com