



JOTAIN MUUTA



AAMIAISPÖYTÄÄN



MUU
- KUIN LIHAA -

JOTAIN MUUTA AAMIAISPÖYTÄÄN

1886 MUU PEPPERONI 90 G KPL: 6430078146609 | ME:6430078146616

1830 MUU ROAST BIIF 100 G KPL: 6430078144841 | ME: 6430078144858

1905 MUU KASVIPOHJAINEN LEIKKELE 150 G KPL: 6430078146937 | ME: 6430078146944

1911 MUU KASVIPOHJAINEN LEIKKELE PAPRIKA 150 G KPL: 6430078146968 | ME: 6430078147002

1563 MUU FAVA NAKUPALA 2,5 KG KPL:6430078149457

1564 MUU FAVA NAKUMURU 2,5 KG KPL: 6430078149525

1558 MUU FAVA TUMMA PALA 2,5 KG KPL:6430078149594

1559 MUU FAVA TUMMA MURU 2,5 KG KPL: 6430078149662

1976 MUU AIOLI DIP & SAUCE 2 KG KPL: 6430078149556

1951 FALLERO PAAHDETTU PORKKANA HÄRKÄPAPUFALAFEL 1 KG

KPL: 6430078142908 | ME: 6430078147521

1957 FALLERO PAAHDETTU PUNAJUURI HÄRKÄPAPUFALAFEL 1 KG

KPL: 6430078142410 | ME: 6430078142328

1846 MUU KASVIPOHJAINEN PYÖRYKKÄ 1 KG KPL: 6430078143431 | ME: 6430078143448

1971 MUU NUGGET 1 KG (ALKAVA TUOTE) KPL:6430078148696 | ME: 6430078148702

2001 MUU AAMIAISNAKKI 500 G KPL: 6430078149679 | ME: 6430078149624



PARAS PÄIVÄ LÄHTEE KÄYNTIIN HERKULLISELLA AAMIAISELLA!

Vegaanisten aamiaisvaihtoehtojen kysyntä kasvaa jatkuvasti. Kasvipohjaista ruokavaliota noudattavien lisäksi, myös sekasyöjät ovat innokkaita kokeilemaan vegaanisia tuotteita aamiaisella.

HERKULLISEN KASVIPOHJAISEN AAMIAISEN AAKKOSET:

- ♥ Kasvipohjaiset nakit, pyörykät ja nuggetit lämpimiin tarjottaviin
- ♥ Monipuolinen ja värikäs hedelmä- ja vihannesvalikoima
- ♥ Kauramaito kahville
- ♥ Kasvipohjaiset leikkeleet leivälle
- ♥ Kasvipohjaiset jogurtit maukailla ripotteilla
- ♥ Mehukkaat tahnat ja levitteet: hummukset, baba ganoush ja pestotahna
- ♥ MUU Favasta™ valmistettu munaton munakas



Kasvipohjaisten MUU-tuotteiden valikoimasta löytyy paljon laadukkaita vaihtoehtoja aamiaiselle. Hotelliaamiainen, kahvilassa nautittu aamiainen ja ihanaksi brunssiksi katettu ateria onnistuvat MUU-tuotteilla herkkullisesti ja täysin kasvipohjaisesti.



LÄMMIN BUFFET

Lämmin buffet nostaa hotelliaamiaisen arjen yläpuolelle ja antaa maistuvan startin päivälle. Aamiaisen lämpimässä valikoimassa ilahduttavat herkulliset nakit, pyörykät ja nuggetit. Kokoa herkullinen buffetaamiaisainen tutuilla herkuilla, joiden kasvipohjaiset versiot maistuvat kaikille.

MUU AAMIASNAKKI

Kasvipohjaiset tarjottavat ovat saattaneet aiheuttaa kovaa mietintää, kun lämpimän buffetin tarjontaa on mietitty. Nakki on lämpimän aamiaisen klassikko, jota voi nyt tarjoilla myös kasvisruokailijoille. MUU Aamiaisnakkia on hernepohjainen herkku, jossa on paljon proteiinia. Tarjoile MUU Aamiaisnakkia osana buffettia, pyöryköiden ja nuggettien kanssa. Ketsuppi ja sinappi kuuluvat tietysti lisukkeeksi.

MUU PYÖRYKKÄ

Hernepohjainen MUU Pyörykkä maistuu kaikille aamiaisen nauttijoille perheen pienimmistä aikuisiin asti. Kasvipohjainen gluteeniton herkku tuo kasvisruokailijoille uudenlaisia vaihtoehtoja aamiaistarjontaan.

MUU NUGGET

Rapeaksi paahdettu MUU Nugget tuo uudenlaisia vaihtoehtoja lämpimään aamiaisbuffettiin. Lempeän makuinen MUU Nugget maistuu myös pienemmille ruokailijoille.

MUU FAVAKAS, ELI VEGAANINEN MUNAKAS

Munakkaan valmistus kasvipohjaisesti sujuu mutkatta MUU Favalla™! Proteiinipitoinen vegaaninen munakas fermentoidusta härkäpavusta pitää aamiaisasiakkaan kylläisenä pitkään.

Katso resepti!



LEIPÄAAMIAINEN

Höyryävän tuore ja rapeakuorinen leipä, johon voi suorastaan sulaa - siinä hyvä syy pompata sängystä! Kokoa herkullinen leikkelevalikoima vädille, josta jokainen aamiaisasiakas saa koota mieleisensä täytteet leivälle.

MUU ROAST BIIF

MUU Roast Biif on kasvipohjainen paahtopaistin kaltainen leikkele, joka sopii herkullisesti aamiaisen leikkelevalikoimaan. Aiolin kanssa leivän väliin kasattuna MUU Roast Biiffillä voi tehdä kasvipohjaisia Reuben leipiä.

MUU LEIKKELE

Lauantaimakkara on leikkeleiden ehdoton klassikko, josta MUU Leikkele on herkullinen kasvipohjainen versio. Neutraalin makuinen ja hurjasti proteiinia sisältävä leikkele pitää aamiasruokailijat kylläisenä pitkään.

MUU PAPRIKALEIKKELE

MUU Leikkeleen paprikanmakuinen versio maistuu leivällä, vegemunakkaan täytteenä tai muuten vaan aamiaisen lomassa napsittuna.

MUU FAVAPALA - SKAGEN

Vegaaninen skagen MUU Favasta maistuu parhaalta saaristolaisleivän päältä tarjoiltuna. MUU Fava Skagen toimii myös juhlapöydän tarjoiluissa, erilaisissa leivissä ja tahnoissa.

Katso resepti!





VÄLIMEREN BRUNSSI



Lähi-idän raikkaat ja yrttiset maut hurmaavat brunssilautasella. Ihanalle hummuslautaselle kasataan paahdettua pitaleipää, freesi jogurttikastike ja rapeaksi paahdettuja Falleroita. MUU Favamurusta syntyy ihana hummus, joka maistuu leivän päällä ja rapeiksi paahdettujen Fallero-falafelien dippinä.

HUMMUS FERMENTOIDUSTA HÄRKÄPAVUSTA

AINEKSET:

- 1,00 kg MUU Fava Murua
- 0,30 kg tahinia
- 0,25 kg vettä
- 0,25 kg rypsiöljyä
- 0,20 kg sitruunamehua
- 0,025 kg valkosipulia, hienonnettuna
- 0,015 kg suolaa
- 0,015 kg juustokuminaa
- 0,005 kg mustapippuria

OHJE:

Aja kaikki tuotteet hienoksi kutterilla tai tehosekoittimella.



Fallero on ravintolan keittiössä kehitetty, suomalaisesta härkäpavusta valmistettu herkullinen, käyttövalmis härkäpapa-falafel. Fallerot ovat vegaanisia, hävyttömän herkullisia ja valmiita syötäväksi sellaisenaan tai lämmitettynä!



MARRAKESHIN MAKUJA



Pohjois-Afrikan paahteiset ja syvät maut hurmaavat brunssilautasella. Monikäyttöinen MUU Fava taipuu moneen herkulliseen aamiaistuotteeseen. Ihana lämmin shakshuka valmistetaan MUUnlaiselle brunssille MUU Fava Nakumurusta.

MUU SHAKSHUKA

AINEKSET:

- 0,40 kg Sipulikuutio
 - 0,08 kg Valkosipulimurska
 - 0,90 kg Paprikakuutio
 - 0,20 kg Tomaattisose
 - 0,10 kg Rapsiöljy
 - 0,01 kg Juustokumina
 - 0,01 kg Paprikajauhe
 - 0,005 kg Cayennepippuri
 - 0,005 kg Mustapippurirouhe
 - 0,020 kg Suola
 - 1,50 kg Tomaattimurska
 - 1,00 kg MUU Fava™ Nakupala
 - 0,35 kg Vesi
 - 0,02 kg kasvipohjainen juustokuutio
- Tarjoiluun
Lehtipersilja, hienonnettu
Korianteri, hienonnettu
Paahdettua sipulia

OHJE:

1. Kuumenna öljy padassa ja freesaa sipulikuutiot, valkosipuli, paprika, tomaattisose ja mausteet.
2. Lisää joukkoon tomaattimurska, vesi ja MUU Favapalat. Sekoita ja annostele vuokaan.
3. Murenaa vegejuusto pinnalle.
4. Peitä kannella ja kypsennä uunissa 185 °C 20 minuuttia.
5. Koristele korianterilla, lehtipersiljalla ja rapealla paahdetulla sipulilla. Tarjoile pitaleivän ja kasvipohjaisen jogurtin kera.

MUU FAVA HERKKUSIENIGALETTE

Kauniin galetten sisään voi rullailla mitä vaan mielikuvituksella voi miettiä! MUU Fava on herkullinen ja ruokaisa täyte aamiaisella tarjoiltavaan piirakkaan ja maistuu hyvin herkkusienien ja kermaisuutta tuovan kasvipohjaisen tuorejuuston kanssa.

Katso resepti!





OTA YHTEYTTÄ!

Tilaukset: orders@meeat.co

Asiakaspalvelu: info@meeat.co

010 543 4650 ma-pe klo 9-13

www.meeat.co



Soile Viiala

Myyntipäällikkö

soile.viiala@meeat.co

040 641 8285