



Varainhankinta

TUOTTEET

MAUSTEET • MAUSTESEKOITUKSET • LIEMET • DIPIT
KASTIKKEET • PADAT • KEITOT • LEIVONTATUOTTEET
KAHVIT • TEET

www.aromitehdas.fi



Mausteet, kuivarouheet ja -jauheet



MUSTAPIPPURI

Mustapippuri on mauste-
kaapin perustuote. Käytä
kokonaisena, rouheena
tai jauheena makusi ja
käyttötarkoituksen mukaan.

rouhe 70 g

kokonainen 70 g



ROSEPIPPURI

Vihannes- ja hedelmäsalaatteihin,
kala- ja liharuokiin. Aromikas,
makeahko, ei niinkään tulinen.

kokonainen 40 g



VALKOPIPPURIJAUHE

Keittoihin, kastikkeisiin ja kala-
ja äyriäisruokiin, porsa- ja
lampaanlihalle sekä kasvisruokiin.

50 g



VIHERPIPPURI

Liha-, maksa- ja kalaruokiin,
sekä broileriruokiin ja
kastikkeisiin.

rouhe 20 g



CHILIJAUHE

Kaikkeen ruoanlaittoon. Tex-mex-
broiler-, liha-, kala- ja äyriäis-
ruokiin, salaatti- ja grillauskastik-
keisiin.

Chilijauhe 50 g

Chilirouhe Chipotle 30 g



KARDEMUMMA

Kotigastronomien kardemumma
tuodaan Guatemalasta, josta
sanotaan tulevan paras
kardemumma. Käytä kahviin tee-
hen, leivonnaisiin, riisi- ja
kasvisruokiin.

jauhe 25 g



PAPRIKA

Kana-, kala-, ja liharuo-
kiin. Kastikkeisiin, riisi-
ja perunaruokiin. Saatavana
myös savustettu paprikajauhe.

jauhe 100 g

jauhe, savustettu 100 g



JALAPENOROUHE

Antaa hyvän sävöksen
pizzoihin, kebabeihin sekä
tortilloihin, tacoihin ja muihin
texmex -herkkuihin, kastikkei-
siin ja salaatteihin.

30 g



PAPRIKAROUHE

Paprikarouheilla saat kaunista
väriä ja hyvää makua suolaisiin
piiraisiin, laatikoihin, keittoihin,
kastikkeisiin, pizzoihin yms.

50 g



PORKKANARAE

Käytä esim. kasvispihveihin
ja paistoksiin, laatikoihin
ja porkkanasämpylöihin.

150 g



SIPULIROUHE- JA JAUHE

Käyttövalmiiksi pilkottu / jauhettu
kuivattu sipuli.

rouhe 100 g

rouhe, paahdettu 100 g

jauhe 100 g



VALKOSIPULIROUHE JA -JAUHE

Käyttövalmis pilkottu valkosipuli.
Käytä rouhetta kastikkeisiin ja
laatikoihin, lastuja esim. valko-
sipuliperunoihin.

rouhe 100 g

jauhe 100 g



Kuivatuotteet ja liemijauheet



AURINKOKUIVATTU TOMAATTI

Kotigastronomien aurinkokuivattu tomaatti on miedosti suolattu, öljytön ja hyvänmakuinen. Napostelee sellaisenaan, lisää kastikkeisiin, suolaisiin piiraisiin, salaatteihin tai säilö öljyyn.

150 g

PERSILJA

Persilja sopii keittojen, pataruokien, kastikkeiden ja dippikastikkeiden ja salaattien maustamiseen sekä suolaisen piiraiden täytteisiin ja koristeeksi.

15 g

PUNASIPULI, KUIVATTU

Käytä tuoreen sipulin asemesta. Keittoihin, patoihin, kastikkeisiin, lihapulla-, mureke- ja kasvispihvi-taikinoihin, salaatteihin, piiraisiin, munakkaisiin.

80 g

TILLI

Aromikas ja raikkaan tuoksuinen kuivattu tilli sopii erityisesti kalaruokiin, keittoihin, patoihin, liemiin, kastikkeisiin, kaali-, sipuli-, ja muihin kasvisruokiin, muna- ja riisiruokiin. Sopii hyvin esim. timjamin kumppaniksi.

20 g

HIMALAJAN KRISTALLISUOLA, KARKEA

Sopii kaikkeen ruoanlaittoon. Erinomaista esim. graavi- tai savukalan suolaamiseen. **500 g**

HIMALAJAN KRISTALLISUOLA, HIENO

Sopii kaikkeen ruoanlaittoon. Mineraalirikas vaihtoehto tavalliselle suolalle. **500 g**



Kotigastronomien maukkaat ja lisääaineettomat liemijauheet sisältävät vain vähän rasvaa ja suolaa. Liemijauheita on helppo anostella ja käyttää.

Kotigastronomi liemijauheet ovat valmistettu Suomessa.

KANALIEMIJAUHE

Vähäsuolainen ja kevyt kanaliemijauhe. Lisääaineeton tuote, joka saa hyvän makunsa kanajauheesta. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

70 g

KASVISLIEMIJAUHE

Lisääaineeton kasvisliemijauhe, jolle porkkana, purjo ja lipstikka sekä paprika- ja persilja-aromi antavat upean maun. Ei sisällä eläinperäisiä aineosia.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton

150 g

LIHALIEMIJAUHE

Lihaliemijauhe, joka saa herkullisen ja täyteläisen makunsa lipstikasta ja liha-aromista. Lihaliemijauhe on lisääaineeton eikä sisällä eläinperäisiä aineosia. (Liha-aromi on kasvispohjainen). Kestosuosikki vuodesta toiseen, sopii keittoihin patoihin kastikkeisiin yms. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

150 g

PEKONILIEMIJAUHE

Liha-, pekoni- ja savuaromi antavat liemeen hienon maun. Liemijauheella saat pekonin makua ruokaan helposti ja ilman rasvaa. Ei sisällä lisäaineita, eikä eläinperäisiä aineosia. Kokeile jauhelihakastikkeeseen, kanakeittoon tai perinteiseen lihakeittoon.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton

150 g

Vinkki: Voit sekoittaa liemijauheen kylmään tai kuumaan nesteeseen!



Maustesekoitukset

Valmistettu
Suomessa

AROMIMAUSTE

Käytä ruoanvalmistuksessa suolan asemesta korostamaan ja tuomaan ruoka-aineiden oma maku esiin. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

120 g



BROILERIMAUSTE

Hienoarominen maustesekoitus kana-, kalkkuna- ja broileri- sekä sianliharuokiin. Laktoositon, gluteeniton, maidoton..

120 g

100 g suolaton



CURRY, SUOLATON

Monikäyttöinen ja täyteläinen maustesekoitus broileri-, kala- ja liharuokien maustamiseen, riisille ja kasviksille. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

100 g



GRILLIMAUSTE

Perusmauste grillaajalle, mieto maku - sopii myös lapsiperheille. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

120 g



HERBS DE PROVENCE

Täyteläinen yrttisekoitus sopii kasvis- ja tomaattiruokiin, grillatulle lihalle ja lihavartaille sekä juustolla tädennettyihin ruokiin ja salaattikastikkeisiin. Laktoositon, gluteeniton, suolaton, maidoton.

25 g



JAUHELIHAMAUSTE

Yksi suosituimpia Kotigastronomi-tuotteita. Kaikenlaisiin jauheliharuokiin, murekkeisiin ja kastikkeisiin. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

120 g

100 g suolaton



KALAMAUSTE

Raikkaan sitruunainen, korostaa kalan mieto maku, käy lohelle sekä vaaleille ja vähärasvaisille kaloille. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

100 g

70 g suolaton



PERUNAMAUSTE

Ranskan-, lohko- ja paistettujen perunoiden sekä perunamuusin maustamisen. Mietona grillimausteena. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

120 g



PIPPURISEOS RUBINO

Rubino on yhdistelmä voimakkaita ja toisaalta pehmeitä makuja. Voimakkaan mustapippurin makua pyöristävät mukavasti sipuli, paprika ja valkosipuli. Ehdoton suosikki esim. pippuripihville. Kokeile myös lohelle ja esim. riimihärälle, sopii pippuriksi kaikkeen ruoanlaittoon. Laktoositon, gluteeniton, suolaton, maidoton.

60 g



PIZZAMAUSTE

Voit maustaa pizzakastikkeen tai täytteen ennen paistoa tai ripotella valmiille pizzalle. Yrttiseos sopii myös muihin tomaattipohjaisiin ruokiin.

Laktoositon, gluteeniton, suolaton, maidoton.

25 g



SIPULI-YRTTI MIX

Mm. sipulia, valkosipulia, purjo-, ja ruohosipulia sekä yrttejä sisältävä sekoitus kasvisruokiin, grilli- ja uunilihoille tai vaikkapa lihapullataikinaan makua antamaan. Sopii hyvin myös maustevoihin, salaattikastikkeisiin sekä lämpimiin kastikkeisiin. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

80 g



SITRUUNAPIPPURI

Sitruunapippuri hurmaa tuoksullaan ja värillään, sillä se sisältää runsaasti aitoa sitruunaa. Se sopii loistavasti kalalle, possulle ja broilerille, salaatteihin ja kasviksille. Kotigastronomin sitruunapippuri on hienojakoinen. Saatavilla myös suolaton vaihtoehto. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

70 g

suolaton 70 g



VEGETARIAN AROMIMAUSTE

Korostaa hienosti erilaisten ruokien ja kasvien makua. Käytä suolan asemesta ruoanlaitossa ja pöytämausteena. Sopii myös kasvien marinointiliemiin ja salaattikastikkeisiin. Erinomaista riisin maustamiseen. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

120 g



Dippikastikkeet

Valmistettu
Suomessa



Dippikastikkeissa on runsas valikoima ja dippailun lisäksi ne soveltuvat erinomaisesti kylmiksi kastikkeiksi ja erilaisiin täytteisiin. Sekoita dip-mix kermaaviiliin, jogurttiin, tuorejuustoon, majoneesiin tai ranskankermaan käyttötarkoituksen mukaan.

Yhdestä pussista tulee vähintään 5 annosta

(5x2dl) valmista dippikastiketta!

DIP-MIX AURINKOTOMAATTI

Maukas ja mieto aurinkokuivatun tomaatin ja mausteiden pehmeä makuyhdistelmä. Laktoositon, gluteeniton. **70 g**

DIP-MIX BBQ

Herkullinen yhdistelmä savun makua, mausteisuutta ja makeutta. Sopii hyvin grilliruokien, paistetun kanan, possun tai kasvien sekä hampurilaisten kastikkeeksi. Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen. **70 g**

DIP-MIX CHEDDAR

Cheddar-juuston makuinen dippi sopii hyvin tex-mex-ruokiin ja salaateihin kastikkeeksi, myös voileipäkun täytteisiin. Gluteeniton. **70 g**

DIP-MIX CURRY

Vähäsuolainen, pehmeä dippikastike. Dippaa nugetteja ja hedelmiä. Erinomainen kastike kanasalaattiin. Sopii mainiosti myös kylmänä kastikkeena possulle, broilerille ja kalalle sekä grillatulle ruoalle. Laktoositon, gluteeniton, maidoton. **60 g**

DIP-MIX RANCH

Sopivan mausteinen ja juustoinen dippikastike maistuu erinomaiselta niin dipaten kuin kylmänä kastikkeenakin. Vinkki: kylmänä kastikkeena esim. pihvien tai lihapullien kanssa tai kastikkeeksi burgerille. Vähälaktoosinen, gluteeniton. **70 g**

DIP-MIX SINIHOMUJUUSTO

Täyteläinen kastike salaateille ja hedelmillesekä kanan-siipien, kasvien ja sipsien dippailuun. Laktoositon, gluteeniton. **70 g**

DIP-MIX RANSKANKERMA-SIPULI

Makuhermoja hivelevä makuyhdistelmä - tämän kanssa sopii dipattavaksi lähes mikä vaan. Laktoositon, gluteeniton. **60 g**

DIP-MIX SITRUUNA-TILLI

Raikas sitruunan ja tillin maku. Erinomainen kylmä kastike kalalle ja äyriäisille, käytä myös kala- ja mätihyydykkeisiin. Laktoositon, gluteeniton, maidoton. **60 g**

DIP-MIX SWEET CHILI

Makean ja mausteisuuden tuhti makuyhdistelmä. Perusdippailun lisäksi grilliruokien vahvaksi kastikkeeksi. Laktoositon, gluteeniton, maidoton. **70 g**

DIP-MIX TACO

Dippi niin aikuisten kuin nuortenkin makuun. Dippaa lihapullia, nakkeja ja kasviksia. Sopii loistavasti tacojen ja tortillojen kanssa. Laktoositon, gluteeniton, maidoton. **70 g**

DIP-MIX VALKOSIPULI

Dippikastikkeessa on vahva tuoreen valkosipulin maku. Sopii vihanneksille, erilaisille perunoille (esim. uuniperuna), kalalle ja friteeratulle broilerille. Laktoositon, gluteeniton, maidoton. **60 g**



Lämpimät kastikkeet

Valmistettu
Suomessa



Gluteenittomat valmiskastikkeet tuovat helposti ja nopeasti vaihtelua ruokalistaasi. Laajasta valikoimasta löydät sinäkin oman suosikkisi.

BEARNAISE / HOLLANDAISE

Lämmin voikastike on kastikkeiden aatelia! Bearnaise-kastiketta tarjotaan hienojen, lähinnä paistettujen ja pariloitujen liharuokien kanssa. Hollandaise-kastike sopii kalalle, gratiineihin ja kasviksille, kuten keitetylle parsalle. Bearnaise on laktoositon, gluteeniton. Hollandaise on vähälaktoosinen ja gluteeniton.

100 g BEARNAISE

100 g HOLLANDAISE

CURRYKASTIKE

Mieto, pehmeä ja kermanen maku. Sopii hyvin kaikenlaisten broileriruokien kastikkeeksi. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

100 g

JUUSTOKASTIKE

Juustokastike tekee arkisestakin ateristi juhlavamman. Monikäyttöinen juustokastike sisältää vain vähän rasvaa ja suolaa. Se sopii hyvin myös keventäjälle yhdistettynä vähärasvaiseen kalaan, lihaan tai broileriin. Käytä myös kasvis- ja pastaruokiin. Gluteeniton.

100 g

PIPPURIKASTIKE

Valko- ja mustapippurilla ryyditetty ruskea pippurikastike maistuu koko perheelle. Pippurikermakastikkeen saat korvaamalla osan vedestä kermalla. Lisäämällä hiukan Kotigastronomien Pippuriseos Rubinoa, saat loistavan kastikkeen pippuripihville. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

100 g



PUNAVIINIKASTIKE

Hienostuneen makuisessa punaviinikastikkeessa on aito punaviinin maku. Kruunaa hyvän pihvin ja paahdtopaistin, käytä myös juhlaan kastikemuunnoksiin ja pataruokiin. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

100 g

RUSKEAKASTIKE

Ruskeakastike on peruskastike arkiruoanlaittoon; liha- ja pyöryköille, kaalikäärteille, jauhelihalle. Ruskeakastike on täyteläinen, varma ja helposti muunneltava kastike, josta saat astetta juhlavamman korvaamalla osan nesteestä kermalla. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

150 g



SIENIKASTIKE

Pehmeän ja täyteläisen makuinen ja kauniin keltainen sienikastike, joka sopii kastikkeeksi pihveille, lihapullille, kasviksille yms. Nopeasti ja helposti valmistuva ja saostuva herkullinen kastike niin arkeen kuin juhlaan.

100 g

Keitot, padat ja ainekset

Valmistettu
Suomessa



INTIAN PATA

Intian padassa maistat pehmeän curryn. Inkivääri ja korianteri antavat makeahkon, itämaiselle ruualla tyyppillisen arominsa, jota täydentävät omena ja ananas. Erityisen herkullista kookosmaitoon valmistettuna. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

210 g

HERKKUSIENIKEITTO

Täyteläinen ja kermainen koostumus ja hieno herkkusienien aromi! Ihastuttava keitto, joka vie kielen mennessään. Laktoositon gluteeniton. 80 g

JUUSTOKEITTO

Tässä keitossa on hienostunut ja täyteläinen goudajuuston maku. Loistava alk- ja lounaskeitto. Pehmeän täyteläinen, kermainen koostumus. 75 g

KANAKEITTO

Täyteläisen makuinen herkullinen keitto, joka maistuu niin lounaskeittona kuin päivällisenäkin. Keitto muuntuu moneksi, lisää joukkoon makusi mukaan kanasuikaleita, kasviksia. Laktoositon, gluteeniton. 60 g

SAVULOHIKEITTO

Tässä herkullisessa keitossa on hienostunut savustetun kalan aromi. Maidolla voit lisätä nestemäärää n. 1-2 dl. Kalakeiton saat lisäämällä kalaa, esim. lohta ja perunoita. Helppo ja maistuva arkikeitto, joka muuntuu kätevästi juhlavaksi keitoksi. Vähälaktoosinen, gluteeniton. 65 g

TOMAATTI-JUUSTOKEITTO

Pehmeän ja aromikas keitto, jossa maistuu kypsä tomaatti ja täyteläinen juusto. Sellaisenaan kevyeksi lounaskeitoksi tai maistuvana alkukeittona. Vähälaktoosinen, gluteeniton. 75 g



ITALIAN PATA

Hieno spagetin, jauhelihan ja tomaatin yhdistelmä. Pataruoan lisäksi saat siitä helposti herkullisen juustoraasteella gratinoidun uunivuoan. Laktoositon, maidoton. 200 g



LASAGNE- JA PASTAKASTIKE-AINEKSET

Tästä ei lasagnen valmistus helpommaksi muutu! Herkullinen lasagne valmistuu käden käänteessä, tarvitset lasagneainesten lisäksi vain pastan, lihan/kasvikset ja nesteen. Kuorruta halutessasi juustoraasteella. Yhdestä pussillisesta saat lasagnen n. 6 henkilölle, pastakastike riittää jopa 12 ruokailijalle. Gluteeniton. 140 g

LIHAPULLA-AINEKSET - MYÖS KALAPULLAT

Lihapulla-aineksista saat maukkaat liha- ja kalapullat ja murekkeet helposti! Turvota ainekset (esim. vichyssä, kermassa, kermaviilissä), lisää jauhettu liha tai kala. Laktoositon. Myös gluteeniton vaihtoehto, joka on laktoositon, gluteeniton ja maidoton.

300 g

Gluteeniton: 300 g



Padat ja ainekset

Valmistettu
Suomessa

NAPOLIN PATA

Koko perheen suosikki. Tomaattinen ja täyteläinen pata, ei liian mausteinen perheen pienempienkään suuhun. Tarvitset lisäksi vain ruskistetun jauhelihan ja vettä. Laktoositon, maidoton, vegaaninen. **210 g**

TEXMEX PATA

Valmista tulisen ruoan ystäville vahva tex-mex pata naudansuikaleista. Vinkki: Kokeile myös papuja. Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen. **180 g**

PATA-AINES NAPOLI

Ilman pastaa. Lisää pata-aineksen joukkoon oma pasta makusi mukaan; täysjyvä, kierre, gluteeniton.. Herkulliseen pataruokaan tarvitset vain pata-ainekset, pastan valintasi mukaan ja lihan. Annosmääränkin voit valita 1-6 välillä. Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen. **80 g**

PATA-AINES ITALIA

Ilman spagettia. Lisää pata-aineksen joukkoon oma pasta makusi mukaan; täysjyvä, kierre, rakettispagetti, gluteeniton.. Herkulliseen pataruokaan tarvitset vain pata-ainekset, pastan valintasi mukaan ja lihan. Annosmääränkin voit valita 1-6 välillä. Laktoositon, gluteeniton, maidoton. **80 g**



BOLOGNESE VEGETARIAN AINEKSET

Helppo ja maistuva kasvisruoka käden käänteessä. Valmista vegaaninen bolognesekastike ja nauti spagettin kera tai käytä esim. bolognese-pizzan päällysteenä. Valmista maukasta kotiruokaa, nopeasti ja helposti. Aineksesta soijarouhe mukana, pussista tulee 5 dl valmista kastiketta. Valmistusohje: Sekoita hyvin ainekset ja 5 dl vettä. Kiehauta ja anna hauta n. 5 minuuttia. Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen **100 g**

KASVISPIHVI-AINEKSET

Valmista maukkaat kasvispihvit bergerin väliin tai pihvit ja pyörykät aterialle herkullisista aineksista. Aineksesta saat 3-4 pihviä ja noin 8-10 pyörykkää. Helppoa ja nopeaa kasvisruokaa, lisäksi tarvitse vain nesteen. Valmistusohje: Sekoita hyvin pussi aineksesta ja 2 dl kermaviiliä ja 1 yksi kananmuna. Vegaaniversio: Pussi aineksesta ja 2 dl kasvis/kaurafraiche. Anna tekeytyä n. 10 minuuttia. Muotoile pihveiksi (3-4 kpl) ja paista pannulla miedolla lämmöllä tai uunissa 225 °C n 20 minuuttia. **110 g**



PANEERAUS-MIX

Täysin uudenlainen gluteeniton, maidoton ja vegaaninen paneerausseos, joka antaa paneerattavalle tuotteelle kauniin paistopinnan ja herkullisen maun. Käy niin nugettien, pihvien, kalan kuin kasvisienkin paneeraukseen. Seos sisältää kaikki tarvittavat mausteet. Valmistusohje: Kasta kala, liha tai kasvikset nesteeseen (kananmuna tai muu neste). Kääntelee jauheessa ja paista miedolla lämmöllä. Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen. **250 g.**



Leivontatuotteet

VANILJAKREEMI - JÄLKIRUOKIEN KRUUNU!

Suosion salaisuus on hyvä maku ja helppokäyttöisyys. Sekoita kreemijauhe veteen, maitoon tai kermaan, anna tekeytyä puolisen tuntia ja herkullinen kreemi on valmis. Se kestää hyvin paistamisen ja pakastamisen ja säilyy valmiina jääkaapissa 1-2 vrk. Kreemi käy leivontaan ja erilaisiin jälkiruokiin. Veteen sekoitettuna; leivokset, viinerit, pullat ja piirakat. Kermaan sekoitettuna; kakut, letut, marjat ja erilaiset jälkiruoat. Laktoositon, gluteeniton, maidoton. **300g**

VANILJASOKERI, AITO

Kotigastronomien vaniljasokerissa on käytetty puhdainta aitoa Bourbon-vaniljaa. Käytä vaniljasokeria antamaan erityisen hienoa makua leivonnaisiin, jälkiruokiin, juomiin ja kastikkeisiin.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton. **70 g**

MUFFINS- JA KAKKU-MIX, gluteeniton

Monikäyttöinen, viettelevän vaniljainen jauhoseos kotikonditoria tuotteiden leivontaan! Ei sisällä vehnätkkelystä! Sopii hyvin kahvikakkujen leivontaan, muffinsseihin ja kuohkeisiin sokerikakkupohjiin.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton. **280 g**

LEIVINJAUHE

Leivonnaisten kohotusaine.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton. **140 g**

KANELIJAUHE

Leivonnaisten ja jälkiruokien mauste, käytetään myös pääruokien maustamiseen.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton. **100 g**

KORISTEHELMI valkoinen Helmi, pehmeä

Leivonnaisten ja jälkiruokien viimeistelyyn ja koristeluun. Saattaa sisältää gluteenin, soijan ja maidon jäämiä. **150 g**



TUTTI-FRUTTI HEDELMÄSTRÖSSELI

Värikäs hedelmänmakuinen strösseli jälkiruokien ja leivonnaisten esim. muffinsien ja jäätelön koristeluun.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton. **100 g**

LAKRITSIJAUHE

100 % Lakritsijauhe on aito luonnontuote. Lakritsijauhellaa saat lakritsin makua ruokiin, leivonnaisiin, jälkiruokiin ja juomiin. **60 g**

MANSIKKA-, SITRUUNA-, SUKLAA-, VADELMA-HYYDYKE 160 g

Hyydykejauheilla saa helposti tehtyä herkullisen maukuisia hyydykekakkuja sekoittamalla seoksen ja kerma-vaahdon. Hyydykejauheesta voi valmistaa myös upeita jälkiruokia, mousseja yms. Mansikka- ja vadelmahyydykkeet sisältävät aitoja marjoja. Kaikki hyydykkeet ovat laktoosittomia, gluteenittomia ja maidottomia.

Lakritsi muffinit

1 pss Kotigastronomi Muffins- ja kakkumix
1,3 dl vettä ja 2 kanamunaa
2 tl Kotigastronomi Lakritsijauhetta

Valmista muffinssitaikina pussin ohjeen mukaan ja lisää joukkoon Lakritsijauhe.

Lakritsi-suklaa kastike

n. 100 g tummasuklaata
1 dl ruokakermaa
2 tl Kotigastronomi Lakritsijauhetta

Kuumenna kerma, lisää suklaat ja Lakritsijauhe, anna seoksen sulaa. Tarjoile lämpimänä vaniljajäätelön, marjojen tai muffinssien kanssa.

Kahvit

Tuoksuvat maustekahvit sopivat sekä arjen piristykseksi että juhlahetkiin! Valmis (vahva) maustekahvi on erinomaista jälkiruoissa ja leivonnaisissa.

VANILJA

Ihastuttava vaniljan makuinen kahvi. **80 g**

IRISH COFFEE

Viskiaromilla maustettu klassikkomaku. **80 g**

KERMAINEN MANSIKKA

Kerma- ja mansikka-aromeilla maustettu kahvi. **80 g**

MINTTU-SUKLAA

Mintun - ja suklaan makuisilla aromeilla maistettu kahvi. **80 g**

SALTED CARAMEL

Salted Caramel -aromilla maustettu kahvi. **80 g**

SUKLAA

Suklaa aromilla maustettu kahvi, **SUOSITTU . 80 g**

TIRAMISU

Herkullinen Tiramisin makuinen kahvi. **80 g**

WIENER TOFFEE

Toffee-aromilla ja vanilliinilla maustettu "unelmasekoitus". **80 g**

AROMIX TUMMA- JA KESKIPAAHTO KAHVIT

Tumma- ja keskippahtokahvit suodatinjauhatusta tai pukupahvi. **250 g**

OPETTAJAN KAHVI

Käyttövalmis Vadelma-aromilla maustettu kahvi. **200 g**



MAKUPIKAKAHVIT

Beanies Double Chocolate **50 g**

6 kaloria kupillisessa
Sokeriton
Gluteeniton ja laktoositon
Ei sisällä pähkinää
Sopii kasvissyöjille ja vegaaneille



PIKAKAHVI BEANIES VARIETY PACK

Pikakahvilajitelma, jossa on 10 eri makua 2 g:n annospusseissa. Kiehauta vesi, tyhjennä kahvipussi kuumaan veteen ja nauti!

Sokeriton tuote.

Beanies pikakahvilajitelma 10 x 2 g **20 g**

Teet



Musta tee ja aromitee

Musta tee on länsimaissa suosituin tee. Sen annetaan muista teelaaduista poiketen hapettua eli fermentoitua loppuun saakka viileässä ja valottomassa tilassa, jolloin teen lehdistä oleva luontainen kitkeryys häviää. Kotigastronomien mustat teet ovat tarkasti valikoituja aromitee-tuotteita. Aromitee on mustaa tai vihreää teetä, johon on lisätty jotakin kasvikunnan tuotetta kuten hedelmiä ja marjoja tai aromeja.

ASSAM TGFOP

Suosittu "toisen sadon" Assam-tee tulee Pohjois-Intiasta ja on maultaan erityisen pehmeää ja miellyttävää, siinä ei ole lainkaan kitkeryyttä. **80 g**

GRANAATTIOMENA

Maukas musta tee, jossa maistuu granaattiomenan lisäksi mm. ruusunmarja, hibiscus, goji-marjat sekä vadelmapalat. **80 g**



MUSTAHERUKKATEE

Kotoinen mustaherukan maku, marjaisa uutuus tuo kesänmaut kielelle. Sisältää aitoja mustaherukoita, mustaherukan ja karhunvatukan lehtiä. **80 g**



MANGO-CHILI

Kuumottavan hyvä musta tee tulisella sydämellä! Mehevänmangon makuinen tee, joka sisältää mm. chiliä ja kaktuksen kukkia. **80 g**

TAIKAMETSÄ

Ihania ruusunnappuja, katajanmarjoja ja muita metsän marjoja, mm. mustikkaa sisältävä musta tee. Se lumoo niin ulkonäöllään, tuoksullaan kuin maullaankin. **80 g**



Vihreä tee

Vihreän teen sanotaan olevan tehokas väsymyksen ja henkisen uupumuksen ehkäisijä. Se sisältää flavonoideja, C-vitamiinia ja kalsiumia.

IHANA INKIVÄÄRI

Pehmeä ja miellyttävän makuinen inkivääriinen tee, jossa maistuu myös omena. **60 g**



RUUSUTARHA

Vihreä tee, jossa on sokerisydämiä ja ruusuja. Miedohko vihreä tee, jossa on hienoinen mansikan maku – tämä sekoitus saa sydämesi sykkimään nopeammin. **60 g**



Hedelmäteet ja haudukkeet

Luonnollista makeutta, marjaisia, hedelmäisiä ja täynnä makua. Ihania niin kuumana kuin viilentävänä jätteenäkin.

HUNAJA-INKIVÄÄRI

Ihana yhdistelmä inkivääriä ja tuoreita sitrushedelmiä, jota täydentää Manuka-hunajan aromaattinen maku. **60 g**



Yrttiteet

Yrttiteen raaka-aineina käytetään erilaisia yrttejä, hedelmiä ja muita kasvikunnan tuotteita. Suosittelemme hiukan sokeria (kandisokeria) makua korostamaan.

KAMOMILLA

Rauhoittava sekä mieltä että kehoa rentouttava kamomilla yrttitee pyöristettynä mehukkaan appelsiinin maulla. **60 g**

Rooibos-teet

Rooibos-tee

Afrikasta kotoisin oleva punapensastee Rooibos on teen tapaan haudutettava juoma. Pehmeän ja hyvän makunsa vuoksi voit nauttia sitä kylmänä tai kuumana. Rooibos on vatsaystävällinen, kaloriton, kofeiiniton ja vitamiinipitoinen.



ROOIBOS APPELSIINI

Appelsiinin raikas tuoksu ja virkistävä maku tulee aidosta appelsiinista. Kestosuosikki vuodesta toiseen, maukas appelsiinin maku.

80 g



ROOIBOS MANSIKKA

Mehevän mansikan makuinen Rooibos-tee, joka sisältää mansikan paloja ja lehtiä. Yksi suosituimmista Rooibos-tee laadustamme. **80 g**

ROOIBOS NATURAL

Maustamaton punainen Rooibos-tee, nauti sellaisenaan tai mausta makusi mukaan esimerkiksi kuivatulla mintulla. **80 g**

ROOIBOS UUNIOMENA

Rooibos Uuniomena on saavuttanut suosionsa täyteläisellä tuoksullaan ja maulla, joka ei jätä ketään kylmäksi. Omenan ja kanelin makuyhdistelmä on yksinkertaisesti loistava! **80 g**



ROOIBOS VADELMA

Rooibos-tee, jossa maistuu kesäinen vadelma. Sisältää vadelman paloja. Herkullista myös jääteenä. **80 g**



ROOIBOS VANILJA

Aromaattinen vaniljan tuoksu ja maku sopivat loistavasti yhteen pehmeän Rooiboksen kanssa. Ilahduttava teenautinto. **80 g**



ROOIBOS /HEDELMÄ TYRNI-INKIVÄÄRI

Hedelmäisen makuinen tee, joka sisältää mm. omenanpaloja, rooibos-teeä, runsaasti tyrniä (13%) ja inkivääriä (11%) sekä porkkanaa. Erinomaista myös jääteenä. **80 g**



Vihreä Rooibos-tee

Vihreässä Rooibos-teessä maku on hiukan miedompi verrattuna punaiseen rooiboksen.

ROOIBOS PERSIKKA

Makean persikan makuinen vihreä Rooibos-tee, jossa on persikan paloja **80 g**



ROOIBOS MANGO

Aromikas vihreän rooiboksen ja hedelmien sekoitus. Miellyttävä mangostani-hedelmä antaa tropiikin tuntea, jota kombutsa-teen uute ja mango hienosti täydentävät, kruununa aavistus kerman makua. **60 g**



Teen makeutus

Teen makeuttaminen esim. sokereilla vahventaa teen omaa makua. Makeutettu tee sopii hyvin jääteeksi.

KANDISOKERI

Kuumien juomien makeuttamiseen. Karamellisoitu sokeri korostaa hienosti juoman makua tuoden sen aromit paremmin esiin. Teen juojan ehdoton hankinta! **200 g**

Makeiset



VANILJA FUDGE SEA SALT 200 G, 400 G

Suussa sulavat vaniljanmakuiset fudgepalat, joissa ripaus merisuolaa.



200 grammaa fudgea on pakattu sellofaanipussiin.

400 grammaa fudgea on sellofaanipussissa, minkä ympärillä oheisen kaltainen kartonkikääre.

Pussien ulkoasu saattaa vaihdella sesongin mukaan.



AROMIX

**AROMITEHDAS-VARAINHANKINTA SISÄLTÄÄ KAKSI LAADUKASTA TUOTEMERKKIÄ:
KOTIGASTRONOMI JA AROMIX - NÄILLÄ TEHDÄÄN MAUKAS VARAINHANKINTA!**

KOTIGASTRONOMI-TUOTTEITA OVAT:

- LUONNONMAUSTEET
- MAUSTESEKOITUKSET
- LIEMI-, DIPPI- JA KASTIKEJAUHEET
- PADAT, KEITOT JA MUUT AINEKSET
- LEIVONTATUOTTEET
- TEET JA KAHVIT

AROMIX-TUOTTEITA OVAT:

- PAPU- JA SUODATINKAHVIT
- MAKUKAHVIT
- PIKAKAHVIT

www.aromitehdas.fi