

# ENEMMÄN AIKAA LUOVUUDELLE



# LUO OMA TYYYLISI

## **PULJONKI® LIEMET SIGNATURE**

*Puljonki perusliemet sekä tiivistetympiä makuja edustavan Signature sarjan tuotteet tehdään perinteisillä klassikkoresepteillä. Tuotteiden perustana ovat aidot ja tuoreet raaka-aineet sekä runsaasti keittoaikaa.*

*Puljonki tuotteet ovat iskukuumennettuja eivätkä ne sisällä säilöntäaineita.*





## PULJONKI® LIEMET

---



### **Kalaliemi**

1 l tetra

Tuotenro 1107  
EAN 6 4167 9672 7702



### **Kanaliemi**

1 l tetra

Tuotenro 1103  
EAN 6 4167 9668 2162



### **Kasvisliemi**

1 l tetra

Tuotenro 12477330  
EAN 7 6132 8743 1745



### **Lihaliemi**

1 l tetra

Tuotenro 1006  
EAN 6 4167 9672 8013




### **Vasikkaliemi**


1 l tetra

Tuotenro 1101  
EAN 6 4167 9672 7986



 Gluteeniton

 Laktoositon

 Vegaaninen

 Luomu



*Puljonki*<sup>®</sup>

OSCAR<sup>®</sup>

## PULJONKI® SIGNATURE



### Häjänhätä Jus

1 l tetra

Tuotenro 11312

EAN 6 4167 9672 9805



### Kasvis Demi Glace

1 l tetra

Tuotenro 12446148

EAN 7 6130 3960 0535

**G** **L** **V**



### Kana Fond

1 l tetra

Tuotenro 12570337

EAN 8 4452 9095 9300

**G** **L**



### Paahdettu Kana Fond

1 l tetra

Tuotenro 11310

EAN 6 4167 9672 9737



### Äyriäis Fond

1 l tetra

Tuotenro 12482255

EAN 7 6132 8753 4538

**G** **L**

**G** Gluteeniton **L** Laktoositon **V** Vegaaninen

### MADEIRAKASTIKE (vegaaninen)

#### Ainekset

- 1 l **Puljonki® Signature Kasvis Demi Glace**
- 2 kpl purjoa
- 2 kpl salottisipulia
- 2,5 dl kuivaa madeiraa
- 20 ml **OSCAR® Paistettu Maku mauste (sivu 19)**
- 10 g **OSCAR® Premium Fermentoitu Pippuritahna (sivu 15)**  
suurustetta  
suolaa ja pippuria

#### Valmistusohje

- Paista purjo ja sipulit kunnolla öljyssä. Lisää 2 dl madeiraa ja keitä noin puoleen.
- Lisää Puljonki® Signature Kasvis Demi Glace ja keitä kokoon noin 20 prosenttia. Suurusta kastike ja siivilöi.
- Mausta OSCAR® Paistettu Maku mauste, OSCAR® Premium Fermentoitu Pippuritahna ja jäljellä olevalla madeiralla.
- Suurusta sopivaksi ja mausta suolalla.