

Vinkit ja uudet ideat:

Vitriini





Astiat: E. Ahlström. Kuvauspaikka: Paulig

VITRIININ TARKISTUSLISTA

1. Runsas ja houkutteleva tuotteistus

Pidä vitriini runsaana koko päivän. Vältä liian ahdasta tai väljää vaikutelmaa. Panosta tuoreeseen mielikuvaan tuomalla värejä asetteluihin esim. salaatinlehdillä, yrteillä, marjoilla ja hedelmillä.

2. Tunne asiakkaasi

Tunne asiakkaasi ja huomioi heidän tarpeensa. Eri vuorokauden aikoina menevät erilaiset tuotteet. Panosta aamulla aamupalatuotteisiin kuten tuorepuuroihin ja leipiin. Tarjoa iltapäivällä taas herkuttelu- ja välipalatuotteita. Tarjoiluissa on hyvä huomioida myös erityisruokavaliot.

3. Huomioi sijoittelu

Vitriinissä asiakkaan katse hakeutuu tulosuunnasta katsottuna vastakkaiseen kulmaan, keskelle. Sijoita tähän parhaiten myyvät tuotteet, joissa on hyvä kate. Asettele tuotteet selkeisiin kokonaisuuksiin. Huomioi, että hinta ja nimikyltit näkyvät selkeästi.

4. Panosta esillepanoon

Luo runsas mielikuva sopivan kokoisilla astioilla. Luo ilmava ja raikas mielikuva valaisemalla tuotteet hyvin ja panostamalla puhtaisiin lasi- ja tarjoilupintoihin. Valitse vitriinilaite siten, että tuotteet tulevat parhaiten esiin.

5. Lisämyynti & take-away

Sijoita kassan läheisyyteen on-the-go tuotteita esim. keksejä tai patukoita sekä tuoreita, tuoksuvia tuotteita esim. pullia, joilla saat aikaan spontaania lisämyyntiä. Varaudu on-the-go asiakkaisiin sopivilla, mukaan otettavilla pakkauksilla.

6. Huomioi hävikki

Valitse pitkään säilyviä tuotteita sekä tuotteita, joita voit nopeasti tehdä lisää esille. Esimerkiksi leivontamixeistä valmistat nopeasti niin itsetehdyt sämpylät kuin piirakatkin. Fresaa ja uudelleen hyödynnä tuotteet esim. uudella koristelulla tai uutena tuotteena.

Huomioi kuluttajatrendit:

**Suosi kotimaisia,
luonnollisia
raaka-aineita**

**Hyödynnä
paikallisia
raaka-aineita**

**Tarjoa
tuttuja makuja,
uudella twistillä**



**Elovena
Välipalakeksi
Tumma suklaa
on Suomen
myydyin keksi**

VALMIIT VÄLIPALATUOTTEET TUOVAT LISÄMYYNTIÄ

Valmiit välipalatuotteet, kuten keksit, patukat ja välipalajuomat tarjoavat mahdollisuuden kasvattaa myyntiä.

Tuotteet vastaavat erilaisiin asiakastarpeisiin ja päivän aikana vaihtelevaan kysyntään. Tuotteet toimivat helpo-
pona on-the-go ratkaisuna, tai ne on helppo nauttia ke-
vyenä välipalana kahvin tai teen kanssa paikan päällä.

Sijoittamalla välipalat näkyville myyntipisteisiin, kahvi-
pisteen viereen tai näkyvälle paikalle vitriiniin, saat
asiakkaat tarttumaan niihin helposti, lisäten keskiostok-
sen arvoa.

Miksi suosia täysjyväkauraa välipaloissa?

Runsaskuituinen kaura on ravitsemuksellisesti monipuoli-
nen vilja ja oiva valinta kuidun lähteeksi. Riittävä kuidun
saanti auttaa vatsaa toimimaan ja edistää hyvinvointia.
Uusien ravitsemussuositusten mukaan täysjyvävilja-
tuotteita suositellaan nautittavaksi päivässä vähintään
90g. Esimerkiksi täysjyväkauraa sisältävissä Elovena vä-
lipalakekseissä on 15g täysjyvää per keksi. Vain 2% suo-
malaisista naisista ja 11% miehistä syö suosituksiin näh-
den riittävästi täysjyväviljaa.

Kaurasta saa kuidun lisäksi myös proteiinia ja monia vi-
tamiineja ja kivennäisaineita. Ravitsemuksellisten hyö-
tyjen lisäksi kaura antaa tuotteille hyvää makua ja ra-
kennetta.

Kaura on myös siitä upea vilja, että se on luontaisesti
gluteeniton. Elovena välipalatuotteista löytyykin useita
gluteenittomia tuotteita esimerkiksi kaurajuomat, väli-
palajuomat, kauragurtit, vanukkaat sekä gluteenittomat
välipalakeksit ja annospikapuurot.

**Kuluttajat kaipaavat
terveellisempiä välipaloja,
mikä kasvattaa välipala-
keksien ja -patukoiden
kysyntää. Välipala-
patukoiden kysyntä
kasvaa välipalakeksejä
nopeammin.**

**Kuluttajista
46% käyttää
patukoita välipalana,
42% eväänä ja
32% matkalla.**



3 X VINKIT TUOREPUUROIHIN

1. Helppo ja nopea valmistaa

Tuorepuuro on nopea valmistaa vaikka jo edellisenä päivänä ja se säilyy hyvänä läpi päivän. Lisäksi makuina voit käyttää lähes mitä vaan. Tuorepuuro on myös helppo on-the-go-tuote: valmista se muoviseen kuppiin, lisää kansi päälle – ja terveellinen välipala on valmis mukaan otettavaksi.

2. Hyödynnä sesongin marjat ja hedelmät

Raikkaan, sesonkiin sopivan tuorepuuron saat hyödyntämällä tuoreita yrttejä, marjoja ja hedelmiä. Käyttämällä niitä myös koristelussa saat annoksesta värikkään ja näyttävän lisän vitriiniin.

3. Terveellinen ja monipuolinen

Kuluttajat arvostavat terveellisiä välipalavaihtoehtoja, jotka on nopea nauttia kiireisessä arjessa. Siksi suomalainen gluteeniton kaura onkin erinomainen raaka-aine tuorepuurojen valmistukseen. Elovena tuotevalikoimasta löydät tavallisten kaurahiutaleiden lisäksi myös gluteenittomat kaurahiutaleet, kaurajuomat, lusikoivat ja annospikapuurot, jotka sopivat myös erinomaisesti erilaisiin tuorepuuroihin.

Valmista näin

Tuorepuuroa voit varioida loputtomasti, mutta perusohje on yksinkertainen:

- 2 dl nestettä kuten kaurajuomaa, kaakaota tai gurtia
- 1 dl kaurahiutaleita tai annospikapuuroa
- höysteitä oman maun mukaan, kuten marjoja, hedelmiä, soseita, pähkinöitä

Sekoita aineet ja anna tekeytyä vähintään 3 tuntia jääkaapissa. Koristele ja tarjoile.

Kuluttajista
34 % on puurojen
heavy-käyttäjiä ja
48 % kokeilun haluisia*

**Tavoita kokeilun
haluiset!**

Puurotuotteiden
valintaan vaikuttavat
erityisesti:

**Tuttu brändi ja
makumielikuva***

71 % syö puuro-
tuotteita välipalana
ja 44 % lounaana*

**Tarjoa
puurotuotteita
koko päivän**

Mustikkatuorepuuro

1 annos

- 1 ½ dl marjaisaa kauragurttia esim. Elovena Kauragurtti mustikka
- 1 dl mustikoita
- 1 rkl hunajaa
- ½ tl vanilliinisokeria
- ½ dl Elovena Kaurahiutaleita ja kauraleseitä

1. Sekoita kaikki aineet keskenään.
2. Anna puuron maustua jääkaapissa jonkin aikaa tai yön yli.



Trooppinen tuorepuuro

1 annos | L, M, V

- ½ dl Elovena kaurahiutaleita
- ½ dl Elovena kaurajuomaa
- 1 rkl chian siemeniä
- 1 rkl mangosetta
- 2 dl hedelmäistä kauragurttia esim. Elovena Kauragurtti Persikka, aprikoosi & vadelmaa
- Viimeistelyyn: passionhedelmää, kiiviä, mangoa

1. Sekoita kaurahiutaleet, kaurajuoma, chian siemenet, mangosose ja kauragurtti lasipurkissa.
2. Anna tuorepuuron tekeytyä yön yli.
3. Viimeistele herkkua aamulla tuoreella passionhedelmällä, kiivillä ja mangolla.

Resepti ja kuva: Oona Poutiainen / Vegan and wild



Korvapuusti-tuorepuuro

10 annosta | V, G

- 1 l Elovena Kaurajuoma
- 0.400 kg Elovena Gluteeniton pikakaurahiutale
- 0.050 kg vaalea siirappi
- 0.010 kg kaneli
- 0.001 kg suola

1. Kaada kulhoon kaurajuoma ja sekoita joukkoon kaurahiutaleet sekä mausteet.
2. Annostele kymmeneen lasiin/purkkiin ja anna tekeytyä suojattuna kylmässä noin 5 h.
3. Koristele kanelilla, kardemummalla ja siirappiraidoilla.



SUNNUNTAI LEIVONTAMIXEILLÄ HELPOSTI ITSE TEHTYJÄ VITRIINIHERKKUJA

Asiakkaat arvostavat itsetehtyjä leivonnaisia. Leivontamixeillä valmistat nopeasti ja vaivattomasti nopeat herkut ja rouheat sämpylät. Lisää vain muutama raaka-aine, paista ja herkulliset leivonnaiset ovat valmiita tarjottavaksi!

Sunnuntai leivontamixeistä löytyvät ratkaisut erilaisiin asiakastarpeisiin. Pienillä kuluttajapakkauksilla valmistat pieniä leivonnaiseriä nopeasti esim. kahvilavitriiniin. Isompien erien leipomiseen löytyy myös 10-20kg pakkauskoossa Sunnuntai leivontamixejä ja -konsentratteja.

Sitruksiset mokkapalat

Pohjataikina

- 1 ps (600g) Sunnuntai Mokkapalapohjamixiä
- 2 dl Sunnuntai Juokseva Rypsiöljyvalmistetta
- 1 iso appelsiini (350 g) kuori + mehua n. (1½ dl)
- n. 2 ½ dl maitoa
- 1 ps macadamiapähkinöitä (70 g)

Päälinen

- 4 dl vispikermää
- 200 g sitruunatuorejuustoa
- 1 dl lemon curdia
- 1 rkl vaniljakreemijauhetta

Koristeluun

- 1 sitruunan kuoriraaste
- 1. Laita uuni lämpenemään tasalämmöllä 200 asteeseen.
- 2. Pese appelsiini hyvin. Raasta kuori ja purista mehu.
- 3. Kaada kulhoon Sunnuntai Mokkapalapohjamix ja sekoita joukkoon Sunnuntai Juokseva, appelsiinin kuoriraaste, appelsiinimehu ja maito niin, että nesteen yhteismäärä on 4 dl. Lisää joukkoon pienityt pähkinät.
- 4. Vuoraa uunipelti leivinpaperilla. Levitä pohjalle mokkapalataikina.
- 5. Paista uunin keskitasolla noin 16 minuuttia. Jäähdytä pohja hyvin.
- 6. Vaahdota kerma. Lisää joukkoon loput aineet ja sekoita tasaiseksi. Levitä kermavaahto pohjan päälle.
- 7. Pese sitruuna hyvin ja raasta kuori kermavaahdon päälle. Säilytä viileässä.

Vinkki! Tuplaamalla reseptin saat mokkapaloja GN1/1-vuollisen



Helpot yön yli sämpylät

8 kpl | L, V

- 4 dl vettä
- 1 ps Sunnuntai Kuivahiivaa
- 1 ps (400g) Sunnuntai Kaurasämpylämixiä

Illalla 5 min

- Mittaa kulhoon 4 dl viileää vettä (n. 20C).
- Sekoita veteen 1 ps Sunnuntai Kuivahiivaa (11 g).
- Lisää sämpyläjauhoseos vähän kerrallaan.
- Sekoita taikina hyvin lastalla tai lusikalla. Taikina saa jäädä löysäksi.
- Peitä kulho kelmulla tai liinalla ja nosta jääkaappiin kohoamaan vähintään 6 tunniksi tai esimerkiksi yön yli.

Aamulla 5 min

- Kuumenna uuni 225-asteiseksi.
- Nostelee ruokalusikalla 8 samankokoista "taikinakasaa" pellille leivinpaperin päälle. Vältä sekoittamasta taikinaa kohotuksen jälkeen.
- Sämpylöistä saa tulla rosoisia ja rustiikkisia. Halutessasi voit silotella taikinakasoja kostealla lusikalla ja ripotella päälle jauhoja tai siemeniä.
- Paista sämpylöitä n. 25 min. hieman alatasoa ylempänä.
- Jätä sämpylät peittelemättä paistamisen jälkeen, jotta kuori pysyy rapeana.

Huruuaa juhlavalla Elovena hyytelökakulla

30 annosta | L

Pohja

6 kpl

Elovena pehmeä kaurapatukka
valkosuklaa & mansikka

100 g

Voi

Täyte

10 kpl

Liivatelehti

2 dl

Elovena Kauraruoka maustamaton 1l

6 dl

Mustikkasose

1 rasia (200g)

Maustamaton tuorejuusto (laktoositon)

250 g

Maitorahka (laktoositon)

1,5 dl

Sokeri

1 tl

Vaniljasokeri

3 rkl

Sitruunamehu

1/4 dl

Vesi

1. Leikkaa irtopohjavuokaan (ø 22-24 cm) leivinpaperista pohjan kokoinen pala ja aseta se vuokaan. Leikkaa leivinpaperista suikaleet myös vuoan reunoille. Kastele paperisuikaleet vedessä, jolloin ne tarttuvat vuoan reunaan.
2. Sulata voi. Hienonna Elovena kaurapatukat veitsellä ja sekoita mureihin voisula. Taputtele seos vuoan pohjalle.
3. Valmista täyte: Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä 5 min. Sekoita Elovena kauraruoka, mustikkasose, sokeri, tuorejuusto ja rahka keskenään. Purista liivateista vesi pois ja kuumenna sitruunamehu-vesiseos, älä keitä, nosta sivuun ja liota liivatelehdet kuumaan mehuun. Lisää liivateseos ohuena nauhana kauraruoka-mustikkasoseseokseen samalla sekoittaen. Kaada täyte vuokaan ja peitä foliolla.
4. Anna hytyä jääkaapissa vähintään 1 - 2 h ennen tarjoilua, mieluiten seuraavaan päivään.
5. Irrota kakku varovasti vuoasta, poista reunapaperit ja laita tarjolle.
6. Koristele tuoreilla marjoilla, hedelmillä, kukilla ja syötävillä yrteillä.
7. Viimeistele tosusokerilla.

VALMISTA HELPOT JA TRENDIKKÄÄT ERIKOISKAHVIT

Kaurajuoma sopii oivasti erilaisiin kahvityyppeihin – aina erikoiskahvista perinteiseen suodatinkahviin. Elovena Kaurajuoma Kahviin on kehitetty erityisesti kahvin ystäville. Tuote vaahtoa hyvin ja maistuu pehmeän täyteläiselle. Elovena Kaurajuomat ovat gluteenittomia, soijattomia ja vegaanisia, minkä takia ne sopivat erinomaisesti useimpiin erikoisvalioihin, tehden niistä monipuolisia kahvilatuotteita moneen makuun.

Kokeile kaurajuomaa esimerkiksi näissä herkullisissa ja trendikkäissä kahviresepteissä!

Elovena Chai latte

2 annosta | G, K, L, M, V

Mikä lämmittäisi ihanammin kuin höyryävä, lämmin ja täyteläinen Chai latte.

5 dl	vettä
2 ps	mustaa teetä
5	maustepippuria
2 tl	inkivääritahnaa
1 tl	kardemummaa
4 dl	Elovena Kaurajuoma Kahviin
2 rkl	sokeria
Pinnalle kanelia tai kardemummaa	

1. Mittaa kattilaan vesi, teepussit ja mausteet. Keitä kannen alla hiljalleen 10 min.
2. Siivilöi tee-mausteseos kaurajuoman joukkoon, mausta sokerilla, kuumenna ja sekoita hyvin.
3. Vaahdota erikseen pieni määrä kaurajuomaa kapeassa, korkeassa astiasa sauvasekoittimella tai maidonvaahdottimella.
4. Kaada juoman päälle vaahtoa. Ripota pinnalle kanelia tai kardemummaa.



Elovena Matcha latte

1 annos | G, K, L, M, V

Täyteläisen herkullinen matcha latte syntyy vaivattomasti. Vegaaninen ja vihreätee pohjainen juoma valmistetaan käyttämällä hyvin vaahtoutuvaa kaurajuomaa.

1 dl	vettä
2 tl	matchajauhetta
4 dl	Elovena Kaurajuoma Kahviin
1–2 tl	sokeria

1. Kuumenna vesi noin 80 asteiseksi.
2. Siivilöi joukkoon matchajauhe vispilällä voimakkaasti sekoittaen, kunnes matcha sekoittuu täysin.
3. Kuumenna kaurajuoma lähes kiehumispisteeseen ja mausta sokerilla.
4. Halutessasi vaahdota sitä hiukan ja sekoita kuuma kaurajuoma matchaseokseen.
5. Kaada matcha latte kahteen mukiin tai lasiin ja tarjoile heti.



KYLMÄT KAHVIJUOMAT MAISTUVAT YMPÄRI VUODEN

Kylmien kahvijuomien kysyntä on kasvussa ja ne maistuvat herkuttelujuomana ympäri vuoden erityisesti nuoremalle asiakasryhmälle. Kylmät kahvijuomat ovat erikoiskahvien tavoin hyvä tapa lisätä keskiostoksen arvoa. Erilaisia kylmiä kahvijuomia on myös helppo valmistaa: sekoita vain kahvitiiviste ja kaurajuoma, ja mausta makusi mukaan!

Elovena 100v Kanelisuukko Latte

1 annos | V, G

100 ml Elovena Kaurajuoma kahviin
100 ml Paulig Cold Brew -kahvitiivistettä
2 cl Kanelisiirappia
Jäitä

Koristeeksi kanelia ja kardemummaa.

1. Täytä lasi jäillä.
2. Lisää kahvitiiviste, siirappi ja kaurajuoma. Sekoita.
3. Vaahdota kaurajuomaa juoman päälle. Koristele.

Resepti: Paulig

Tiesitkö?

Kaurajuomia kulutetaan tällä hetkellä eniten kahvin kanssa. Kaurajuoma valitaan sen maun, kotimaisuuden sekä maidottomuuden takia.

MONIPUOLISET GLUTEENITTOMAT TARJOTTAVAT

Gluteenittomat leivonnaiset, täytetyt leivät ja tuorepuurot ovat aivan yhtä herkullisia kuin perinteisetkin versiot. Sunnuntai gluteenittomilla jauhoilla ja jauhoseoksilla leipominen onnistuu kädenkäänteessä. Elovenan gluteenittomilla pakastesämpylöillä taitot ruokaisat täytetyt tai avoleivät aina tarpeen mukaan. Elovena yksittäispakatut gluteenittomat välipalakeksit ovat mainioita lisämyyntituotteita ja gluteenittomilla annospuuroilla onnistuu niin tuorepuurot kuin lämmin puuro täydennettynä överiherkuilla.

Tijuana topping -leipätäyte

0.080 kg	Elovena Gluteeniton halkaistu kaurapala
0.300 kg	Cheddarjuustokastike
0.040 kg	SpiceUp! Paahdettuvalkosipuli & chili
0.070 kg	Seesaminsien
0.070 kg	Punasipuli
0,003 g	Suola
0.200 kg	Kirsikkatomaatti
0.015 kg	Ruohosipuli, tuore
0.200 kg	Parsakaalinuppu
0.025 l	Limemehu
0.010 kg	Limelohko tai -viipale
0.010 kg	Rucola, pesty

1. Paahda seesaminsienä kuivalla pannulla koko ajan sekoittaen, kunnes seesaminsienet alkavat paahtua ja saavat värin.
2. Viipaloi kirsikkatomaatit ja leikkaa parsakaalikukinnot pieniksi nupuiksi.
3. Leikkaa ruohosipuli hienoksi ja kuutioi punasipuli.
4. Sekoita kaikki ainekset varovasti nostelleen keskenään.
5. Tarkista maku ja anna massan maustua kylmässä muutama tunti ennen käyttöä.
6. Täytä Elovena gluteeniton halkaistu kaurasämpylä: laita sämpylän pohjalle rucolaa ja nosta täyte päälle.
7. Paina kansi kevyesti päälle. Koristele limeviipaleella tai loholla.



Louuaspauuuri

0.350 kg	Sunnuntai gluteeniton kaurajauho
0.012kg	suola
0.010kg	sokeri
0.002kg	mustapippurirouhe
1.200kg	Elovena Kaurajuoma 1,5 %
0.330kg	kananmuna
0.050kg	kasvimargariini

Tarjoiluun

0.300kg	avokado, kuutio
0.200kg	tomaatti, kuutio
0.050kg	salaatti, rapea
0.030kg	yrttejä, tuore
0.050kg	oliiviöljy

1. Kuumenna uuni 200 asteeseen. Mittaa jauhot, suola, sokeri ja pippuri sekoituskuuhon. Lisää kaurajuoma hyvin sekoittaen.
2. Lisää kananmunat ja sulatettu rasva, vatkaa kuohkeaksi ja kaada taikina voideltuun vuokaan.
3. Kypsennä kiertoilmapaistolla noin 20 minuuttia, kunnes kypsää ja pinta on kauniin värinen.
4. Sekoita avokado- ja tomaattikuutiot sekä leikattu salaatti, yrtti, oliiviöljy ja suola joukkoon. Tarjoa lämpimän pannukakun kanssa.

KASVIPOHJAISET RATKAISUT AMMATTILAISILLE



Tutut, ikoniset brändit

Vahvat ja laadukkaat kotimaiset brändimme Elovena, Torino, Nalle ja Sunnuntai tekevät valinnan helpoksi. Kehittäessämme tuotteita kiinnitämme erityistä huomiota tuotteiden hyvään makuun, kuidun määrään, rasvan laatuun sekä sokerin ja suolan määrään – pyrkien mahdollisimman hyvään kokonaisuuteen maun ja terveyden kannalta. 87 % tuotteistamme olikin vuonna 2024 terveellisiä omista tuoteryhmissään.



Ruokaa suurella sydämellä

Raision vastuullisuusohjelmassa huomioidaan maapallon ja ihmisten terveys sekä tarkastellaan tuotteidemme vastuullisuutta koko matkalta alkutuotannosta tehtaan kautta ruokapöytiin. Vastuullisuusohjelmamme tavoitteilla on selkeä yhteys YK:n kestävän kehityksen tavoitteisiin.

Lue lisää vastuullisuusohjelmastamme:
raisio.com/vastuullisuus



Ammattilaisilta ammattilaisille

Tarjoamme Horeca- ja Food Service -asiakkaillemme monipuolisen valikoiman kotimaisia, kasvipohjaisia tuotteita, joista löytyy ratkaisut niin suurkeittiöiden, ravintoloiden kuin kahviloidenkin tarpeisiin. Vastuullisten valintojen tueksi tarjoamme testattua reseptiikkaa, inspiroivia koulutuksia ja mielenkiintoisia tuoteuutuuksia. Tuemme sinua yhdessä ammattilaistiimimme kanssa, kun haet liiketoiminnallesi kasvua kotimaisella ja kasviperäisellä ruoalla myös erityisruokavaliot huomioiden.



RUOKAA SUURELLA SYDÄMELLÄ

Hyvä ja terveellinen ruoka on luonnollista ja tulee tekijänsä sydäimestä. Vastuullisena yhtiönä Raisio huomioi ruokaan liittyvät tärkeät tekijät: hyvinvoinnin, terveellisyyden, maun ja kestävän kehityksen. Vahva osaamisemme ja into kehittää uutta varmistavat sen, että voimme tarjota täysipainoisia ja hyvän omantunnon tuotteita. Meidän tuotteemme tekevät hyvää Terveydelle, Sydämelle ja Maapallolle.

ollaau yhteydessä

Raisionkaari 55, 21200 Raisio
Tekniikantie 4C, 02150 Espoo

Puh. 02 443 2111 (vaihde)
sähköposti: etunimi.sukunimi@raisio.com

raisiofoodsolutions.fi
raisio.com

RAISIO
FOOD SOLUTIONS
RAISIOFOODSOLUTIONS.FI