

IRTOPAKASTETUT

JUUSTOT



EUROPICNIC



Helppoutta, edullisuutta ja korkeaa laatua!

Oletko jo tutustunut irtopakastettujen juustojen moniin etuihin? Pidämme niitä erinomaisena vaihtoehtona perinteisiin juustoihin verrattuna mm. seuraavien ominaisuuksien ansiosta:

- helppokäyttöisyys
- kustannustehokkuus
- hieno maku ja rakenne
- tasakokoiset palat ja viipaleet
- ei hävikkiä
- pitkä säilyvyys

Saatavana kattava ja innovatiivinen valikoima erilaisia pakastejuustoja:

- vuohenmaitojuustot
viipaleet, kuutiot, muru
- lehmänmaitojuustot
viipaleet, kuutiot, muru
(mm. mozzarella, pehmeät juustot, sinihomejuustot ja puolikovat juustot)

Asiantunteva Europicnic

toimii uusien innovatiivisten pakastejuustotuotteiden edustajana.

Europicnicin rooli on:

- olla luotettava ja tehokas kotimainen kauppakumppani
- auttaa valitsemaan sopivat tuotteet suomen markkinoille ja juuri sinulle.
- toimia asiantuntijana, joka toimittaa tuotetiedot ja huolehtii niiden ajantasaisuudesta.

Tuotteet ovat saatavana tukkuliikkeiltä.

Valikoima vaihtelee liikekohtaisesti.

Toukokuusta alkaen tuotteita voi ostaa myös suoraan Europicniciltä.

Monikäyttöinen mozzarella



Pastöroidusta lehmänmaidosta valmistettu ja irtopakastettu juustoviipale.

Mozzarellajuustot soveltuvat erinomaisesti täytettyjen leipien väliin, kuten panineihin ja toasteihin, joissa juusto hiukan sulaa. Mozzarellaviipaleella voit gratinoida paitoksia ja pizzoja, sekä täydentää salaattiannoksia.



Mozzarellaviipale 13 g
Myyntierä: 8 x 500 g rasia/ltk
n. 304 viipaletta/ltk

44904004
Pakaste



Ean kuluttajapakkaus



Ean myyntierä



Finnfrost 6003753
Meiranova 1059730
T-koodi 104976
Kespro 20850627

halkaisija noin 68 mm

Ranska K, P, S, G, LI

Mozzarellaviipale 13 g 10 kg
Myyntierä: 2 x 5000 g pss/ltk
n. 769 viipaletta/ltk

43001010
Pakaste



Ean myyntierä



Finnfrost 6002715
Meiranova 1059731
T-koodi 578229

halkaisija noin 68 mm

Ranska K, P, S, G, LI



Sulata ennen
tarjoilua

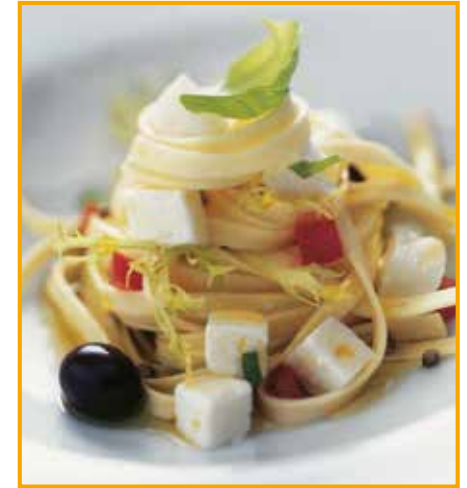
K = kananmunaton S = soijaton P = pähkinätön G = gluteeniton LI = lisäaineeton



Kätevästi kuutioista

Pastöroidusta vuohenmaidosta valmistettu kypsytämätön juusto on valmiina irtopakastettuina kuutioina.

Kuutioitu vuohenmaitojuusto soveltuu loistavasti salaatteihin ja keittojen koristeeksi. Vuohenjuustolla maustat herkulliset pastat ja gratinoit erilaisia paistoksia ja piiraita.



Vuohenjuustokuutio 1g
Myyntierä: 8 x 750 g rasia/ltk
n. 6000 kuutiota/ltk

74370008

Pakaste

Kypsytämätön



Ean kuluttajapakkaus



3 523230 001427

Ean myyntierä



3 523230 004541

Finnfrost 6000756
T-koodi 788232
Kespro 20945753

leveys, pituus ja korkeus 10 mm **Ranska K,P,S,G,LI**



Sulata ennen
tarjoilua

K = kananmunaton **S** = soijaton **P** = pähkinätön **G** = gluteeniton **LI** = lisäaineeton



Kulinaristinen herkku

Pastöroidusta vuohenmaidosta valmistettu kypsytetty juusto on valmiina viipaleina.

Kypsytetty vuohenmaitojuusto soveltuu täytettyjen leipien väliin, gratinoituna salaatteihin ja erilaisten paistoksien ja piiraiden päälle. Palakoko on sopiva myös juustotarjottimelle sekä cocktailpalojen päälle.

Soignon-vuohenjuustoja on saatavana kypsytettynä ja kypsyttämättömänä. Kypsytetyn vuohenjuuston aromi on voimakkaampi, ja sitä ympäröi valkohomeen muodostama syötävä pinta.



Vuohenjuustoviipale 7g

Myyntierä: 8 x 500 g rasia/ltk
n. 571 viipaletta/ltk

73090004

Pakaste

Kypsytetty



Ean kuluttajapakkaus



Ean myyntierä



Meiranova 1059118
T-koodi 749820

halkaisija noin 42 mm

Ranska K, P, S, G, LI



Sulata ennen tarjoilua

K = kananmunaton S = soijaton P = pähkinätön G = gluteeniton LI = lisäaineeton



Kypsyttämättömän vuohenjuuston koostumus on suussa sulavan pehmeä ja maku hieman happamampi kuin kypsytetyssä. Kypsyttämätön vuohenjuusto sopii hyvin kuumennettaviin ruokiin, joissa se sulaa nopeasti ja tasaisesti muiden ainesten joukkoon.

Lisämakua vuohenjuustosta

Kypsyttämätön vuohenmaitojuusto antaa hienostuneen maun mm. vuohenjuustoperunoille- ja keitoille, sekä täydentää raikkaat salaattit. Voit käyttää viipaletta temperoituna juustotarjottimella tai leivän päällä.



Vuohenjuustoviipale 10 g
Myyntierä: 8 x 500 g rasia/ltk
n. 400 viipaletta/ltk

70420004
Pakaste
Kypsyttämätön



Ean kuluttajapakkaus



Ean myyntierä



Finnfrost 6001026
T-koodi 155044

halkaisija noin 55 mm

Ranska K, P, S, G, LI



Sulata ennen tarjoilua

K = kananmunaton S = soijaton P = pähkinätön G = gluteeniton LI = lisäaineeton



Briejuuston kera patongin väliin sopivat mm:

- viikunahillo tai kuivatut viikunat
- kotimaiset marjat, kuten puolukka ja karpalo hilloissa, hyytelöissä tai kuivattuina
- tuoreet mansikat
- salami, ilmakeivattu kinkku, savustettu kinkku
- broileri ja kalkkuna
- balsamiviinietikka-oliiviöljykastike

Siistit viipaleet

Pastöroidusta maidosta valmistettu kypsytetty valkohomejuusto valmiina viipaleina.

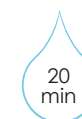
Briejuuston leikkaaminen voi olla hankalaa, sillä herkullinen, valkohomejuustopinnan ympäröimä sisus on tavallisesti hieman valuvaa. Avun tähän tuovat Europicnicin valmiit briejuustoviipaleet, jotka helpottavat ja nopeuttavat työskentelyä.

Muotonsa ansiosta briejuustoviipaleet sopivat erinomaisesti voileipiin ja patonkien täytteeksi. Ehdoton ykkönen Briejuustoviipaleiden kumppaniksi on Europicnicin aito ranskalainen Iso vehnäpatonki (tuotenumero 501), joka leivotaan perinteisesti taikinajuureen. Suosittelemme tarjoamaan Briejuuston kanssa myös jotain hieman makeaa ja hedelmäistä.



Briejuustoviipale 20 g
Myyntierä: 6 x 500 g pussi/ltk
n. 150 viipaletta/ltk

4771 4003
Pakaste



Ean kuluttajapakkaus



3 523237 811005

Ean myyntierä



3 523230 022118

Finnfrost 6005510

Ranska
K, P, S, G, LI

leveys 30 mm, pituus 100 mm ja korkeus 6 mm



Sulata ennen
tarjoilua

K = kananmunaton S = soijaton P = pähkinätön G = gluteeniton LI = lisäaineeton

Helppokäyttöisyys

- käyttövalmiita jäisinä ja sulattamalla
- helppo käsitellä, ei tartu ja sotke
- pitkä säilyvyys: 24 kk pakasteena

Kustannustehokkuus

- säästää työajassa ja työvoimakustannuksissa
- valmiiksi leikattuja ja viipaloituja
- viipaleet ovat tasakokoisia ja siistejä
- vähemmän hävikkä
- samanpainoiset annospalat

Korkea laatu

- erinomaiset aistein havaittavat ominaisuudet
- täyttää elintarviketurvallisuuden vaatimukset

Poista juustot pakkauksesta ja sulata laakealla alustalla huoneenlämmössä n. 20 minuuttia tai kylmiössä n.12 tuntia. Ennen tarjoilua kuumennettaviin tai varastoitaviin tuotteisiin juustot voidaan lisätä myös jäisinä.

Pakastamaton juusto



Leikkaaminen vie aikaa eikä viipaleista tule aina tasakokoisia. Juusto tarttuu helposti veitseen ja käsiin. Viipaleet takertuvat helposti toisiinsa.

Valmis pakastejuustoviipale



Valmiiksi leikatut viipaleet ovat tasakokoisia ja siistejä. Säästää aikaa eikä hävikkipaloja synny. Viipaleet pysyvät irtonaisina.

Valmis pakastejuustokuutio



Tuotteita on helppo annostella, koska jäiset palat eivät tartu käsiin.

Valmis pakastejuustoviipale



Tuotteita voi käyttää jäisenä tai sulaneina.

Esimerkki kustannustehokkuudesta

Yhdestä kilon painoisesta vuohenjuustosta saadaan käsin leikaten noin 25 käyttöviipaletta. Juustosta päädyt pitää leikata pois, jonka lisäksi iso osa juustosta takertuu veitseen tai hajoaa. Kaikki tämä lisää hävikin määrää.

Yhdestä kilosta pakastejuustoa saat moninkertaisen määrän viipaleita eikä hävikkiä synny. Voit myös valita halkaisijaltaan kahdesta eri kokoisesta viipaleesta: Ø 42mm ja Ø 55mm.

Valmis pakastejuustoviipale	viipaletta/kg	€/kg*	€/viipale	ero kpl-määrässä
Vuohenjuustoviipale 10 g kypsytämätön, Ø 55mm	100	12,42	0,12	nelinkertainen määrä viipaleita
Kokonainen juusto				
Soignon Vuohenmaitojuusto kypsytämätön 1kg	25	10,23	0,40	

* hintoja eri tukkuliikkeillä 31.1.2013





Tarjolla kattava ja innovatiivinen valikoima pakastejuustoja!



GOATS cheeses

COW milk cheeses

	Cabecou 30g		Cow milk Brie 20g		Blue cheese 21g slice / 1g cubes
	PDO Ste-Maure-de-Touraine		Cow milk Mozzarella 13g		Fourme d'Ambert blue cheese
	Rind / NO RIND goat cheese – 25/42/78mm diameter – 7g/10g/20g		Square Brie 7g		3g mozzarella pearls
	5g goats pearls		1g goats cubes		1g cow milk cubes
	30g mini-pyramids		Raclette swiss-style melting cheese 15g slices / 1g cubes		



Haluatko, että
edustajamme
tulee kertomaan
tuotteistamme lisää?

Ota yhteyttä
myyntipalveluumme
puh. 020 7530 620.

