

V U O D E S T A I 9 2 8



Myllyn Paras

MYLLYTUOTTEET
Food Service



Myllyn Paras - Tuokasmylly

OATGOODS Ruoanlaitto- tuotteet

OATGOODS sisältää täysjyväkauraa ja rypsiöljyä, joten tuot ruokiin kuituja ja pehmeitä kasvirasvoja. Käytä monipuolisesti kaikessa ruoanlaitossa. OATGOODSsin avulla teet myös entistä helpommin kasvisruokia.

Voit korvata perinteisen munamaidon kauraliemellä, jonka sekoitat OATGOODSista sekä vedestä!



OATGOODS Ruoanlaittoon 7 kg

455

Sopii käytettäväksi monipuolisesti niin laatikko- kuin vuokaruoissa, keitoissa, smoothieissa sekä erilaisissa jälkiruoissa. Sekoittamalla OATGOODSsin veteen saat kauraisan liemiaineksen esimerkiksi vuokaruokiin.

Me: 1 x 7 kg | 60/lava
Kespro 21772237

Allergeenit: kaura.



6 417700 054556



OATGOODS Leivitykseen ja kuorrutukseen 6 kg

453

Käytetään korppujauhon tapaan leivitykseen ja kuorrutukseen. Säilyttää ruoan mehevyyden ja tuo rapsakkuutta ruokalajeille.

Me: 1 x 6 kg | 60/lava
Kespro 21772236



6 417700 054532

Makaronilaatikko jauhelihasta, härkämpavusta tai tofusta

OATGOODS Ruoanlaittoon lisää makaronilaatikon saantoa ja tuo makuun lisää täyteläisyyttä sekä ”kermamaisuutta”. Kypsennyksen jälkeen voit lisätä OATGOODS ripotuksen laatikon päälle ja kuorruttaa uunissa.

GN 1/1-65 VUOKA

Kauraliemi ja maustaminen:

0,08 kg **Myllyn Paras OATGOODS Ruoanlaittoon**
3,2 l vesi
0,003 kg timjami
0,002 kg mustapippuri, jauhettu
0,08 kg lihaliemijauhe
(suola)

Mittaa vuokaan:

0,9 kg **Myllyn Paras Täysjyvä Makaroni**
0,6 kg naudan jauheliha, kypsä 0
TAI Härkämpapumuru, maustamaton
TAI Jalotofu paahtopala, maustettu, luomu
0,4 kg porkkanaviipale, kuvioitu 6 mm, pakaste
0,4 kg sipulikuutio, pakaste
Ripotus paistamisen jälkeen tai vuoan viereen:
0,06 kg **Myllyn Paras OATGOODS Ruoanlaittoon**
0,02 kg pastajuustoraaste (tai vegaaninen vaihtoehto)

1. Sekoita OATGOODS veteen ja lisää mausteet sekä liemijauhe.
2. Mittaa raaka pasta, proteiini sekä kohmeiset porkkanat ja sipulit voideltuun vuokaan. Kaada kauraliemi vuokaan ja sekoita ainekset keskenään.
3. Kypsennä esikuumennetussa uunissa, kuumennus-toiminnolla tai yhdistelmäpaistolla 150 asteessa (50 % höyry) noin 50 minuuttia.
4. Anna vetäytyä lämpökaapissa. Suuret määrät voit valmistaa sekoittavassa padassa.
5. Sekoita OATGOODS ja juustoraaste, ripottele vuoan päälle juuri ennen tarjoilua tai tarjoa se erikseen.

Pastat

Valikoimastamme löydät niin klassista sarvimakaronia ja Raketti Spagettia kuin runsaskuituisia täysjyväpastoja. Mikäli pastoja käytetään laatikoihin tai paistoksiin tai pasta joutuu seisomaan lämminsäilytyksessä ennen tarjoilua, suosittelemme lyhyempää keittoaikaa.



Fusilli Tricolore 8 kg

Fusillin kierremuoto sopii hyvin esimerkiksi salaateihin. Pasta saa värinsä ja makunsa pinaatista sekä tomaatista. Kuitua 4,4 g / 100 g.

Ainekset: DURUMVEHNÄJAUHO, tomaattijauhe, pinaattijauhe, vesi.

Keittoaika: n. 8 min. **Paino:** 400 g / l

478

Me: 1 x 8 kg | 36 /lava
Kespro 21786471
Wihuri 6417700054785



Penne Tricolore 8 kg

Uritettu, vinoon leikattu putkimuotoinen pasta. Pasta saa värinsä ja makunsa pinaatista sekä tomaatista. Kuitua 4,4 g / 100 g.

Ainekset: DURUMVEHNÄJAUHO, tomaattijauhe, pinaattijauhe, vesi.

Keittoaika: n. 8 min. **Paino:** 400 g / l

479

Me: 1 x 8 kg | 40/lava
Kespro 21786472
Wihuri 6417700054792



Mini Lasagnette 7 kg

Durumvehnästä valmistettu pieni, lainereunainen lasagnelevypala.

Kuitua 4 g / 100 g.

Ainekset: DURUMVEHNÄJAUHO, vesi.

Keittoaika: n. 9 min. **Paino:** 340 g / l

538

Me: 1 x 7 kg | 40/lava
Kespro 21830251





Täysjyvä Lasagnette 7 kg

Durumvehnästä valmistettu pieni, lainereunainen lasagnelevypala.

Kuitua 7,6 g / 100 g.

Ainekset: TÄYSJYVÄDURUMVEHNÄJAUHO (60 %), DURUMVEHNÄJAUHO, vesi.

Keittoaika: n. 8 min. **Paino:** 340 g / l



539

Me: 1 x 7 kg | 40/lava
Kespro 21779376



Makaroni 10 kg

Sopii hyvin kaikkiin makaroniruokiin. Kuvio on tavallinen sarvimakaroni. Kuitua 6,8 g / 100 g.

Ainekset: VEHNÄJAUHO, DURUMVEHNÄJAUHO, VEHNÄKUITU, vesi.

Keittoaika: 9–11 min. **Paino:** 600 g / l



35

Me: 1 x 10 kg | 44/lava
Valio Aimo 8015551
Kespro 20010058
Meira Nova 781012
Patu 105612



Tumma Makaroni 10 kg

Tumma Makaroni, jonka muoto on tavallinen sarvimakaroni. Valmistetaan hiivaleipävehnäjäauhosta ja vedestä. Kuitua 7,0 g / 100 g.

Ainekset: HIIVALEIPÄVEHNÄJAUHO, vesi.

Keittoaika: 9–11 min. **Paino:** 550 g / l



135

Me: 1 x 10 kg | 44/lava
Valio Aimo 8015339
Meira Nova 78135
Patu 105635



Täysjyvä Makaroni 10 kg

Runsaskuituinen sarvimakaroni, joka valmistetaan täysjyvädurumvehnäjäauhosta ja durumvehnäjäauhosta. Kuitua 7,6 g / 100 g.

Ainekset: TÄYSJYVÄDURUMVEHNÄJAUHO 60 %, DURUMVEHNÄJAUHO, vesi.

Keittoaika: 7–9 min. **Paino:** 560 g / l



257

Me: 1 x 10 kg | 44/lava
Kespro 21705647



Luomu Makaroni 10 kg FI-EKO-201

Sarvimakaroni, joka valmistetaan 100 % luomuvehnäjäauhosta. Kuitua 4,1 g / 100 g.

Ainekset: LUOMUVEHNÄJAUHO, vesi.

Keittoaika: n. 8 min. **Paino:** 500 g / l



336

Me: 1 x 10 kg | 44/lava
Valio Aimo 964775
Kespro 21071025
Meira Nova 781013
Patu 117704
Wihuri 6417700053368



Makaroni 1 kg

Sopii hyvin kaikkiin makaroniruokiin. Kuvio on tavallinen sarvimakaroni. Kuitua 4,0 g / 100 g.

Ainekset: VEHNÄJAUHO, DURUMVEHNÄJAUHO, vesi.

Keittoaika: 7–9 min. **Paino:** 500 g / l



172

Me: 9 x 1 kg | 40/lava
Valio Aimo 425983
Kespro 20002643
Patu 105621
Wihuri 6417700051722





Penne 8 kg

Putkenmallinen pasta, joka valmistetaan durumvehnäjauhosta ja vehnäkuidusta.

Kuitua 6,8 g / 100 g.

Ainekset: DURUMVEHNÄJAUHO, VEHNÄKUITU, vesi.

Keittoaika: 7–9 min. **Paino:** 400 g / l



144

Me: 1 x 8 kg | 40/lava

Kespro 21800329

Meira Nova 78265

Patu 102406



6 417700 051449



Täysjyvä Penne 8 kg

Uritettu, vinoon leikattu putkimuotoinen pasta.

Penne on valmistettu durumvehnästä ja se sopii hyvin kaikkiin pastaruokiin. Kuitua 7,6 g / 100 g.

Ainekset: TÄYSJYVÄDURUMVEHNÄJAUHO (60 %), DURUMVEHNÄJAUHO, vesi.

Keittoaika: 7–9 min. **Paino:** 400 g / l



349

Me: 1 x 8 kg | 40/lava

Kespro 21738615



6 417700 053498



Gnocchi 7 kg

Gnocchi eli simpukan muotoinen pasta, valmistetaan durumvehnäjauhosta. Sopii hyvin kaikkiin pastaruokiin kuten paistoksiin, patoihin ja keittoihin.

Kuitua 4,0 g / 100 g.

Ainekset: DURUMVEHNÄJAUHO, vesi.

Keittoaika: 7–9 min. **Paino:** 350 g / l



146

Me: 1 x 7 kg | 40/lava

Kespro 21784886

Valio Aimo 8015553

Meira Nova 78266

Patu 105638



6 417700 051463



Fusilli 8 kg

Fusilli eli kierrepasta, joka valmistetaan durumvehnäjauhosta. Sopii hyvin salaatteihin, lisäkkeeksi sellaisenaan kastikkeen kanssa tarjoiltavaksi sekä keittoihin. Kuitua 4,0 g / 100 g.

Ainekset: DURUMVEHNÄJAUHO, vesi.

Keittoaika: 7–9 min. **Paino:** 350 g / l



145

Me: 1 x 8 kg | 36/lava

Kespro 21830249

Valio Aimo 8015340

Meira Nova 78263

Patu 102450



6 417700 051456



Täysjyvä Fusilli 8 kg

Täysjyvä Fusilli valmistetaan täysjyvädurumvehnäjauhosta ja durumvehnäjauhosta.

Kuitua 7,6 g / 100 g.

Ainekset: TÄYSJYVÄDURUMVEHNÄJAUHO (60 %), DURUMVEHNÄJAUHO, vesi.

Keittoaika: 7–9 min. **Paino:** 400 g / l



228

Me: 1 x 8 kg | 36/lava

Valio Aimo 8015340

Kespro 20687813

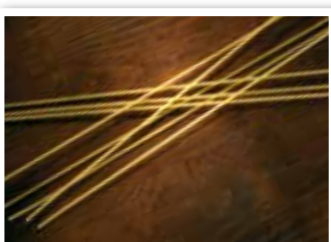
Meira Nova 78190

Patu 115411

Wihuri 6417700052286



6 417700 052286



Spagetti 10 kg

Spagetti valmistetaan durumvehnäjauhosta. Spagetti on noin 26 cm pitkää ja noin 2 mm paksua. Pakattu kahteen viiden kilon pussiin. Kuitua 3,5 g / 100 g.

Ainekset: DURUMVEHNÄJAUHO, vesi.

Keittoaika: 7–9 min.



364

Me: 2 x 5 kg | 65/lava

Kespro 21830250

Meira Nova 78565

Patu 102404



6 417700 053641



Täysjyväspagetti 10 kg

Täysjyvädurumvehnästä valmistettu pitkä spagetti, joka on pakattu kahteen viiden kilon pussiin. Kuitua 10,0 g / 100 g.

Ainekset: TÄYSJYVÄDURUMVEHNÄJAUHO, vesi.

Keittoaika: 8–10 min.



366

Me: 2 x 5 kg | 65/lava
Kespro 21706515



Spagetti 1 kg

Valmistetaan durumvehnäjäuhosta ja vedestä. Spagetti on noin 26 cm pitkä ja noin 2 mm paksua. Kuitua 3,5 g / 100 g.

Ainekset: DURUMVEHNÄJAUHO, vesi.

Keittoaika: 7–9 min.



500

Me: 12 x 1 kg | 57/lava



Gluteeniton Spagetti 300 g

Maissista ja riisistä valmistettu spagetti. Kuitua 2,2 g / 100 g.

Ainekset: Maissijauho, riisijauho, vesi, emulgointiaine (E471).

Keittoaika: 8–10 min.



FI-016-025



537

Me: 18 x 300 g | 96/lava
Kespro 21741423



Raketti Spagetti 10 kg

Tuttu pätkä spagetti, joka valmistetaan durumvehnäjäuhosta, vehnäkuidusta ja vedestä. Kuitua 6,8 g / 100 g.

Ainekset: DURUMVEHNÄJAUHO, VEHNÄKUITU, vesi.

Keittoaika: 5–7 min. **Paino:** 500 g / l



17

Me: 1 x 10 kg | 44/lava
Valio Aimo 8048661
Kespro 20010121
Meira Nova 78517
Patu 105615
Wihuri 6417700050176



Täysjyvä Raketti Spagetti 10 kg

Täysjyvä Raketti Spagetti valmistetaan täysjyvädurumvehnäjäuhosta, durumvehnäjäuhosta ja vedestä. Kuitua 7,6 g / 100 g.

Ainekset: TÄYSJYVÄDURUMVEHNÄJAUHO (60 %), DURUMVEHNÄJAUHO, vesi.

Keittoaika: 5–7 min. **Paino:** 500 g / l



472

Me: 1 x 10 kg | 44/lava
Valio Aimo 8048543
Kespro 21263817
Meira Nova 78503
Patu 100773
Wihuri 6417700054723



Lasagne 6 kg

Valmiiksi esikeitettyjä, ohuita ja suorita lasagnelevyjä. Levyn koko on 18 x 8 cm. Kuitua 3,3 g / 100 g.

Ainekset: DURUMVEHNÄJAUHO ja vesi.



152

Me: 1 x 6 kg | 80/lava
Valio Aimo 233130
Kespro 20007524
Meira Nova 78952
Patu 105648
Wihuri 6417700051524



Suurimot, hiutaleet ja riisit

Hiutaleet sopivat puurojen ja jälkiruokien valmistukseen sekä sellaiseen tarjottavaksi esimerkiksi viilin tai jogurtin kanssa. Leseet tuovat maukkautta leipiin, piirakoihin, leivonnaisiin sekä kasvisruokiin.



Utuus! Ateriarouhe Kaura-härkäpapu 10 kg

Nykyaikainen vaihtoehto ateriakokonaisuuksiin. Kaura tuo ruokiin hyvää viljaisaa makua ja härkäpapu lisää kasviproteiinia. Kuitua 11 g / 100 g.

Ainekset: TÄYSJYVÄKAURA 78 %, härkäpapuruouhe 22 %.

Keittoaika: 20 min. **Paino:** 700 g / l



Utuus! Ateriarouhe Leikattu Kaura 10 kg

Ateriarouhe Leikattu Kaura sopii hyvin lisäkkeeksi, paistoksiin, kaurarisottoihin, leivontaan ja puuroon. Kuitua 11 g / 100 g.

Ainekset: TÄYSJYVÄKAURA.

Keittoaika: 20 min. **Paino:** 700 g / l



Utuus! Irtonainen Kaura + Riisi 10 kg

Kaura + Riisi valmistetaan yhdistämällä pitkäjyväiseen parboil-riisiin esikypsytetty kuorittu kaurasuurimo. Käytetään kuten tavallista pitkäjyväistä riisiä.

Ainekset: TÄYSJYVÄKAURA (50 %), pitkäjyväinen riisi (50 %).

Keittoaika: 20 min. **Paino:** 850 g / l





Vehnähiutale 10 kg

Valmistetaan vehnästä, joka esikypsytetään, kuoritaan, leikataan ja litistetään hiutaleiksi.

Ainekset: TÄYSJYVÄVEHNÄ.

Keittoaika: 5 min. **Paino:** 300 g / l



121

Me: 1 x 10 kg | 36/lava
Valio Aimo 959445
Kespro 21006885
Meira Nova 75658
Patu 105687
Wihuri 6417700051210



Ohrahiutale 10 kg

Ohrahiutale valmistetaan ohrasta, joka esikypsytetään, kuoritaan, leikataan ja litistetään hiutaleiksi.

Ainekset: TÄYSJYVÄOHRA.

Keittoaika: 5 min. **Paino:** 300 g / l



164

Me: 1 x 10 kg | 36/lava
Valio Aimo 959452
Kespro 21006887
Meira Nova 75729
Patu 105689
Wihuri 6417700051647



Ruishiutale 10 kg

Ruishiutaleet valmistetaan rukiinjyvistä, jotka leikataan, höyrytetään ja litistetään hiutaleiksi.

Ainekset: TÄYSJYVÄRUIS.

Keittoaika: 5 min. **Paino:** 400 g / l



5

Me: 1 x 10 kg | 40/lava
Valio Aimo 959437
Kespro 20010123
Meira Nova 75867
Patu 108060
Wihuri 6417700050053



Neljän viljan hiutale 10 kg

Neljän viljan hiutaleet valmistetaan rukiin-, vehnän-, kauran- ja ohranjyvistä, jotka kuoritaan, leikataan, sekoitetaan, höyrytetään ja litistetään hiutaleiksi.

Ainekset: TÄYSJYVÄRUIS, -VEHNÄ, -KAURA, -OHRA.

Keittoaika: 5 min. **Paino:** 350 g / l



368

Me: 1 x 10 kg | 36/lava
Kespro 21006890
Meira Nova 75973
Patu 116204
Wihuri 6417700053689



Kaurahiutale 10 kg

Kaurahiutale valmistetaan kauranjyvistä, jotka kuoritaan, lämpökäsitellään, leikataan, esikypsytetään ja litistetään hiutaleiksi. Sopii hyvin puurojen ja jälkiruokien valmistukseen. Antaa maukkautta leivonnaisiin.

Ainekset: TÄYSJYVÄKAURA.

Keittoaika: 5 min. **Paino:** 350 g / l



67

Me: 1 x 10 kg | 40/lava
Kespro 20010122
Meira Nova 73081
Patu 6417700050671



Kaurahiutale 2,5 kg

Valmistetaan kauranjyvistä, jotka kuoritaan, lämpökäsitellään, leikataan, esikypsytetään ja litistetään hiutaleiksi. Sopii hyvin puurojen ja jälkiruokien valmistukseen. Antaa maukkautta leivonnaisiin.

Ainekset: TÄYSJYVÄKAURA.

Keittoaika: 5 min. **Paino:** 350 g / l



301

Me: 4 x 2,5 kg | 40/lava
Valio Aimo 8039015
Kespro 21146693





Luomu Kaurahiutale 10 kg FI-EKO-201

Luomu Kaurahiutale valmistetaan luomukauran jyvistä, jotka esikypsytetään, leikataan ja litistetään ohuiksi hiutaleiksi.

Ainekset: luonnonmukaisesti tuotettu TÄYSJYVÄKAURA.

Keittoaika: 5 min. **Paino:** 350 g / l



Kauralese 20 kg

Kauralese valmistetaan kaurasta ja kauranytimen uloimmista kerroksista. Kuoritut kauranytimet höyrytetään ja sen jälkeen kauranytimistä erotetaan lese rouhimalla.

Ainekset: KAURALESE.

Keittoaika: 10 min. **Paino:** 500 g / l



Kauralitiste 20 kg

Kauralitisteen kaura on kuorittu, lämpökäsitelty ja höyrytetty ennen litistämistä kokonaisena jyvänä.

Ainekset: TÄYSJYVÄKAURA.

Paino: 500 g / l



Ruislitiste 20 kg

Ruislitisteen ruis on höyrytetty ennen litistämistä kokonaisena jyvänä.

Ainekset: TÄYSJYVÄRUIS.

Paino: 500 g / l



Mannasuurimo 20 kg

Mannasuurimo valmistetaan erottamalla vehnäjauhauksen yhteydessä karkeat ydinrakeet mannasuurimoiksi.

Ainekset: VEHNÄ.

Keittoaika: 5–10 min. **Paino:** 800 g / l



Tumma Mannasuurimo 5 kg

Tumma Mannasuurimo sisältää vehnäjyvän ydinosa ja lesekerroksia. Sopii hyvin puurojen ja jälkiruokien valmistukseen.

Ainekset: VEHNÄ.

Keittoaika: 10 min. **Paino:** 700 g / l





Pitkäriisi 10 kg

Pitkäjyväinen riisi, joka on käsitelty puuroutumattomaksi parboil-menetelmällä. Sopii risottoihin, paistoksiin ja laatikkoruokiin ym. lisäkeruokiin.

Ainekset: Riisi.

Keittoaika: 20 min. **Paino:** 900 g / l



174

Me: 1 x 10 kg | 72/lava
Valio Aimo 8015586
Kespro 21784672
Meira Nova 74525



6 417700 051746



Puuroriisi 10 kg

Puuroriisi on pyöreäjäyväinen, hiottu riisi. Sopii erinomaisesti perinteiseen riisipuuroon, marjapuuroihin, laatikkoruokiin, jälkiruokiin, piirakoiden täytteisiin ja muuhun leivontaan.

Ainekset: Riisi.

Keittoaika: Puuroksi: 40–45 min. Lisäkkeeksi: 15 min.

Paino: 850 g / l



123

Me: 1 x 10 kg | 72/lava
Valio Aimo
8015585
Kespro 21784673
Meira Nova 74020



6 417700 051234



Puuroriisi 1 kg

Puuroriisi pienemmässä kilon pakkauskoossa. Puuroriisi on pyöreäjäyväinen, hiottu riisi.

Ainekset: Riisi.

Keittoaika: Puuroksi: 40–45 min. Lisäkkeeksi: 15 min.

Paino: 850 g / l



584

Me: 9 x 1 kg | 48/lava
Valio Aimo 8066467
Kespro 20236867
Patu 105579
Wihuri 6417700035845



6 417700 035845

Jauhot

Jauhot valmistetaan pääosin kotimaisesta viljasta. Valitse jauholaa-
tu käyttötarkoituksen mukaan. Esimerkiksi Karkea Vehnäjauho sopii
kuohkeutta vaativaan leivontaan, paneeraukseen ja kastikkeiden suu-
rustamiseen kun taas Emännän Puolikarkea Vehnäjauho antaa
taikinoihin hyvän sitkon.





Emännän Puolikarkea Vehnäjauho 20 kg

Vehnäjauho, joka valmistetaan vehnäjyvän ydinosas-

ta. Sitoo nopeasti itseensä taikinanesteen, jolloin taikinasitko muodostuu nopeasti.

Ainekset: VEHNÄ, jauhonparanne (askorbiinihappo).

Paino: 650 g / l

Me: 1 x 20 kg | 33/lava

Kespro 20007686

Meira Nova 70337

Patu 110746

Wihuri 6417700051067



6 417700 051067



Emännän Puolikarkea Vehnäjauho 5 kg

Puolikarkea vehnä jauho on melko hienoa, joten sitä on hyvä lisätä kakku-, torttu- ja piparitaikinoihin siivilän läpi hyvin vispaten, niin se ei paakkuunnu. Sopii myös hyvin yleisvehnäjauhoksi.

Ainekset: VEHNÄ, jauhonparanne (askorbiinihappo).

Paino: 650 g / l

38

Me: 4 x 5 kg | 32/lava

Kespro 20003405

Patu 105317



16417700050388



Karkea Vehnäjauho 20 kg

Sopii hyvin kuohkeutta vaativaan leivontaan, paaneerukseen, vuokien leivittämiseen ja kastikkeiden suurustamiseen.

Ainekset: VEHNÄ.

Paino: 700 g / l

208

Me: 1 x 20 kg | 30/lava

Valio Aimo 8067154

Kespro 20007694

Meira Nova 70239

Patu 116203

Wihuri 6417700052088



6 417700 052088



Hiivaleipävehnä jauho 20 kg

Hiivaleipävehnä jauho sisältää jyvän ravintorikkaat osat, jotka tekevät jauhosta tummempaa ja kuitupitoisempaa kuin puolikarkea vehnä jauho.

Ainekset: VEHNÄ, jauhonparanne (askorbiinihappo).

Paino: 600 g / l

211

Me: 1 x 20 kg | 33/lava

Kespro 20015790

Meira Nova 70512

Patu 102193

Wihuri 6417700052118



6 417700 052118



Durumvehnä jauho 20 kg

Durumvehnä jauho on valmistettu durumvehnästä, jonka jyvät ovat lasimaisen läpikuultavia ja kovempia kuin tavallisen vehnän jyvät.

Ainekset: DURUMVEHNÄ.

Paino: 700 g / l

403

Me: 1 x 20 kg | 33/lava

Valio Aimo 423087

Kespro 20825915

Patu 110178

Wihuri 6417700054037



6 417700 054037



Grahamjauho 20 kg

Grahamjauho on täysjyvävehnä jauhoa ja sisältää kaikki vehnä jyvän osat: alkion, ydin- ja kuorikerrokset. Grahamjauhossa on runsaasti kuituja.

Ainekset: TÄYSJYVÄVEHNÄ.

Paino: 700 g / l

116

Me: 1 x 20 kg | 33/lava

Kespro 21006884

Meira Nova 72902

Patu 102221

Wihuri 6417700051166



6 417700 051166



Ruisjauho 20 kg

Rukiinjyvät on jauhettu hienoksi lesekerroksineen. Ruisjauho sopii hyvin rukiiseen leivontaan, leipiin ja piirakoihin sekä puurojen valmistukseen.

Ainekset: TÄYSJYVÄRUIS.

Paino: 600 g / l



252

Me: 1 x 20 kg | 33/lava
Meira Nova 71016
Patu 102216
Wihuri 6417700052521



Karkea Ruisjauho 20 kg

Jauhatusasteeltaan karkeampaa jauhoa kuin muut ruisjauhot. Sopii hyvin puuroihin, velleihin sekä rukiiseen leivontaan.

Ainekset: TÄYSJYVÄRUIS.

Paino: 650 g / l



154

Me: 1 x 20 kg | 33/lava
Kespro 21006886
Patu 102205



Emännän Ruisjauho 2 kg

Emännän ruisjauho valmistetaan täysjyväruukiista. Sopii hyvin rukiiseen leivontaan, leipiin ja piirakoihin sekä puurojen valmistukseen.

Ainekset: TÄYSJYVÄRUIS.

Paino: 600 g / l



483

Me: 9 x 2 kg | 32/lava
Valio Aimo 57141
Kespro 21273778
Patu 110344
Wihuri 6417700034831



Ohrajauho 20 kg

Ohrajauho valmistetaan ohrasta kuorimalla ja jauhamalla jyvät hienoksi jauhoksi. Ohrajauhot sopivat leivontaan, lettutaikinaan ja puuroihin.

Ainekset: TÄYSJYVÄOHRA.

Paino: 600 g / l



265

Me: 1 x 20 kg | 33/lava
Patu 110324





Korppujauho 5 kg

Korppujauho jauhetaan korpuista, jotka leivotaan vehnäjauhoista. Ennen pakkaamista korppujauho seulotaan sopivaan karkeuteen.

Ainekset: VEHNÄJAUHO, vesi, nostatusaine (E503).

Paino: 650 g / l



36

Me: 1 x 5 kg | 60/lava
Valio Aimo 42044
Kespro 20029679
Patu 102464
Wihuri 6417700050367



Ruiskorppujauho 5 kg

Täysjyväruisjauhoista leivotuista ruiskorpuista jauhettu, sopivaan karkeuteen seulottu korppujauho.

Ainekset: TÄYSJYVÄRUISJAUHO, vesi, suola, hapate.

Paino: 650 g / l



601

Me: 1 x 5 kg | 60/lava
Valio Aimo 461228
Kespro 21784674
Patu 109716
Wihuri 6417700056017





Yhteystiedot

Maarit Ruuth
Asiakkuuspäällikkö
+358 44 7966753

Reeta Simolin
Business Manager
+358 40 1809522

Sähköpostimme ovat etunimi.sukunimi@lantmannen.com

Kuluttajapalvelu:
Vaihde puh: 0800-94214
Puhelinpalveluaikamme maanantaista perjantaihin, klo 10:00-12:30
kuluttajapalvelu@lantmannen.com

Lisätietoja tuotteista sekä avoin kuvapankki

myllynparas.fi/foodservice

