

Härkis® TOP45M

Kaura-kasviproteiinirouhu



RAISIO
FOOD SOLUTIONS

HÄRKIS®

TOP45M

– Herkullista kasvisruokaa kaurasta

Härkis® -kasviproteiinien tuoteperhe on kasvanut uudella kaurapohjaisella raaka-aineella, joka yhdistää kauran ja palkokasvien parhaat puolet.

Uusi Kaura-kasviproteiinirouhe TOP45M on terveellinen raaka-aine monenlaisiin kasvipohjaisiin ruokiin. Sillä saa ruokiin suomalaisilla pelloilla kasvaneen kauran hyvät ominaisuudet sekä palkokasvien proteiinin. Rouhe sisältää runsaasti kuituja kaurasta, mukaan lukien terveellistä beetaglukaania (7%). Se tuo mehukkaan rakenteen lihan kaltaisiin ruokiin, kuten nugetteihin ja pihveihin, ja on hyvä kuidun ja proteiinin lähde myös kastikkeissa ja täytteissä. TOP45M on maultaan neutraali ja se on helppo maustaa haluttuun makumaailmaan sopivaksi.

RUOKASOVELLUKSET:

Suosittellemme käyttöä seuraavissa sovelluksissa (mutta ei niihin rajoittuen):

- nugetit, pihvit, pyörökät
- leivonnaistäytteet
- kastikkeet
- laatikot
- tacot, tortillat



AINESOSAT:

Gluteeniton KAURA (46%), herneproteiini, härkäpapuproteiini, melassi

RAVINTOARVOT PER 100G:

Energiaa	1555 kJ/370 kcal
Rasvaa	5,6 g
josta tyydyttyneitä	1,2 g
Hiilihydraatteja	17 g
josta sokereita	2,7 g
Kuitua	17 g
Proteiinia	48 g
Suolaa	0,88 g

- ✓ **Gluteeniton**
- ✓ **Soijaton**
- ✓ **Runsaasti kuitua ja proteiinia**
- ✓ **GMO-vapaa**

Kasvisnugetit

Kaura-kasviproteiinirouhe on erinomainen raaka-aine nugetteihin. Ohjeellamme valmistuvat herkulliset ja helposti muotoiltavat nugetit, joissa on juuri sopivan mehukas rakenne. Nugetin maun voi säätää mieleisekseen aromeilla ja mausteilla.

RAAKA-AINEET	Osuus (%)	Paino (kg)
Perusmassa		
Vesi <10°C (vesi-jääseos)	37	0,37
Härkis® Kaura-kasviproteiinirouhe TOP45M	23	0,23
Aromit	1,2	0,012
Emulsio		
Metyyliselluloosa	2	0,02
Rypsiöljy, kylmä <10°C	6	0,06
Vesi <10°C (vesi-jääseos)	26,5	0,265
Kasvikuidut (psyllium, kaura)	2	0,02
Suola	1,2	0,012
Mausteet	1,1	0,011
Yhteensä	100	1



VALMISTUS

- 1 Turvota TOP45M vedessä, johon on lisätty aromit. Turvotusaika 30 min kylmiössä.
- 2 Valmista emulsio. Sekoita muut kuivat aineet keskenään ja laita kutteriin. Lisää öljy leikkaavan terän pyöriessä. Lisää jäävesi kutteriin suurella leikkausnopeudella. Sekoita lopuksi valkoiseksi massaksi (maksimilämpötila 8–10 °C).
- 3 Lisää kutterissa olevaan emulsioon turvotettu rouhe ja sekoita massa kutterilla lyhyesti. Anna massan vetäytyä 1h kylmässä (massan lämpötila 8-10°C).
- 4 Muotoile massa 15g nugeteiksi ja leivitä. Paista nugetit rasvakeittimessä (180°C, 50s).



Raisio Food Solutions

Valintasi hyvään

Hyvä ja terveellinen ruoka on luonnollista ja tulee tekijänsä sydäimestä. Vastuullisena yhtiönä Raisio huomioi kaikki 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.



Ollaan yhteydessä!

Raisionkaari 55, 21200 Raisio
www.raisiofoodsolutions.fi
www.raisio.com

RAISIO
FOOD SOLUTIONS