

Mausteet, kuivarouheet ja -jauheet



MUSTAPIPPURI

Mustapippuri on mauste-
kaapin perustuote. Käytä
kokonaisena, rouheena
tai jauheena makusi ja käyttötarkoituksen mukaan.

Nro 270, rouhe 70 g

Nro 280, kokonainen 70 g



ROSEPIPPURI

Vihannes- ja hedelmäsalaatteihin, kala- ja liharuokiin.
Aromikas, makeahko, ei niinkään tulinen.

Nro 360, kokonainen 40 g



VALKOPIPPURIJAUHE

Keittoihin, kastikkeisiin ja kala- ja äyriäisruokiin, por-
saan- ja lampaanlihalle sekä kasvisruokiin.

Nro 450, 50 g



VIHERPIPPURI

Liha-, maksa- ja kalaruokiin, sekä broileriruokiin ja
kastikkeisiin.

Nro 470, rouhe 20 g



CHILIJAUHE

Kaikkeen ruoanlaittoon. Tex-mex-, broiler-, liha-,
kala- ja äyriäisruokiin, salaatti- ja grillauskastikkeisiin.
Vilustumisjuomana: Sekoita chiliä, inkivääriä ja hun-
jaa kuumaan veteen. Flunssa-ajan keittoon: Sekoita
kuumaan kanaliemeen tuhdisti chiliä, valkosipulia ja
mustapippuria. Myös rouheena ja kokonaisena.

Nro 50, jauhe 50 g

Nro 570, rouhe 30 g



KARDEMUMMA

Kotigastronomien kardemumma tuodaan Guatema-
lasta, josta sanotaan tulevan paras kardemumma. Käy-
tä kahviin teehen, leivonnaisiin, riisi- ja kasvisruokiin.

Nro 130, jauhe 25 g



PAPRIKA

Kana-, kala-, ja liharuo-
kiin. Kastikkeisiin, riisi-
ja perunaruokiin. Saatavana
myös savustettu paprikajauhe.

Nro 330, jauhe 100 g

Nro 332, jauhe, savustettu 100 g



JALAPENOROUHE

Antaa hyvän sävöksen pizzoihin, kebabeihin sekä
tortilloihin, tacoihin ja muihin texmex -herkkuihin,
kastikkeisiin ja salaatteihin.

Nro 575, 30 g



PAPRIKAROUHE

Paprikarouheilla saat kaunista
väriä ja hyvää makua suolaisiin
piiraisiin, laatikoihin, keittoihin,
kastikkeisiin, pizzoihin yms.

Nro 590, 50 g



PORKKANARAE

Käytä esim. kasvispiveihin ja paistoksiin, laatikoihin
ja porkkanasämpylöihin.

Nro 602, 150 g



SIPULIROUHE- JA JAUHE

Käyttövalmiiksi pilkottu / jauhettu kuivattu sipuli.

Nro 610, rouhe 100 g

Nro 605, rouhe, paahdettu 100 g

Nro 530, jauhe 100 g



VALKOSIPULIROUHE JA -JAUHE

Käyttövalmis pilkottu valkosipuli. Käytä rouhetta kas-
tikkeisiin ja laatikoihin, lastuja esim. valkosipuliperu-
noin.

Nro 620, rouhe 100 g

Kuivatuotteet ja liemijauheet



AURINKOKUIVATTU TOMAATTI

Kotigastronomien aurinkokuivattu tomaatti on miedosti suolattu, öljytön ja hyvänmakuinen. Se on myös erinomainen antioksidanttien lähde. Napostele sellaisenaan, lisää kastikkeisiin, suolaisiin piiraisiin, salaatteihin tai säilö öljyyn.

Nro 475, 150 g



PERSILJA

Persilja sopii keittojen, pataruokien, kastikkeiden ja dippi-kastikkeiden ja salaattien maustamiseen sekä suolaisten piiraiden täytteisiin ja koristeeksi.

Nro 510, 15 g



PUNASIPULI, KUIVATTU

Käytä tuoreen sipulin asemesta. Keittoihin, patoihin, kastikkeisiin, lihapulla-, mureke- ja kasvispihvitaikinoihin, salaatteihin, piiraisiin, munakkaisiin.

Nro 537, 80 g



TILLI

Aromikas ja raikkaan tuoksuinen kuivattu tilli sopii erityisesti kala-ruokiin, keittoihin, patoihin, liemiin, kastikkeisiin, kaali-, sipuli-, ja muihin kasvisruokiin, muna- ja riisiruokiin. Sopii hyvin esim. timjamin kumppaniksi.

Nro 540, 20 g

Kotigastronomien maukkaat ja lisääaineettomat liemijauheet sisältävät vain vähän rasvaa ja suolaa. Liemijauheita on helppo anostella ja käyttää.

Kotigastronomi liemijauheet ovat valmistettu Suomessa.

KANALIEMIJAUHE

Vähäsuolainen ja kevyt kanaliemijauhe. Lisääaineeton tuote, joka saa hyvän makunsa kanajauheesta. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 915, 70 g

KASVISLIEMIJAUHE

Lisääaineeton kasvisliemijauhe, jolle porkkana, purjo ja lipstikka sekä paprika- ja persilja-aromi antavat upean maun. Ei sisällä eläinperäisiä aineosia.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton

Nro 920, 150 g

LIHALIEMIJAUHE

Lihaliemijauhe, joka saa herkullisen ja täyteläisen makunsa lipstikasta ja liha-aromista. Lihaliemijauhe on lisääaineeton eikä sisällä eläinperäisiä aineosia. (Liha-aromi on kasvispohjainen). Kestosuosikki vuodesta toiseen, sopii keittoihin patoihin kastikkeisiin yms. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 930, 150 g

PEKONILIEMIJAUHE

Liha-, pekoni- ja savuaromi antavat liemeen hienon maun. Liemijauheella saat pekonin makua ruokaan helposti ja ilman rasvaa. Ei sisällä lisäaineita, eikä eläinperäisiä aineosia. Kokeile jauhelihakastikkeen, kanakeittoon tai perinteiseen lihakeittoon.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton

Nro 940, 150 g

Vinkki: Voit sekoittaa liemijauheen kylmään tai kuumaan nesteeseen!



Maustesekoitukset

Valmistettu
Suomessa

AROMIMAUSTE

Käytä ruoanvalmistuksessa suolan asemesta korostamaan ja tuomaan ruoka-aineiden oma maku esiin. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 640, 120 g



BROILERIMAUSTE

Hienoarominen maustesekoitus kana-, kalkkuna- ja broileri- sekä sianliharuokiin. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 650, 120 g

Nro 655, 100 g suolaton



CURRY, SUOLATON

Monikäyttöinen ja täyteläinen maustesekoitus broileri-, kala- ja liharuokien maustamiseen, riisille ja kasviksille. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 683, 100 g



GRILLIMAUSTE

Perusmauste grillaajalle, mieto maku - sopii myös lapsiperheille. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 700, 120 g



HERBS DE PROVENCE

Täyteläinen yrttisekoitus sopii kasvis- ja tomaattiruokiin, grillatulle lihalle ja lihavartaille sekä juustolla täydennettyihin ruokiin ja salaattikastikkeisiin. Laktoositon, gluteeniton, suolaton, maidoton.

Nro 710, 25 g



JAUHELIHAMAUSTE

Yksi suosituimpia Kotigastronomi-tuotteita. Kaikenlaisiin jauheliharuokiin, murekkeisiin ja kastikkeisiin. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 720, 120 g

Nro 723, 100 g suolaton



KALAMAUSTE

Raikkaan sitruunainen, korostaa kalan mietoa makua, käy lohelle sekä vaaleille ja vähärasvaisille kaloille. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 730, 100 g

Nro 735, 70 g suolaton



PERUNAMAUSTE

Ranskan-, lohko- ja paistettujen perunoiden sekä perunamuusin maustamisen. Mietona grillimausteena. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 780, 120 g



PIPPURISEOS RUBINO

Rubino on yhdistelmä voimakkaita ja toisaalta pehmeitä makuja. Voimakkaan mustapippurin makua pyöristävät mukavasti sipuli, paprika ja valkosipuli. Ehdoton suosikki esim. pippuripihville. Kokeile myös lohelle ja esim. riimihärälle, sopii pippuriksi kaikkeen ruoanlaittoon. Laktoositon, gluteeniton, suolaton, maidoton.

Nro 790, 60 g



PIZZAMAUSTE

Voit maustaa pizzakastikkeen tai täytteen ennen paistoa tai ripotella valmiille pizzalle. Yrttiseos sopii myös muihin tomaattipohjaisiin ruokiin.

Laktoositon, gluteeniton, suolaton, maidoton.

Nro 810, 35 g



SIPULI-YRTTI MIX

Mm. sipulia, valkosipulia, purjo-, ja ruohosipulia sekä yrttejä sisältävä sekoitus kasvisruokiin, grilli- ja uunilihoille tai vaikkapa lihapullataikinaan makua antamaan. Sopii hyvin myös maustevoihin, salaattikastikkeisiin sekä lämpimiin kastikkeisiin. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 835, 80 g



SITRUUNAPIPPURI

Sitruunapippuri hurmaa tuoksullaan ja värillään, sillä se sisältää runsaasti aitoa sitruunaa. Se sopii loistavasti kalalle, possulle ja broilerille, salaatteihin ja kasviksille. Kotigastronomin sitruunapippuri on hienojakoinen. Saatavilla myös suolaton vaihtoehto. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 841, 70 g

Nro 846, suolaton 70 g



VEGETARIAN AROMIMAUSTE

Korostaa hienosti erilaisten ruokien ja kasvien makua. Käytä suolan asemesta ruoanlaitossa ja pöytämausteena. Sopii myös kasvien marinointiliemiin ja salaattikastikkeisiin. Erinomaista riisin maustamiseen. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 870, 120 g



Dippikastikkeet

Valmistettu
Suomessa



Dippikastikkeissa on runsas valikoima ja dippailun lisäksi ne soveltuvat erinomaisesti kylmiksi kastikkeiksi ja erilaisiin täytteisiin. Sekoita dip-mix kermaaviiliin, jogurttiin, tuorejuustoon, majoneesiin tai ranskankermaan käyttötarkoituksen mukaan.

Yhdestä pussista tulee vähintään 5 annosta (5x2dl) valmista dippikastiketta!

DIP-MIX AURINKOTOMAATTI

Maukas ja mieto aurinkokuivatun tomaatin ja mausteiden pehmeä makuyhdistelmä. Laktoositon, gluteeniton. **Nro 1085, 70 g**

DIP-MIX BBQ

Herkullinen yhdistelmä savun makua, mausteisuutta ja makeutta. Sopii hyvin grilliruokien, paistetun kanan, possun tai kasvien sekä hampurilaisten kastikkeeksi. Laktoositon, gluteeniton, maidoton, vegaaninen.

Nro 1008, 70 g

DIP-MIX CHEDDAR

Cheddar-juuston makuinen dippi sopii hyvin tex-mex -ruokiin ja salaatteihin kastikkeeksi, myös voileipäkäkin täytteisiin. Gluteeniton. **Nro 1010, 70 g**

DIP-MIX CURRY

Vähäsuolainen, pehmeä dippikastike. Dippaa nugetteja ja hedelmiä. Erinomainen kastike kanasalaattiin. Sopii mainiosti myös kylmänä kastikkeena possulle, broilerille ja kalalle sekä grillatulle ruoalle. Laktoositon, gluteeniton, maidoton. **Nro 1020, 60 g**

DIP-MIX RANCH

Sopivan mausteinen ja juustoinen dippikastike maistuu erinomaiselta niin dipaten kuin kylmänä kastikkeenakin. Vinkki: kylmänä kastikkeena esim. pihvien tai lihapullien kanssa tai kastikkeeksi burgerille. Vähälaktoosinen, gluteeniton. **Nro 1035, 70 g**

DIP-MIX RANSKANKERMA-SIPULI

Makuhermoja hivelevä makuyhdistelmä - tämän kanssa sopii dipattavaksi lähes mikä vaan. Laktoositon, gluteeniton. **Nro 1040, 60 g**

DIP-MIX SITRUUNA-TILLI

Raikas sitruunan ja tillin maku. Erinomainen kylmä kastike kalalle ja äyriäisille, käytä myös kala- ja mätihyydykkeisiin. Laktoositon, gluteeniton, maidoton **Nro 1075, 60 g**

DIP-MIX SWEET CHILI

Makean ja mausteisuuden tuhti makuyhdistelmä. Perusdippailun lisäksi grilliruokien vahvaksi kastikkeeksi. Laktoositon, gluteeniton, maidoton. **Nro 1077, 70 g**

DIP-MIX TACO

Dippi niin aikuisten kuin nuortenkin makuun. Dippaa lihapullia, nakkeja ja kasviksia. Sopii loistavasti tacojen ja tortillojen kanssa. Laktoositon, gluteeniton, maidoton. **Nro 1080, 70 g**

DIP-MIX VALKOSIPULI

Dippikastikkeessa on vahva tuoreen valkosipulin maku. Sopii vihanneksille, erilaisille perunoille (esim. uuniperuna), kalalle ja friteeratulle broilerille. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 1090, 60 g



Lämpimät kastikkeet

Valmistettu
Suomessa



Gluteenittomat valmiskastikkeet tuovat helposti ja nopeasti vaihtelua ruokalistaasi. Laajasta valikoimasta löydät sinäkin oman suosikkisi.

BEARNAISE / HOLLANDAISE

Lämmin voikastike on kastikkeiden aatelia! Bearnaise-kastiketta tarjotaan hienojen, lähinnä paistettujen ja pariloitujen liharuokien kanssa. Hollandaise-kastike sopii kalalle, gratiineihin ja kasviksille, kuten keitetylle parsalle. Bearnaise on laktoositon, gluteeniton. Hollandaise on vähälaktoosinen ja gluteeniton.

Nro 1120, 100 g BEARNAISE

Nro 1150, 100 g HOLLANDAISE

CURRYKASTIKE

Mieto, pehmeä ja kermanen maku. Sopii hyvin kaikenlaisten broileriruokien kastikkeeksi. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 1122, 100 g

JUUSTOKASTIKE

Juustokastike tekee arkisestakin ateristi juhlavamman. Monikäyttöinen juustokastike sisältää vain vähän rasvaa ja suolaa. Se sopii hyvin myös keventäjälle yhdistettynä vähärasvaiseen kalaan, lihaan tai broileriin. Käytä myös kasvis- ja pastaruokiin. Gluteeniton.

Nro 1155, 100 g

PIPPURIKASTIKE

Valko- ja mustapippurilla ryyditetty ruskea pippurikastike maistuu koko perheelle. Pippurikermakastikkeen saat korvaamalla osan vedestä kermalla. Lisäämällä hiukan Kotigastronomien Pippuriseos Rubinoa, saat loistavan kastikkeen pippuripihville. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 1175, 100 g



PUNAVIINIKASTIKE

Hienostuneen makuisessa punaviinikastikkeessa on aito punaviinin maku. Kruunaa hyvän pihvin ja paahdosta, käytä myös juhlaan kastikemuunnoksiin ja pastaruokiin. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 1245, 100 g



RUSKEAKASTIKE

Ruskeakastike on peruskastike arkiruokien laittoon; lihapöyryköille, kaalikäärteille, jauhelihalle. Ruskeakastike on täyteläinen, varma ja helposti muunneltava kastike, josta saat astetta juhlavamman korvaamalla osan nesteestä kermalla. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 1195, 150 g

SIENIKASTIKE

Pehmeän ja täyteläisen makuinen ja kauniin keltainen sienikastike, joka sopii kastikkeeksi pihveille, lihapullille, kasviksille yms. Nopeasti ja helposti valmistuva ja saostuva herkullinen kastike niin arkeen kuin juhlaan.

Nro 1199, 100 g



Keitot, padat ja ainekset

Valmistettu
Suomessa



HERKKUSIENIKEITTO

Täyteläinen ja kermainen koostumus ja hieno herkkusienien aromi! Ihastuttava keitto, joka vei kielen mensesään. Laktoositon, gluteeniton. **Nro 1300, 80 g**

JUUSTOKEITTO

Tässä keitossa on hienostunut ja täyteläinen gouda-juuston maku. Loistava alk- ja lounaskeitto. Pehmeän täyteläinen, kermainen koostumus. Gluteeniton. **Nro 1303, 75 g**

KANAKEITTO

Täyteläisen makuinen herkullinen uutuus, joka maistuu niin lounaskeittona kuin päivällisenäkin. Keitto muuntuu helposti moneksi, lisää joukkoon makusi mukaan kanasuikaleita, kasviksia. Laktoositon, gluteeniton. **Nro 1301, 60 g**



SAVULOHIKEITTO

Tässä herkullisessa keitossa on hienostunut savustetun kalan aromi. Maidolla voit lisätä nestemäärää n. 1-2 dl. Kalakeiton saat lisäämällä kalaa, esim. lohta ja perunoita. Helppo ja maistuva arkikeitto, joka muuntuu kätevästi juhlavaksi keitoksi. Vähälaktoosinen, gluteeniton. **Nro 1313, 65 g**

TOMAATTI-JUUSTOKEITTO

Pehmeän ja aromikas keitto, jossa maistuu kypsä tomaatti ja täyteläinen juusto. Sellaisenaan kevyeksi lounaskeitoksi tai maistuvana alkukeittona. Vähälaktoosinen, gluteeniton. **Nro 1315, 75 g**

INTIAN PATA

Intian padassa maistat pehmeän curryn. Inkivääri ja korianteri antavat makeahkon, itämaiselle ruualle tyyppillisen arominsa, jota täydentävät omena ja ananas. Erityisen herkullista kookosmaitoon valmistettuna. Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 1323, 210 g

ITALIAN PATA

Hieno spagetin, jauhelihan ja tomaatin yhdistelmä. Pataruoan lisäksi saat siitä helposti herkullisen juustoraasteella gratinoidun uunivuoan. Laktoositon, maidoton. **Nro 1326, 200 g**



LASAGNE- JA PASTAKASTIKE-AINEKSET

Tästä ei lasagnen valmistus helpommaksi muutu! Herkullinen lasagne valmistuu käden käänteessä, tarvitset lasagneainesten lisäksi vain pastan, lihan/kasvikset ja nesteen. Kuorruta halutessasi juustoraasteella. Yhdestä pussillisesta saat lasagnen n. 6 henkilölle, pastakastike riittää jopa 12 ruokailijalle. Gluteeniton. **Nro 1320, 140 g**

LIHAPULLA-AINEKSET - MYÖS KALAPULLAT

Lihapulla-aineksista saat maukkaat liha- ja kalapullat ja murekkeet helposti! Turvota ainekset (esim. vichyssä, kermassa, kermaviilissä), lisää jauhettu liha tai kala. Laktoositon. Myös gluteeniton vaihtoehto, joka on laktoositon, gluteeniton ja maidoton.

Nro 1344, 300 g

Gluteeniton: Nro 1345, 300 g



Leivontatuotteet

VANILJAINEN KREEMI

Suosion salaisuus on hyvä maku ja helppokäyttöisyys. Sekoita kreemijauhe veteen, maitoon tai kermaan, anna tekeytyä puolisen tuntia ja herkullinen kreemi on valmis. Se kestää hyvin paistamisen ja pakastamisen ja säilyy valmiina jääkaapissa 1-2 vrk. Kreemi käy leivontaan ja erilaisiin jälkiruokiin. Veteen sekoitettuna; leivokset, viinerit, pullat ja piirakat. Kermaan sekoitettuna; kakut, letut, marjat ja erilaiset jälkiruoat. Laktoositon, gluteeniton.

Nro 1515, 300g

VANILJASOKERI, AITO

Kotigastronomien vaniljasokerissa on käytetty puhdainta aitoa Bourbon-vaniljaa. Käytä vaniljasokeria antamaan erityisen hienoa makua leivonnaisiin, jälkiruokiin, juomiin ja kastikkeisiin.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 1494, 70 g

MUFFINS- JA KAKKU-MIX, gluteeniton

Monikäyttöinen, viettelevän vaniljainen jauhoseos kotikonditoria tuotteiden leivontaan! Ei sisällä vehnätkäkelystä! Sopii hyvin kahvikakkujen leivontaan, muffinsseihin ja kuohkeisiin sokerikakkupohjiin.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 1618, 280 g

LEIVINJAUHE

Leivonnaisten kohotusaine.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 1540, 140 g

KANELIJAUHE

Leivonnaisten ja jälkiruokien mauste, käytetään myös pääruokien maustamiseen.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 92, 100 g



TUTTI-FRUTTI HEDELMÄSTRÖSSELI

Värikäs hedelmänmakuinen strösseli jälkiruokien ja leivonnaisten esim. muffinsien ja jäätelön koristeluun.

Laktoositon, gluteeniton, maidoton.

Nro 1471, 100 g

KORISTEHELMI, hopean värinen

Pehmeä ja näyttävän näköiset koristehelmet täytekakkuihin ja muihin leivonnaisiin.

Laktoositon.

Nro 1437, 150 g

LAKRITSIJAUHE

100 % Lakritsijauhe on aito luonnontuote. Lakritsijauhellaa saat lakritsin makua ruokiin, leivonnaisiin, jälkiruokiin ja juomiin.

nro 1536, 60 g

Lakritsi muffinit



1 pss Kotigastronomi Muffins- ja kakkumix
1,3 dl vettä ja 2 kanamunaa
2 tl Kotigastronomi Lakritsijauhetta

Valmista muffinssitaikina pussin ohjeen mukaan ja lisää joukkoon Lakritsijauhe.

Lakritsi-suklaa kastike

n. 100 g tummasuklaata
1 dl ruokakermaa
2 tl Kotigastronomi Lakritsijauhetta

Kuumenna kerma, lisää suklaat ja Lakritsijauhe, anna seoksen sulaa. Tarjoile lämpimänä vaniljajäätelön, marjojen tai muffinssien kanssa.