



MESTARI**FORSMAN**

**RUOKAKIRJA 2024**



**ARIFORSMAN**

**MESTARI FORSMANIN  
KEITTIÖSSÄ**

**S. 4**

**KYPSÄT LIHAT**

**S. 10**

**KALATUOTTEET**

**S. 12**

**PIHVIT JA  
PYÖRYKÄT**

**S. 13**

**LISÄKKEET**

**S. 16**

**KASTIKKEET**

**S. 21**

**KIUSAUKSET  
JA PASTAT**

**S. 25**

**KASVISRUOAT**

**S. 31**

**MAUSTAMINEN**

**S. 32**

**JÄLKIRUOAT**

**S. 36**

**ANNOSIDEAT**

**S. 37**





**MESTARI FORSMAN  
PELKÄSTÄÄN PARASTA  
PÖYTÄÄN.**







# VAIN YKSI VOI OLLA MESTARI

Mestari Forsman syntyi siellä, missä ihmisten toiveet ja tarpeet kohtasivat. Keittiömestariimme päätti tehdä meille juuri sellaista ruokaa, joka meille parhaiten maistuu. Osaavilla otteilla ja intohimoisella asenteella syntyy kerta toisensa jälkeen toinen toistaan maistuvampia ruokia. On meille kunnia-asia tarjota aina pelkästään parasta pöytään.

## MESTARI FORSMANIN KEITTIÖSSÄ

# 1

### Makuasioista ei tingitä

Taivaallinen makuelämys, ei sen vähempää - makuasioista emme tingi. Herkullinen ateria syntyy parhaista raaka-aineista väkeväällä ammattitaidolla ja rautaisella kokemuksella.

# 2

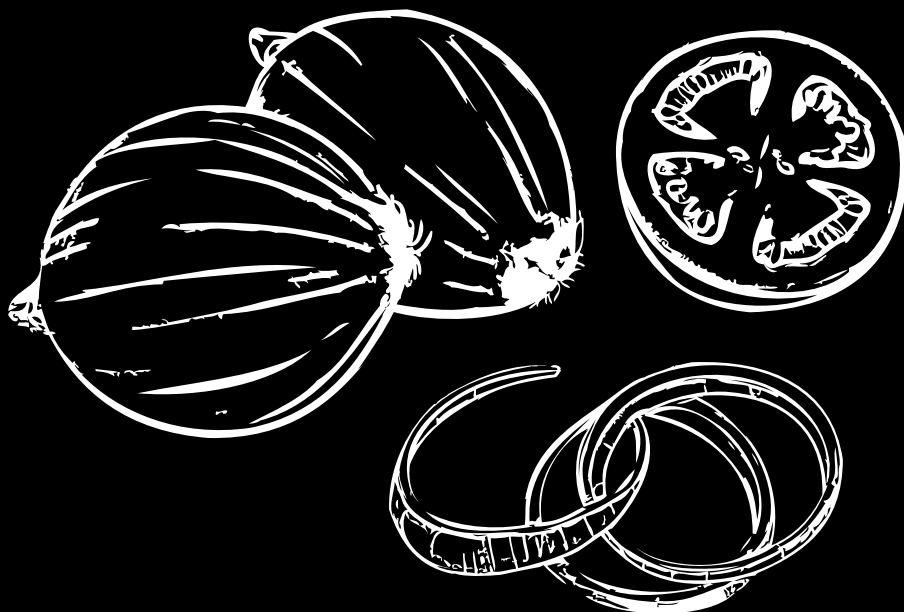
### Valmistamme kotimaista hyvää

On vastuullista käyttää lähellä tuotettua kotimaista lihaa - Siksi me käytämme nauta-, kana- ja possuruokien liharaaka-aineena aina suomalaista, laadukasta lihaa.

# 3

### Pakkauksellakin on väliä

Pakkaamme valmistamamme ruoat aina ympäristöystävällisiin pakkauksiin ja rasioihin. Kierrätysmateriaaleista valmistetut pakkauksemme ovat väritykseltään uniikkeja.







**MESTARI  
FORSMAN**

VAIN YKSI VOI OLLA MESTARI.

## PELKÄSTÄÄN PARASTA PÖYTÄÄN

Makuelämyksiä  
Laadukasta ruokaa  
Missä ja milloin vain nautittavaksi

### MAKU

Tarkoin valitut makuparit  
Uniikit mausteseokset  
Parhaimmat ainekset

### LAADUKKAAT RAAKA-AINEET

Lähiruoka  
Kotimainen liha  
Huolella valitut lajikkeet & yksilöt

### VAIN PARAS ON KYLLIN HYVÄÄ

Suurella sydämellä  
Osaavilla otteilla  
Väkevällä asenteella



# MESTARI FORSMAN - LOUNASKONSEPTI

Mestari Forsmanin valmiiksi mietitty ja toimivaksi todettu lounaskonsepti tarjoaa huolettoman tavan aloittaa lounastarjoilu ilman suuria investointeja, ruoanvalmistuskeittiötä tai omaa mestarikokkia. Lounas perustuu puhtaisiin raaka-aineisiin sekä suomalaiseen lihaan, joita asiakkaasi varmasti arvostavat.

## 1 Kotiruokalounas sinun brändilläsi

Mestari Forsmanin lounaskonsepti tehdään aina ravintolasi näköiseksi. Markkinointimateriaaleissa käytetään ravintolasi omaa logoa - Mestari Forsman on konseptinimi, joka ei näy kuluttajille. Lounas sisältää aina leivän, salaatin, ruokajuoman ja yhden lämpimän lounasvaihtoehdon parhaista raaka-aineista.

## 3 Valmis lounas alle kahden tunnin työmäärällä

Henkilökunnan aktiivinen työaika on minimaalinen: 30 minuutissa lämmitetään ruoka sekä nostetaan salaatit ja muut tarjoilut esille pöytään. Lounaan aikana pöydän ylläpitoon käytetään 30 minuuttia ja loppusiivoukseen kuluu 30 minuuttia. Aktiivinen työaika on aina siis vain yhteensä 1,5 tuntia.

## 5 Mitä konsepti sisältää?

Mestari Forsmanin lounaskonseptissa ravintolasi saa näyttävän ja toimivan buffetmoduulin sekä lounasmyynnin tueksi erilaisia mainosmateriaaleja, kuten lounaslistapohjat, näyttömaterialiaalia sekä ulkojulisteita. Lisäksi konseptiin sisältyy astiat 96 henkilölle. Autamme myös katelaskelmissa ja suunnittelemme lounaslistat puolestasi jos näin tahdot.

## 2 Kenelle konsepti on tehty?

Mestari Forsmanin lounaskonsepti on suunniteltu lounastarjoilun aloittamista harkitseville sekä alle 80 lounasta päivässä myyville ravintoloille, kahviloille sekä huoltoasemille. Konsepti sopii loistavasti myös kaikille niille, jotka vasta suunnittelevat ravintolan perustamista tai kärsivät henkilökuntapulasta.

## 4 Kannattavuutta pienellä investoinnilla

Konseptimme on kannattava jo silloin, kun myyt kymmenen lounasta päivässä. Keittiövarusteina riittää uuni sekä tiskikone - Muu materiaali sisältyy konseptimaksuun. Ruoka on aina turvallista ja myyntikatteen hallinta helppoa. Henkilökunnan tarve on vähäistä, eikä onnistumiseen tarvita kovapalkkaisia keittiöalan ammattilaisia.

## 6 Konseptimaksu

Sopimus solmitaan kerralla aina 24 kuukaudeksi ja maksu on 250€/kk. Tällä summalla saat käyttöösi valmiin konseptin, joka sisältää kaiken edellä mainitun ja jonka kaikki toiminnot on mietitty valmiiksi puolestasi.

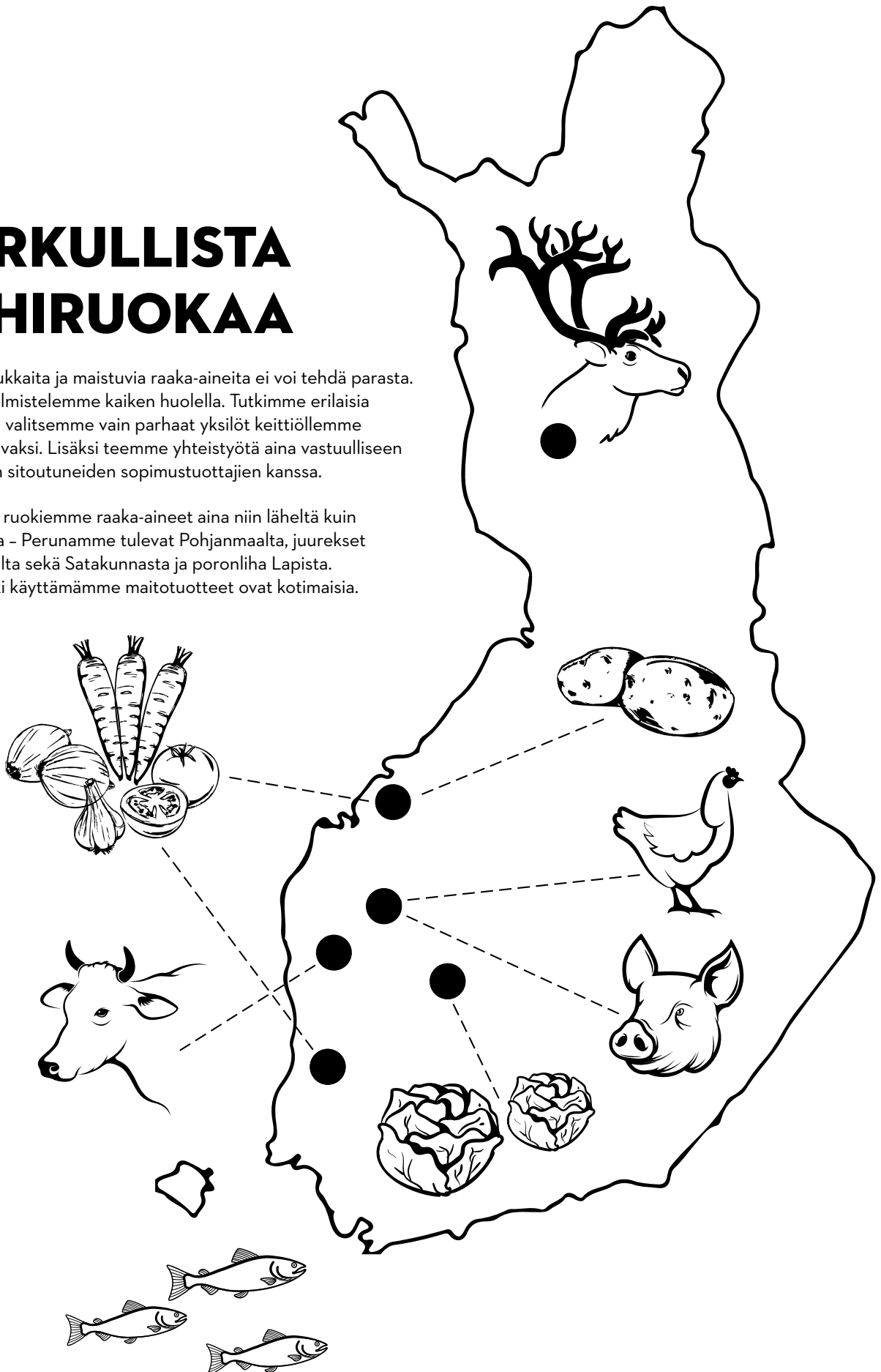
**Kiinnostuitko?** Kysy meiltä lisää Mestari Forsman -lounaskonseptista!



# HERKULLISTA LÄHIRUOKAA

Ilman laadukkaita ja maistuvia raaka-aineita ei voi tehdä parasta. Siksi me valmistamme kaiken huolella. Tutkimme erilaisia lajikkeita ja valitsemme vain parhaat yksilöt keittiöllemme valmistettavaksi. Lisäksi teemme yhteistyötä aina vastuulliseen tuotantoon sitoutuneiden sopimustuottajien kanssa.

Hankimme ruokiemme raaka-aineet aina niin läheltä kuin mahdollista - Perunamme tulevat Pohjanmaalta, juurekset Pohjanmaalta sekä Satakunnasta ja poronliha Lapista. Myös kaikki käyttämämme maitotuotteet ovat kotimaisia.









## MESTARI FORSMAN PORSAAN KASSLERIA SEESAM-VALKOSIPULIKASTIKKEESSA 3kg

Mestari Forsman Kassler med Sesam-Vitlöksås 3kg



**5050**  
ME:1



Valmistettu suomalaisesta lihasta/  
Tillverkad av finländskt kött  
LAKTOOSITON/LAKTOSFRI

Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:	
Energia/Energi	495 kJ/118 kcal
Rasva/Fett	6,5 g
josta tyydyttynyttä/varav mättat fett	2,4 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	6,4 g
josta sokereita/varav sockerater	2,5 g
Ravintokuitu/Fiber	0,8 g
Proteiini/Protein	8,2 g
Suola/Salt	1,2 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0 g

**Aineosat:** vesi, sianliha (44 %), sokeri, muunnettu maissitärkkelys, maltodekstriini, jodioitu suola, karamellisoitu sokeri, auringonkukkaöljy, **seesaminsien**, valkosipuli, maissitärkkelys, **soijakastikejauhe (vehnä)**, hiivauute, mausteet (inkivääri, korianteri, fenkoli, anis), sakeuttamisaine ksantaanikumi, happamuudensäätöaine sitruunahappo. Sianlihan alkuperä Suomi. **Kuumennus:** Poista vuoasta kalvo. Kuumenna uunissa 120-130 °C:ssa n. 30 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingrediensier:** vatten, svinkött (44 %), socker, modifierad majsstärkelse, maltodextrin, joderat salt, karamelliserad socker, solrosolja, **sesamfrön**, vitlök, majsstärkelse, **sojasåspulver (vete)**, jästextrakt, kryddor (ingefära, koriander, fänkål, anis), förtjockningsmedel xantangummi, surhetsreglerande medel citronsyra. Svinkötts ursprung Finland. **Uppvärmning:** Ta bort skyddsfolien från formen. Hetta upp i 120-130 °C ugnsvärme ca 30 minuter, till innetemperaturen +75 °C. **Förvaring** under +6 °C.

KYPSÄT LIHAT

## MESTARI FORSMAN KAREMELLIPOSSU JA KAFFIRLIME-PURJOPAISTOS 3kg

Mestari Forsman Karamelliserad Fläskås och Kaffirlime-Purjolökgratäng 3kg



**615028**  
ME:1



Valmistettu suomalaisesta lihasta/  
Tillverkad av finländskt kött  
LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI

Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:	
Energia/Energi	740 kJ/177 kcal
Rasva/Fett	9,9 g
josta tyydyttynyttä/varav mättat fett	2,8 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	8,9 g
josta sokereita/varav sockerater	6,7 g
Ravintokuitu/Fiber	0,3 g
Proteiini/Protein	13 g
Suola/Salt	1,5 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0 g

**Aineosat:** sianlihakastike 86 % (sianliha (63 %), vesi, soijakastike (vesi, **sojaproteiinihydrolysaatti**, suola), siirappi, sipuli, valkosipuli, **seesaminsien**, **sesamiöljy**, limemehu, rapsiöljy, inkivääri, sokerisirappi, muunnettu maissitärkkelys, suola, etikka, mausteet (chili, mustapippuri), väri E 150c, sokeri. Sianlihan alkuperä Suomi), purjopaistos 14 % (purjosipuli (13 %), rapsiöljy, **seesaminsien**, muunnettu perunatärkkelys, jodioitu suola, kaffirlimenlehti, maltodekstriini). Voimakassuolainen. **Kuumennus:** Poista vuoasta kalvo. Kuumenna uunissa 130-140 °C:ssa n. 40 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingrediensier:** grisköttsås 86 % (svinkött (63 %), vatten, sojasås (vatten, **sojaproteinihydrolysat**, salt), sirap, lök, vitlök, **sesamfrön**, **sesamolja**, limesaft, rapsolja, ingefära, sockersirap, modifierad majsstärkelse, salt, ättika, kryddor (chili, svartpeppar), färgämne E 150c, socker. Svinkötts ursprung Finland.), purjolökgratäng 14 % (purjolök (13 %), rapsolja, **sesamfrön**, modifierad potatistärkelse, joderat salt, kaffirlimeblad, maltodextrin). Kraftigt saltad. **Uppvärmning:** Ta bort skyddsfolien från formen. Hetta upp i 130-140 °C ugnsvärme ca 40 minuter, till innetemperaturen +75 °C. **Förvaring:** under +6 °C.

## MESTARI FORSMAN BROILERI KORMA 3kg

Mestari Forsman Kyckling Korma 3kg



**5179**  
ME:1



Valmistettu suomalaisesta lihasta/  
Tillverkad av finländskt kött  
LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI

Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:	
Energia/Energi	550 kJ/132 kcal
Rasva/Fett	8,6 g
josta tyydyttynyttä/varav mättat fett	5,2 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	4,3 g
josta sokereita/varav sockerater	3,7 g
Ravintokuitu/Fiber	0,9 g
Proteiini/Protein	8,8 g
Suola/Salt	0,46 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0 g

**Aineosat:** broilerinliha (39 %), kookoskerma, porkkana, lanttu, sipuli, tomaattimurska (tomaatti, tomaattimehu), keltainen porkkana, vesi, mausteet (mm. tomaatti, valkosipuli, chili, juustokumina, inkivääri, korianteri, kurkuma, kumina, kardemumma, cayenne, kaneli, neilikka), tomaattipyre, rapsiöljy, sokeri, suola, fariinisokeri, punaviinietikka, stabilointiaineet (E 451, E 450), aromi, dekstroosi, happamuudensäätöaine sitruunahappo, sakeuttamisaine ksantaanikumi. Broilerinlihan alkuperä Suomi. **Kuumennus:** Poista vuoasta kalvo. Kuumenna uunissa 130-140 °C:ssa n. 30 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingrediensier:** kycklingkött (39 %), kokosgrädd, morot, kålrot, lök, krossade tomat (tomat, tomatkraft), gula morot, vatten, kryddor (bl.a. tomat, vitlök, chili, spiskummin, ingefära, koriander, gurkmeja, kummin, kardemumma, cayennepeppar, kanel, nejlilka), tomatpuré, rapsolja, socker, salt, farinsocker, rödvinsvinäger, stabiliseringsmedel (E 451, E 450), arom, dextros, surhetsreglerande medel citronsyra, förtjockningsmedel xantangummi. Kycklingköttets ursprung Finland. **Uppvärmning:** Ta bort skyddsfolien från formen. Hetta upp i 130-140 °C ugnsvärme ca 30 minuter, till innetemperaturen +75 °C. **Förvaring** under +6 °C.

## MESTARI FORSMAN BROILERINFILEE PIPPURIKASTIKKEESSA 3kg

Mestari Forsman Kycklingfilee och Pepparsås 3kg



**5198**  
ME:1



Valmistettu suomalaisesta lihasta/  
Tillverkad av finländskt kött  
LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI

Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:	
Energia/Energi	481 kJ/115 kcal
Rasva/Fett	5,2 g
josta tyydyttyynyttä/varav mättat fett	2,9 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	4,7 g
josta sokereita/varav sockerater	1,1 g
Ravintokuitu/Fiber	0,2 g
Proteiini/Protein	12 g
Suola/Salt	1,8 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0 g

**Aineosat:** broilerinfilee (44 %), vesi, laktoositon **ruokakerma**, palmurasva, suola, maltodekstriini, mausteet (mm. mustapippuri, paprika, viherpippuri, rosmariini, chili ancho, chili, paahdettu chili, cayenne), muunnettu perunatärkkelys, perunatärkkelys, sokeri, aromit, rapsiöljy, siipikarjanrasva, kasvisliemi (tiivistetty kasviproteiini, suola, auringonkukkaöljy), karamellisoitu sokeri, fariinisokeri, salottisipulipyre, hapettumisenestoaine rosmariiniute, fermentoitu sokeri, konjakki, sitruskuitu. Broilerinlihan alkuperä Suomi. Voimakassuolainen.  
**Kuumennus:** Poista vuoasta kalvo. Kuumenna uunissa 130-140 °C:ssa n. 40 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingrediensier:** kycklingfilé (44 %), vatten, laktosfri **matlagningsgrädde**, palmfett, salt, maltodextrin, kryddor (bl.a. svartpeppar, paprika, grönppeppar, rosmarin, chili ancho, chili, rökt chili, cayennepeppar), modifierad potatisstärkelse, potatisstärkelse, socker, aromer, rapsolja, fjäderfäfett, grönsaksbuljong (kondenserad vegetabiliskt protein, salt, solrosolja), karamelliserad socker, farinsocker, schalottenlökpuré, antioxidationsmedel rosmarinextrakt, fermenterad socker, konjak, citrusfiber. Kycklingköttets ursprung Finland. Kraftigt saltad. **Uppvärmning:** Ta bort skyddsfolien från formen. Hetta upp i 130-140 °C ugnsvärme ca 40 minuter, till innetemperaturen +75 °C. **Förvaring** under +6 °C.

KYPSÄT LIHAT

## MESTARI FORSMAN BROILERIA BEARNAISEKASTIKKEESSA 3kg

Mestari Forsman Kyckling i Bearnaisesås 3kg



**615330**  
ME:1



VÄHÄLAKTOOSINEN/LÅG LAKTOSHALT  
GLUTEENITON/GLUTENFRI

Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:	
Energia/Energi	594 kJ/142 kcal
Rasva/Fett	8,1 g
josta tyydyttyynyttä/varav mättat fett	2,7 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	4,7 g
josta sokereita/varav sockerater	1,4 g
Ravintokuitu/Fiber	0,4 g
Proteiini/Protein	13 g
Suola/Salt	1,2 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0,01 g

**Aineosat:** broilerinfilee (44 %), vesi, laktoositon **kerma**, rasvajaue (auringonkukkaöljy, glukosisiirappi, tärkkelys), muunnettu maissitärkkelys, jodioitu suola, mausteet (mm. rakuuna, paprika, chili, cayenne), sokeri, **kananmunajauhe**, aromit (mm. **selleri**, kurkuma), rapsiöljy, sitruunajauhe, säilöntäaine maitohappo, sakeuttamisaineet (guarkumi, ksantaanikumi), hiivauute, happamuudensäätöaine sitruunahappo. Broilerinlihan alkuperä Suomi. **Kuumennus:** Poista vuoasta kalvo. Kuumenna uunissa 130-140 °C:ssa n. 40 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingrediensier:** kycklingfilé (44 %), vatten, laktosfri **grädde**, fettpulver (solrosolja, glukosisirap, stärkelse), modifierad majsstärkelse, joderat salt, kryddor (bl.a. dragon, paprika, chili, cayenne), socker, **äggpulver**, aromer (bl.a. **selleri**, gurkmeja), rapsolja, citronpulver, konserveringsmedel mjölktsyra, förtjockningsmedel (guarkärnmjöl, xantangummi), surhetsreglerande medel citronsyra. Kycklingköttets ursprung Finland. **Uppvärmning:** Ta bort skyddsfolien från formen. Hetta upp i 130-140 °C ugnsvärme ca 40 minuter, till innetemperaturen +75 °C. **Förvaring** under +6 °C.

## MESTARI FORSMAN KALAPIHVI PAPRIGANOKASTIKKEESSA 3kg

Mestari Forsman Fiskbiff Med Papriganosås 3kg



**5062**  
ME:1



LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI

Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:	
Energia/Energi	839 kJ/202 kcal
Rasva/Fett	15 g
josta tyydyttyynyttä/varav mättat fett	6,5 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	8,3 g
josta sokereita/varav sockerater	1,6 g
Ravintokuitu/Fiber	0,5 g
Proteiini/Protein	7,9 g
Suola/Salt	1,1 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0 g

**Aineosat:** kalapihvi 50 % (**kirjolohi** 31 % (Suomi)), laktoositon **kerma**, perunahiutale, **kananmuna**, jodioitu suola, muunnettu maissitärkkelys, valkopippuri), kastike 50 % (vesi, laktoositon **kerma**, perunatärkkelys, auringonkukkaöljy, glukosisiirappi, mausteet (mm. valkosipuli, oregano, kurkuma, valkopippuri), maltodekstriini, sokeri, suola, tomaattipyre, riisijauho, muunnettu maissitärkkelys, aromi, paprika, hiivauute, punajuurijauhe). **Kuumennus:** Poista vuoasta kalvo. Kuumenna uunissa 130-140 °C:ssa n. 30 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingrediensier:** fiskbiff 50 % (**regnbåge** 31 % (Finland)), laktosfri **grädde**, potatisflinga, **ägg**, joderat salt, modifierad majsstärkelse, vitpeppar, sås 50 % (vatten, laktosfri **grädde**, potatisstärkelse, solrosolja, glukosisirap, kryddor (bl.a. vitlök, oregano, gurkmeja, vitpeppar), maltodextrin, socker, salt, tomatpuré, rismjöl, modifierad majsstärkelse, arom, paprika, jästextrakt, rötbetpulver). **Uppvärmning:** Ta bort skyddsfolien från formen. Hetta upp i 130-140 °C ugnsvärme ca 30 minuter, till innetemperaturen +75 °C. **Förvaring** under +6 °C.

KALATUOTTEET





# PIHVIT JA PYÖRYKÄT



## MESTARI FORSMAN JAUHEMAKSAPIHVI 3kg/n80g

Mestari Forsman Malen Leverbiff 3kg/ca80g

PIHVIT JA PYÖRYKÄT



**615421**  
ME:1



Valmistettu suomalaisesta naudan maksasta/  
Tillverkad av finländskt nötlever  
LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI

### Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:

Energia/Energi	645 kJ/153 kcal
Rasva/Fett	5 g
josta tyydyttyynyttä/varav mättat fett	1 g
Hiihihydraatit/Kolhydrat	11 g
josta sokereita/varav sockerater	1,3 g
Ravintokuitu/Fiber	0,8 g
Proteiini/Protein	16 g
Suola/Salt	1,2 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0 g

**Aineosat:** naudan maksa (82 %), peruna, porkkana, sipuli, perunajauho, jodioitu suola, mausteet (meirami, mustapippuri). **Kuumennus:** Siirrä pihvit uuninkestävään vuokaan. Kuumenna uunissa 120-130 °C:ssa n. 20 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingredienser:** nötlever (82 %), potatis, morot, lök, potatismjöl, joderat salt, kryddor (mejram, svartpeppar). **Uppvärmning:** Lägg biffarna i en ugnform. Hetta upp i 120-130 °C ugnsvärme ca 20 minuter, till inner-temperaturen +75 °C. **Förvaring** under +6 °C.

## MESTARI FORSMAN JAUHELIHAPIHVI 3kg/n100g

Mestari Forsman Kottfärsbiff 3kg/ca100g



**5024**  
ME:1



Valmistettu suomalaisesta lihasta/  
Tillverkad av finländskt kött  
LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI

### Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:

Energia/Energi	1112 kJ/268 kcal
Rasva/Fett	19 g
josta tyydyttyynyttä/varav mättat fett	8,1 g
Hiihihydraatit/Kolhydrat	4,3 g
josta sokereita/varav sockerater	0,6 g
Ravintokuitu/Fiber	2,3 g
Proteiini/Protein	18 g
Suola/Salt	2 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0 g

**Aineosat:** liha 82 % (nauta, sika), **kananmuna**, laktoositon **ruokakerma**, hernekuitu, perunahiutale, jodioitu suola, mausteet (mustapippuri, maustepippuri), valkosipuli, karamellisoitu sokeri. Voimakassuolainen. Sian- ja naudanlihan alkuperä Suomi. Lihapitoisuus 82 %. **Kuumennus:** Poista vuoasta kalvo. Kuumenna uunissa 120-130 °C:ssa n. 40 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingredienser:** kött 82 % (nöt, svin), **ägg**, laktosfri **matlagningsgrädde**, ärtfiber, potatisflinga, joderat salt, kryddor (svartpeppar, kryddpeppar), vitlök, karamelliserad socker. Kraftigt saltad. Svin- och nötkötts ursprung Finland. Köttalt 82 %. **Uppvärmning:** Ta bort skyddsfolien från formen. Hetta upp i 120-130 °C ugnsvärme ca 40 minuter, till inner-temperaturen +75 °C. **Förvaring** under +6 °C.

## MESTARI FORSMAN LINDSTRÖMIN PIHVI 3kg/n100g

Mestari Forsman Lindströmsbiff 3kg/ca100g



**5053**  
ME:1



Valmistettu suomalaisesta lihasta/  
Tillverkad av finländskt kött  
LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI

### Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:

Energia/Energi	948 kJ/228 kcal
Rasva/Fett	15 g
josta tyydyttyynyttä/varav mättat fett	6,3 g
Hiihihydraatit/Kolhydrat	7,2 g
josta sokereita/varav sockerater	2,8 g
Ravintokuitu/Fiber	2,8 g
Proteiini/Protein	14 g
Suola/Salt	2,1 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0 g

**Aineosat:** liha 64 % (nauta, sika), **kananmuna**, säilykepunaajuuri 20 % (punaajuuri, vesi, sokeri, etikka, mausteet, suola, aromi), laktoositon **ruokakerma**, sipuli, hernekuitu, perunahiutale, jodioitu suola, mausteet (mustapippuri, maustepippuri), valkosipuli, karamellisoitu sokeri. Voimakassuolainen. Sian- ja naudanlihan alkuperä Suomi. Lihapitoisuus 64 %. **Kuumennus:** Poista vuoasta kalvo. Kuumenna uunissa 100-110 °C:ssa n. 45 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingredienser:** kött 64 % (nöt, svin), **ägg**, konserverad rödbeta 20 % (rödbeta, vatten, socker, ättika, kryddor, salt, arom), laktosfri **matlagningsgrädde**, lök, ärtfiber, potatisflinga, joderat salt, kryddor (svartpeppar, kryddpeppar), vitlök, karamelliserad socker. Kraftigt saltad. Svin- och nötkötts ursprung Finland. Köttalt 64 %. **Uppvärmning:** Ta bort skyddsfolien från formen. Hetta upp i 100-110 °C ugnsvärme ca 45 minuter, till inner-temperaturen +75 °C. **Förvaring** under +6 °C.

## MESTARI FORSMAN LIHAPYÖRYKKÄ 3kg/n15g

Mestari Forsman Köttbullar 3kg/ca15g



**5087**  
ME:1



Valmistettu suomalaisesta lihasta/  
Tillverkad av finländskt kött  
LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI

Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:	
Energia/Energi	1058 kJ/255 kcal
Rasva/Fett	18 g
josta tyydyttynyttä/varav mättat fett	7,7 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	4,6 g
josta sokereita/varav sockerater	0,9 g
Ravintokuitu/Fiber	2,4 g
Proteiini/Protein	17 g
Suola/Salt	2 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0 g

**Aineosat:** liha 78 % (nauta, sika), **kananmuna**, laktoositon **ruokakerma**, sipuli, hernekuitu, perunahiutale, jodioitu suola, mausteet (mustapippuri, maustepippuri), valkosipuli, karamellisoitu sokeri. Voimakassuolainen. Sian- ja naudanlihan alkuperä Suomi. Lihapitoisuus 78 %. **Kuumennus:** Poista vuoasta kalvo. Kuumenna uunissa 100-110 °C:ssa noin 30 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingrediensier:** kött 78 % (nöt, svin), **ägg**, laktosfri **matlagningsgrädde**, lök, ärtfiber, potatisflinga, joderat salt, kryddor (svartpeppar, kryddpeppar), vitlök, karamelliserad socker. Kraftigt saltad. Svin- och nötkötts ursprung Finland. Kötthalt 78 %. **Uppvärmning:** Ta bort skyddsfolien från formen. Hetta upp i 100-110 °C ugnsvärme ca 30 minuter, till innetemperaturen +75 °C. **Förvaring** under +6 °C.

## MESTARI FORSMAN LIHAPULLAT JA KERMAINEN RUSKEAKASTIKE 3kg

Mestari Forsman Köttbullar med Gräddig Brunsås 3kg



**5089**  
ME:1



Valmistettu suomalaisesta lihasta/  
Tillverkad av finländskt kött  
LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI

Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:	
Energia/Energi	711 kJ/171 kcal
Rasva/Fett	13 g
josta tyydyttynyttä/varav mättat fett	5,9 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	4,8 g
josta sokereita/varav sockerater	1,4 g
Ravintokuitu/Fiber	1,2 g
Proteiini/Protein	9,3 g
Suola/Salt	1,5 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0 g

**Aineosat:** lihapullat 50 % (liha 31 % (nauta, sika), **kananmuna**, laktoositon **ruokakerma**, sipuli, hernekuitu, perunahiutale, jodioitu suola, mausteet (mustapippuri, maustepippuri), valkosipuli, karamellisoitu sokeri. Lihapullien lihapitoisuus 78 %. Sian- ja naudanlihan alkuperä Suomi., ruskeakastike 50 % (vesi, laktoositon **ruokakerma** (22 %), tomaattipyre, muunnettu maissi- ja perunatärkkelys, suola, lihaliemijauhe (nauhanluut, suola, aromit, mausteet (sipuli, valkosipuli), naudan rasva, naudanlihajauhe, maltodekstriini, sitruunamehujauhe), väri E 150c, aromi, mustapippuri, tomaatti, vasikanlihaliemi). Voimakassuolainen. **Kuumennus:** Poista vuoasta kalvo. Kuumenna uunissa 100-110 °C:ssa noin 30 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingrediensier:** köttbullar 50 % (kött 31 % (nöt, svin), **ägg**, laktosfri **matlagningsgrädde**, lök, ärtfiber, potatisflinga, joderat salt, kryddor (svartpeppar, kryddpeppar), vitlök, karamelliserad socker. Kötthalt 78 %. Svin- och nötkötts ursprung Finland.), brunsås 50 % (vatten, laktosfri **matlagningsgrädde** (22 %), tomatpuré, modifierad majs- och potatisstärkelse, salt, buljongpulver (nötköttsben, salt, arom, kryddor (lök, vitlök), nötköttsfett, nötköttspulver, maltodextrin, citronjuicepulver), färgämne E 150c, arom, svartpeppar, tomat, kalvbuljong). Kraftigt saltad. **Uppvärmning:** Ta bort skyddsfolien från formen. Hetta upp i 100-110 °C ugnsvärme ca 30 minuter, till innetemperaturen +75 °C. **Förvaring** under +6 °C.





# LISÄKKEET



## MESTARI FORSMAN UUNIJUURES 3kg

### Mestari Forsman Ugnsrostade Rotfrukter 3kg



**5019**  
ME:1



LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI

Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:	
Energia/Energi	543 kJ/130 kcal
Rasva/Fett	7,9 g
josta tyydyttynyttä/varav mättat fett	3,2 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	12 g
josta sokereita/varav sockerater	10 g
Ravintokuitu/Fiber	3,4 g
Proteiini/Protein	1,1 g
Suola/Salt	1,3 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0 g

**Aineosat:** juurekset 86 % (sipuli, lanttu, porkkana, palsternakka), laktoositon **voi**, siirappi, rapsiöljy, hunaja, jodioitu suola, timjami. Voimakassuolainen. **Kuumennus:** Poista vuoasta kalvo. Kuumenna uunissa 120-130 °C:ssa n. 30 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingredienser:** rotfrukter 86 % (lök, kålrot, morot, palsternacka), laktosfri **smör**, sirap, rapsolja, honung, joderat salt, timjan. Kraftigt saltad. **Uppvärmning:** Ta bort skyddsfolien från formen. Hetta upp i 120-130 °C ugnsvärme ca 30 minuter, till innetemperaturen +75 °C. **Förvaring** under +6 °C.

LISÄKKEET

## MESTARI FORSMAN PERUNAMUUSI 3kg

### Mestari Forsman Potatismos 3kg



**5026**  
ME:1



LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI

Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:	
Energia/Energi	644 kJ/155 kcal
Rasva/Fett	10 g
josta tyydyttynyttä/varav mättat fett	6,1 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	13 g
josta sokereita/varav sockerater	1,4 g
Ravintokuitu/Fiber	0,7 g
Proteiini/Protein	2,1 g
Suola/Salt	1 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0 g

**Aineosat:** peruna (75%), laktoositon **kerma**, laktoositon **ruokakerma**, laktoositon **voi**, jodioitu suola. **Kuumennus:** Poista vuoasta kalvo. Kuumenna uunissa 120-130 °C:ssa n. 45 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingredienser:** potatis (75 %), laktosfri **grädde**, laktosfri **matlagingsgrädde**, laktosfri **smör**, joderat salt. **Uppvärmning:** Ta bort skyddsfolien från formen. Hetta upp i 120-130 °C ugnsvärme ca 45 minuter, till innetemperaturen +75 °C. **Förvaring** under +6 °C.

## MESTARI FORSMAN PAAHDETTU MAKUPERUNA 3kg

### Mestari Forsman Rostad Smakpotatis 3kg



**615422**  
ME:1



LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI  
VEGAANINEN/VEGANSK

Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:	
Energia/Energi	383 kJ/91 kcal
Rasva/Fett	0,4 g
josta tyydyttynyttä/varav mättat fett	0 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	18 g
josta sokereita/varav sockerater	3,3 g
Ravintokuitu/Fiber	2,8 g
Proteiini/Protein	2,4 g
Suola/Salt	0,85 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0 g

**Aineosat:** peruna 93 % (Suomi), mausteet (mm. aurinkokuivattu tomaatti), inverttisokerisiirappi, vesi, etikka, suola, misotahna (vesi, **soija**, riisi, suola), tomaattipyre, paprika, valkosipuli, chili, rapsiöljy, inki-vääripyre, soijakastike (**soijapapu**, suola, etikka), sitruskuitu, aromi. **Kuumennus:** Poista vuoasta kalvo. Kuumenna uunissa 130-140 °C:ssa noin 40 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingredienser:** potatis 93 % (Finland), kryddor (bl.a. soltorkad tomat), invertsockersirap, vatten, ättika, salt, misopasta (vatten, **soja**, ris, salt), tomatpuré, paprika, vitlök, chili, rapsolja, ingefärapuré, sojasås (**sojaböna**, salt, ättika), citrusfiber, arom. **Uppvärmning:** Ta bort skyddsfolien från formen. Hetta upp i 130-140 °C ugnsvärme ca 40 minuter, till innetemperaturen +75 °C. **Förvaring** under +6 °C.

**UUTUUS**

## MESTARI FORSMAN PAAHDETTU PIKKUPERUNA 3kg

Mestari Forsman Rostad Småpotatis 3kg



**615204**  
ME:i



LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI  
VEGAANINEN/VEGANSK

### Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:

Energia/Energi	347 kJ/82 kcal
Rasva/Fett	0,6 g
josta tyydyttyntä/varav mättat fett	0 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	17 g
josta sokereita/varav sockerater	1,3 g
Ravintokuitu/Fiber	0 g
Proteiini/Protein	2,1 g
Suola/Salt	1,2 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0 g

**Aineosat:** peruna, jodioitu suola, rypsiöljy. **Kuumennus:** Poista vuoasta kalvo. Kuumenna uunissa 130-140 °C:ssa n. 20 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingredienser:** potatis, joderat salt, rypsolja. **Uppvärmning:** Ta bort skyddsfolien från formen. Hetta upp i 130-140 °C ugnsvärme ca 20 minuter, till innetemperaturen +75 °C. **Förvaring** under +6 °C.

LISÄKKEET

## MESTARI FORSMAN KERMAPERUNAT 3kg

Mestari Forsman Gräddpotatis 3kg



**5095**  
ME:i



LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI

### Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:

Energia/Energi	496 kJ/119 kcal
Rasva/Fett	6,4 g
josta tyydyttyntä/varav mättat fett	3,8 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	14 g
josta sokereita/varav sockerater	0,8 g
Ravintokuitu/Fiber	0 g
Proteiini/Protein	1 g
Suola/Salt	1 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0 g

**Aineosat:** peruna, laktoositon ruokakerma (20 %), smetana (laktoositon kerma), jodioitu suola, muunnettu maissitärkkelys. **Kuumennus:** Poista vuoasta kalvo. Kuumenna uunissa 130-140 °C:ssa n. 45 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingredienser:** potatis, laktosfri matlagingsgrädde (20 %), smetana (laktosfri grädde), joderat salt, modifierad majsstärkelse. **Uppvärmning:** Ta bort skyddsfolien från formen. Hetta upp i 130-140 °C ugnsvärme ca 45 minuter, till innetemperaturen +75 °C. **Förvaring** under +6 °C.

## MESTARI FORSMAN MAUSTERIISI 2kg

Mestari Forsman Kryddig Ris 2kg



**5157**  
ME:i



LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI  
VEGAANINEN/VEGANSK

### Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:

Energia/Energi	649 kJ/154 kcal
Rasva/Fett	4,4 g
josta tyydyttyntä/varav mättat fett	0,4 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	25 g
josta sokereita/varav sockerater	0,5 g
Ravintokuitu/Fiber	0,5 g
Proteiini/Protein	2,7 g
Suola/Salt	0,91 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0 g

**Aineosat:** keitetty riisi 94 % (vesi, riisi), rapsiöljy, jodioitu suola, dekstroosi, mausteet (mm. minttu), sitruunamehujauhe. **Kuumennus:** Poista vuoasta kalvo. Peitä vuoka kannella. Kuumenna uunissa 100-110 °C:ssa n. 15 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingredienser:** kokt ris 94 % (vatten, ris), rapsolja, joderat salt, dextros, kryddor (bl.a. mynta), citronsaftpulver. **Uppvärmning:** Ta bort skyddsfolien från formen. Täck med locket. Hetta upp i 100-110 °C ugnsvärme ca 15 minuter, till innetemperaturen +75 °C. **Förvaring** under +6 °C.



## MESTARI FORSMAN BASMATIRIISI 3kg

Mestari Forsman Basmatiris 3kg



**615205**  
ME:1



LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI  
VEGAANINEN/VEGANSK

Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:	
Energia/Energi	415 kJ/98 kcal
Rasva/Fett	0,2 g
josta tyydyttynyttä/varav mättat fett	0 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	22 g
josta sokereita/varav sockerater	1,1 g
Ravintokuitu/Fiber	0,4 g
Proteiini/Protein	2 g
Suola/Salt	0 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0 g

**Aineosat:** vesi, basmatiriisi, inverttisokerisiirappi, etikka. **Kuumennus:** Poista vuoasta kalvo. Peitä vuoka kannella. Kuumenna uunissa 100-110 °C:ssa n. 15 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingrediensit:** vatten, basmatiris, invertssockersirap, ättika. **Uppvärmning:** Ta bort skyddsfolien från formen. Täck med locket. Hetta upp i 100-110 °C ugnsvärme ca 15 minuter, till innetemperaturen +75 °C. **Förvaring** under +6 °C.

LISÄKKEET

## MESTARI FORSMAN MARINOITU PUNASIPULI

Mestari Forsman Marinerad Rödlök 1kg



**615477**  
ME:1



LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI  
VEGAANINEN/VEGANSK

Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:	
Energia/Energi	422 kJ/99 kcal
Rasva/Fett	0,1 g
josta tyydyttynyttä/varav mättat fett	0,1 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	23 g
josta sokereita/varav sockerater	22 g
Ravintokuitu/Fiber	1,5 g
Proteiini/Protein	1,1 g
Suola/Salt	0,47 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0 g

**HUOM! PAKKAUSKOKO MUUTTUNUT**

**Aineosat:** punasipuli (71 %), sokeri, punaviinietikka, jodioitu suola. **Valmistusohje:** Tarjoa sellaisenaan. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingrediensit:** rödlök (71 %), socker, rödvinsvinäger, joderat salt. **Tillagning:** Servera som sådan. **Förvaring** under +6 °C.

## MESTARI FORSMAN KARAMELLISIPULI

Mestari Forsman Karamelliserad Lök 1kg



**615476** ME:1



LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI  
VEGAANINEN/VEGANSK

Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:	
Energia/Energi	787 kJ/188 kcal
Rasva/Fett	10 g
josta tyydyttynyttä/varav mättat fett	0,9 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	22 g
josta sokereita/varav sockerater	22 g
Ravintokuitu/Fiber	1,8 g
Proteiini/Protein	1,3 g
Suola/Salt	1,1 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0 g

**Aineosat:** sipuli (78 %), sokeri, rapsiöljy, siirappi, jodioitu suola, emulgointiaine auringonkukalesitiini, aromi, väri beta-karoteeni. **Valmistusohje:** Tarjoa sellaisenaan. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingrediensit:** lök (78 %), socker, rapsolja, sirap, joderat salt, emulgeringsmedel solroslecitin, arom, färgämne betakaroten. **Tillagning:** Servera som sådan. **Förvaring** under +6 °C.

**HUOM! PAKKAUSKOKO MUUTTUNUT**

## MESTARI FORSMAN MAKUKAALI 2,5kg

Mestari Forsman Smaksatt Kål 2,5kg

**UUTUUS**



**615450**

ME:1



6 407 800 024 146

LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI  
VEGAANINEN/VEGANSK

LISÄKKEET

### Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:

Energia/Energi	371 kJ /88 kcal
Rasva/Fett	2,2 g
josta tyydyttyynyttä/varav mättat fett	0,2 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	16 g
josta sokereita/varav sockerater	14 g
Ravintokuitu/Fiber	2 g
Proteiini/Protein	0,5 g
Suola/Salt	0,99 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0 g

**Aineosat:** porkkana (30 %), kaali (30 %), keltainen porkkana (15 %), sokeri, vesi, paprika, rapsiöljy, etikka, muunnettu perunatärkkelys, chili, merisuola. Saattaa sisältää pieniä määriä selleriä. **Valmistusohje:** Tarjoa sellaisenaan tai kylmien ja kuumien ruokien komponenttina. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingredienser:** morot (30 %), kål (30 %), gul morot (15 %), socker, vatten, paprika, rapsolja, ättika, modifierad potatisstärkelse, chili, havssalt. Kan innehålla spår av selleri. **Tillagning:** Servera som sådan eller del av kalla och varma rätter. **Förvaring** under +6 °C.





# KASTIKKEET

## MESTARI FORSMAN YRTTITOMAATTIKASTIKE 2,5kg

Mestari Forsman Ört-Tomatsås 2,5kg

**5013**  
ME:1



LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI  
VEGAANINEN/VEGANSK



### Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:

Energia/Energi	270 kJ/64 kcal
Rasva/Fett	2,4 g
josta tyydyttyynyttä/varav mättat fett	0,2 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	9,2 g
josta sokereita/varav sockerater	8,5 g
Ravintokuitu/Fiber	1 g
Proteiini/Protein	1,1 g
Suola/Salt	1,9 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos o g

**Aineosat:** tomaattimurska (tomaatti 29 %, tomaattimehu), vesi, tomaattipyre, sokeri, rapsiöljy, punaviinietikka, jodioitu suola, mausteet (mm. basilika, oregano, valkosipuli). Voimakassuolainen. **Kuumennus:** Kuumenna 100-asteisessa uunissa noin 30 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. Kuumennuslämpötilassa ja -ajassa voi olla uunikohtaisia eroja. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingredienser:** krossad tomat (tomat 29 %, tomatsoft), vatten, tomatpuré, socker, rapsolja, rödvinsvinäger, joderat salt, kryddor (bl.a. basilika, oregano, vitlök). Kraftigt saltad. **Uppvärmning:** Hetta upp i 100 graders ugnsvärme ca 30 minuter, till innetemperaturen +75 °C. Uppvärmningstemperatur och -tid kan variera beroende på ugn. **Förvaring** under +6 °C.

## MESTARI FORSMAN KERMAINEN RUSKEAKASTIKE 2,5kg

Mestari Forsman Gräddig Brunsås 2,5kg

**5088**  
ME:1



LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI



### Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:

Energia/Energi	364 kJ/88 kcal
Rasva/Fett	6,9 g
josta tyydyttyynyttä/varav mättat fett	4,1 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	4,9 g
josta sokereita/varav sockerater	2 g
Ravintokuitu/Fiber	0,1 g
Proteiini/Protein	1,4 g
Suola/Salt	1,1 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos o g

**Aineosat:** vesi, laktoositon ruokakerma (44 %), tomaattipyre, muunnettu maissi- ja perunatärkkelys, suola, lihaliemijauhe (naudanluut, suola, aromit, mausteet (sipuli, valkosipuli), naudan rasva, naudanlihajauhe, maltodekstriini, sitruunamehujauhe), väri E 150c, aromi, mustapippuri, tomaatti, vasikanlihaliemi. **Kuumennus:** Kuumenna 100-asteisessa uunissa noin 30 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. Kuumennuslämpötilassa ja -ajassa voi olla uunikohtaisia eroja. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingredienser:** vatten, laktoosfri matlagningsgrädde (44 %), tomatpuré, modifierad majs- och potatisstärkelse, salt, buljongpulver (nötköttsben, salt, arom, kryddor (lök, vitlök), nötköttsfett, nötköttspulver, maltodextrin, citronjuicepulver), färgämne E 150c, arom, svartpeppar, tomat, kalvbuljong. **Uppvärmning:** Hetta upp i 100 graders ugnsvärme ca 30 minuter, till innetemperaturen +75 °C. Uppvärmningstemperatur och -tid kan variera beroende på ugn. **Förvaring** under +6 °C.

## MESTARI FORSMAN PAPRIGANOKASTIKE 2,5kg

Mestari Forsman Papriganosås 2,5kg

**615308**  
ME:1



LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI



### Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:

Energia/Energi	610 kJ/147 kcal
Rasva/Fett	12 g
josta tyydyttyynyttä/varav mättat fett	6,2 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	7,8 g
josta sokereita/varav sockerater	2,3 g
Ravintokuitu/Fiber	0,4 g
Proteiini/Protein	1,1 g
Suola/Salt	1 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos o g

**Aineosat:** vesi, laktoositon kerma, perunatärkkelys, auringonkukkaöljy, glukoosisirappi, mausteet (mm. valkosipuli, oregano, kurkuma, valkopippuri), maltodekstriini, sokeri, suola, tomaattipyre, riisijauho, muunnettu maissitärkkelys, aromi, paprika, hiivauute, punajuurijauhe. **Kuumennus:** Kuumenna 100-asteisessa uunissa noin 30 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. Kuumennuslämpötilassa ja -ajassa voi olla uunikohtaisia eroja. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingredienser:** vatten, laktoosfri grädde, potatisstärkelse, solrosolja, glukosirap, kryddor (bl.a. vitlök, oregano, gurkmeja, vitpeppar), maltodextrin, socker, salt, tomatpuré, rismjöl, modifierad majsstärkelse, arom, paprika, jästextrakt, rötbetpulver. **Uppvärmning:** Hetta upp i 100 graders ugnsvärme ca 30 minuter, till innetemperaturen +75 °C. Uppvärmningstemperatur och -tid kan variera beroende på ugn. **Förvaring** under +6 °C.



## MESTARI FORSMAN SEESAM-VALKOSIPULIKASTIKE 2,5kg

Mestari Forsman Sesam-Vitlöksås 2,5kg



**615311**  
ME:1



6 407800 021114

LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
VEGAANINEN/VEGANSK

Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:	
Energia/Energi	283 kJ/67 kcal
Rasva/Fett	1,2 g
josta tyydyttynyttä/varav mättat fett	0,1 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	13 g
josta sokereita/varav sockerater	5 g
Ravintokuitu/Fiber	1,5 g
Proteiini/Protein	0,6 g
Suola/Salt	1,6 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0 g

**Aineosat:** vesi, sokeri, muunnettu maissitärkkelys, maltodekstriini, karamellisoitu sokeri, jodioitu suola, aurin-gonkukkaöljy, **seesamsiemen**, valkosipuli, maissitärkkelys, **sojakastikejauhe (vehnä)**, hiivauute, mausteet (mm. inkivääri, korianteri, anis), sakeuttamisaine ksantaanikumi, happamuudensäätöaine sitruunahappo. Voimakassuolainen. **Kuumennus:** Kuumenna 100-asteisessa uunissa noin 30 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. Kuumennuslämpötilassa ja -ajassa voi olla unikohtaisia eroja. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingrediensier:** vatten, socker, modifierad majsstärkelse, maltodextrin, karamelliserad socker, moderat salt, sol-rosolja, **sesamfrön**, vitlök, majsstärkelse, **sojasåspulver (vete)**, jästextrakt, kryddor (bl.a. ingefära, koriander, anis), förtjockningsmedel xantangummi, surhetsreglerande medel citronsyra. Kraftigt saltad. **Uppvärmning:** Hetta upp i 100 graders ugnsvärme ca 30 minuter, till innetemperaturen +75 °C. Uppvärmningstemperatur och -tid kan variera beroende på ugn. **Förvaring** under +6 °C..

KASTIKKEET

## MESTARI FORSMAN BEARNAISEKASTIKE 2,5kg

Mestari Forsman Bearnaisesås 2,5kg



**615354**  
ME:1



6 407800 022074

VÄHÄLAKTOOSINEN/LÅG LAKTOSHALT  
GLUTEENITON/GLUTENFRI

Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:	
Energia/Energi	698 kJ/168 kcal
Rasva/Fett	14 g
josta tyydyttynyttä/varav mättat fett	4,9 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	8,7 g
josta sokereita/varav sockerater	2 g
Ravintokuitu/Fiber	0,5 g
Proteiini/Protein	1,4 g
Suola/Salt	1,1 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0,02 g

**Aineosat:** vesi, laktoositon **kerma**, rasvajauhe (aurin-gonkukkaöljy, glukosisisirappi, tärkkelys), muunnettu maissitärkkelys, **kananmunajauhe**, mausteet (mm. rakuuna), jodioitu suola, sokeri, aromit (mm. **selleri**, kurkuma, paprika), sitruunajauhe, säilöntäaine maitohappo, sakeuttamisaineet (guarkumi, ksantaanikumi), hiivauute, happamuudensäätöaine sitruunahappo. **Kuumennus:** Kuumenna 100-asteisessa uunissa noin 30 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. Kuumennuslämpötilassa ja -ajassa voi olla unikohtaisia eroja. **Säilytys:** alle +6 °C

**Ingrediensier:** vatten, laktosfri **grädde**, fettpulver (solrosolja, glukosisirap, stärkelse), modifierad majsstärkelse, **äggpulver**, kryddor (bl.a. dragon), moderat salt, socker, aromer (bl.a. **selleri**, gurkmeja, paprika), citronpulver, konserveringsmedel mjölksyra, förtjockningsmedel (guarkärnmjöl, xantangummi), jästextrakt, surhetsreglerande medel citronsyra. **Uppvärmning:** Hetta upp i 100 graders ugnsvärme ca 30 minuter, till innetemperaturen +75 °C. Uppvärmningstemperatur och -tid kan variera beroende på ugn. **Förvaring:** under +6 °C.

## MESTARI FORSMAN NAKKI-PEKONI STROGANOFF 3kg

Mestari Forsman Frankfurter-Bacon Stroganoff 3kg



**5107**  
ME:1



6 407800 004728

Valmistettu suomalaisesta lihasta/  
Tillverkad av finländskt kött  
LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI

Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:	
Energia/Energi	719 kJ/173 kcal
Rasva/Fett	14 g
josta tyydyttynyttä/varav mättat fett	5,7 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	5,3 g
josta sokereita/varav sockerater	2,3 g
Ravintokuitu/Fiber	0,1 g
Proteiini/Protein	5,8 g
Suola/Salt	1,5 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0 g

**Aineosat:** makkara 38 % (sianliha, vesi, kamara, stabilointiaineet (E 1412, E 450), jodioitu suola, dekstroosi, perunakuitu, savuaromi, mausteet (mm. valkopippuri, inkivääri, paprika), hapettumisenestoaine E 301, aromit, säilöntäaine natriumnitriitti), laktoositon **ruokakerma**, vesi, pekoni 7 % (sianliha, vesi, jodioitu suola, dekstroosi, stabilointiaine E 450, hapettumisenestoaine E 301, säilöntäaine natriumnitriitti), sipuli, säilykekurkku (kurkku, vesi, etikka, sokeri, suola, säilöntäaineet (natriumbensoaatti, kaliumsorbaatti), aromi), sinappi (väkiviinaetikka, **sinapinsiemen**, sokerisiirappi, sokeri, glukosii-fruktoosisiirappi, suola, värit (E 150c, E 101), aromi), smetana (laktoositon **kerma**), tomaattipyre, rapsiöljy, muunnettu maissitärkkelys, lihaliemi (naudanluut, suola, aromit, mausteet (sipuli, valkosipuli), naudan rasva, naudanlihajauhe, maltodekstriini, sitruunahappo), suola, värit (E 150c, beta-karoteeni), aromit, mausteet (mm. mustapippuri, laakerinlehti), tomaatti, vasikanlihaliemi. Voimakassuolainen. Sianlihan alkuperä Suomi. **Kuumennus:** Poista vuoasta kalvo. Kuumenna uunissa 130-140 °C:ssa n. 40 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingrediensier:** korv 38 % (svinkött, vatten, svål, stabiliseringsmedel (E 1412, E 450), moderat salt, dextros, potatisfiber, rökarom, kryddor (bl.a. vitpeppar, ingefära, paprika), antioxidationsmedel E 301, aromer, konserveringsmedel natriumnitrit), laktosfri **matlagingsgrädde**, vatten, bacon 7 % (svinkött, vatten, moderat salt, dextros, stabiliseringsmedel E 450, antioxidationsmedel E 301, konserveringsmedel natriumnitrit), lök, konserverad gurka (gurka, vatten, ättika, socker, salt, konserveringsmedel (natriumbensoat, kaliumsorbat), arom), senap (vatten, ättiksprit, **senapsfrön**, sockersirap, socker, glukos-fruktosisirap, färgämne (E 150c, E 101), arom), smetana (laktosfri **grädde**), tomatpuré, rapsolja, modifierad majsstärkelse, buljongpulver (nötköttssben, salt, arom, kryddor (lök, vitlök), nötköttssfett, nötköttspulver, maltodextrin, citronjuicepulver), salt, färgämnen (E 150c, betakaroten), aromer, kryddor (bl.a. svartpeppar, lagerblad), tomat, kalvbuljong. Kraftigt saltad. Svinkötts ursprung Finland. **Uppvärmning:** Ta bort skyddsfolien från formen. Hetta upp i 130-140 °C ugnsvärme ca 40 minuter, till innetemperaturen +75 °C. **Förvaring** under +6 °C.

## MESTARI FORSMAN BOLOGNAISEKASTIKE 2,5kg

Mestari Forsman Bolognaise 2,5kg



**5002**  
ME:1



Valmistettu suomalaisesta lihasta/  
Tillverkad av finländskt kött  
LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI

### Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:

Energia/Energi	580 kJ/139 kcal
Rasva/Fett	9,1 g
josta tyydyttynyttä/varav mättat fett	3,9 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	5,1 g
josta sokereita/varav sockerater	3 g
Ravintokuitu/Fiber	0,7 g
Proteiini/Protein	8,9 g
Suola/Salt	0,93 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0 g

**Aineosat:** liha 44 % (nauta, sika), vesi, sipuli, tomaattipyre, tomaattimurska (tomaatti, tomaattimehu), porkkana, palsternakka, muunnettu maisitärkkelys, jodioitu suola, sokeri, mausteet (mm. valkosipuli, basilika, timjami, laakerinlehti), maisitärkkelys, perunaproteiini. Sian- ja naudanlihan alkuperä Suomi. **Kuumennus:** Kuumenna 100-asteisessa uunissa noin 30 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. Kuumennuslämpötilassa ja -ajassa voi olla uunikohtaisia eroja. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingredienser:** kött 44 % (nöt, svin), vatten, lök, tomatpuré, krossade tomat (tomat, tomatasaft), morot, palsternacka, modifierad majsstärkelse, joderat salt, socker, kryddor (bl.a. vitlök, basilika, timjan, lagerblad), majsstärkelse, potatisprotein. Svin- och nötkötts ursprung Finland. **Uppvärmning:** Hetta upp i 100 graders ugnsvärme ca 30 minuter, till innetemperaturen +75 °C. Uppvärmningstemperatur och -tid kan variera beroende på ugn. **Förvaring** under +6 °C.

## MESTARI FORSMAN METSÄSIENIKASTIKE 2,5kg

Mestari Forsman Vild Svampsås 2,5kg



**615388**  
ME:1



VÄHÄLAKTOOSINEN/LÅG LAKTOSHALT  
GLUTEENITON/GLUTENFRI

### Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:

Energia/Energi	479 kJ/115 kcal
Rasva/Fett	7,8 g
josta tyydyttynyttä/varav mättat fett	3,1 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	9,3 g
josta sokereita/varav sockerater	1,9 g
Ravintokuitu/Fiber	0,7 g
Proteiini/Protein	1,6 g
Suola/Salt	0,72 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0,34 g

**Aineosat:** vesi, laktoositon ruokakerma, sienet 8 % (haapa- ja kangasrousku, herkkutatti, herkkusieni, osterivinokas), sipuli, maltodekstriini, muunnettu maissitärkkelys, rapsiöljy, palmurasva, suola, aromit (mm. maito), hiivauute, **laktoosi**, sokeri, perunatarkkelys, mausteet (mm. ruohosipuli, kurkuma), auringonkukkaöljy, **maitoproteiini**, happamuudensäätöaine sitruunahappo **Kuumennus:** Kuumenna 100-asteisessa uunissa noin 30 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. Kuumennuslämpötilassa ja -ajassa voi olla uunikohtaisia eroja. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingredienser:** vatten, laktosfri matlagningsgrädd, svampar 8 % (skogs- och pepparriska, stensopp, champinjon, ostronkivling), lök, maltodextrin, modifierad majsstärkelse, rapsolja, palmfett, salt, aromer (bl.a. mjölk), jästextrakt, **laktos**, socker, potatisstärkelse, kryddor (bl.a. gräslök, gurkmeja), solrosolja, **mjölprotein**, surhetsreglerande medel citronsyra. **Uppvärmning:** Värm i 100 graders ugnsvärme ca 30 minuter, till innetemperaturen +75 °C. Uppvärmningstemperatur och -tid kan variera beroende på ugn. **Förvaring** under +6 °C.





# KIUSAUKSET JA PASTAT



## MESTARI FORSMAN KINKKUKIUSAUS 3kg

Mestari Forsman Skinkfrestelse 3kg



5138  
ME:1



LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI

Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:	
Energia/Energi	522 kJ/125 kcal
Rasva/Fett	7,3 g
josta tyydyttyynyttä/varav mättat fett	4 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	9,9 g
josta sokereita/varav sockerater	1,2 g
Ravintokuitu/Fiber	1,2 g
Proteiini/Protein	4,3 g
Suola/Salt	1,2 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos o g

**Aineosat:** peruna, laktoositon **kerma**, kinkkuvalmiste (kinkku (8 %), vesi, jodioitu suola, dekstroosi, stabilointiaine E 450, hapettumisenestoaine E 301, säilöntäaine natriumnitriitti), lihavalmiste (sianliha (6 %), vesi, stabilointiaineet (E 1412, E 450), jodioitu suola, sakeuttamisaineet (ksantaanikumi, E 407a), dekstroosi, hapettumisenestoaine E 301, säilöntäaine natriumnitriitti), sipuli, vesi, muunnettu maissitärkkelys, jodioitu suola, lihaliemijauhe (naudan luut, suola, aromit, mausteet (mm. valkosipuli), naudan rasva, naudanlihajauhe, maltodekstriini, sitruunamehujauhe), mausteet (timjami, mustapippuri). Sianlihan alkuperä Suomi. **Kuumennus:** Poista vuoasta kalvo. Kuumenna uunissa 130-140 °C:ssa n. 40 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingredienser:** potatis, laktosfri **grädde**, skinkprodukt (skinka (8 %), vatten, joderat salt, dextros, stabiliseringsmedel E 450, antioxidationsmedel E 301, konserveringsmedel natriumnitrit), köttprodukt (svinkött (6 %), vatten, stabiliseringsmedel (E 1412, E 450), joderat salt, förtjockningsmedel (xantangummi, E 407a), dextros, antioxidationsmedel E 301, konserveringsmedel natriumnitrit), lök, vatten, modifierad majsstärkelse, joderat salt, buljongpulver (nötköttsben, salt, arom, kryddor (bl.a. vitlök), nötköttsfett, nötköttspulver, maltodextrin, citronjuicepulver), kryddor (timjan, svartpeppar). Svinkötts ursprung Finland. **Uppvärmning:** Ta bort skyddsfolien från formen. Hetta upp i 130-140 °C ugnsvärme ca 40 minuter, till innetemperaturen +75 °C. **Förvaring** under +6 °C.

## MESTARI FORSMAN LOHIKIUSAUS 3kg

Mestari Forsman Laxfrestelse 3kg



5139  
ME:1



LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI

Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:	
Energia/Energi	677 kJ/163 kcal
Rasva/Fett	11 g
josta tyydyttyynyttä/varav mättat fett	5,7 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	10 g
josta sokereita/varav sockerater	1,4 g
Ravintokuitu/Fiber	1,2 g
Proteiini/Protein	4,4 g
Suola/Salt	1,1 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos o g

**Aineosat:** peruna, laktoositon **kerma**, **lohi** (9 %), sipuli, **savulohirouhe** 5 % (lohi, suola), vesi, muunnettu maissitärkkelys, jodioitu suola, maltodekstriini, mausteet (mm. tilli, valkosipuli, korianteri, kumina), **kalajauho**, perunatarkkelys, palmurasva, hiivauute, sitruunamehujauhe, aromi. Kalan alkuperä Norja. **Kuumennus:** Poista vuoasta kalvo. Kuumenna uunissa 130-140 °C:ssa n. 40 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingredienser:** potatis, laktosfri **grädde**, **lax** (9 %), lök, **rökt lax** 5 % (lax, salt), vatten, modifierad majsstärkelse, joderat salt, maltodextrin, kryddor (bl.a. dill, vitlök, koriander, kummin), **fiskpulver**, potatisstärkelse, palmfett, jästextrakt, citronsaftpulver, arom. Fiskens ursprung Norge. **Uppvärmning:** Ta bort skyddsfolien från formen. Hetta upp i 130-140 °C ugnsvärme ca 40 minuter, till innetemperaturen +75 °C. **Förvaring** under +6 °C.

## MESTARI FORSMAN JUUSTOINEN POROKIUSAUS 3kg

Mestari Forsman Renfrestelse med Ost 3kg



600195  
ME:1



LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI

Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:	
Energia/Energi	718 kJ/173 kcal
Rasva/Fett	12 g
josta tyydyttyynyttä/varav mättat fett	6,7 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	11 g
josta sokereita/varav sockerater	1,5 g
Ravintokuitu/Fiber	1,6 g
Proteiini/Protein	5,1 g
Suola/Salt	0,92 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos o g

**Aineosat:** peruna, laktoositon **kerma**, poronlihavalmiste 8 % (poronliha (Suomi ja Ruotsi), saksanhirvenliha (Uusi-Seelanti), vesi, suola, stabilointiaine E 451, dekstroosi, hapettumisenestoaine E 301, savuromi, säilöntäaine natriumnitriitti), sipuli, sulatejuusto 5 % (**juusto**, sulatesuolat (E 452, E 331, E 339), **voi**, suola), pekoni (sianliha, vesi, suola, dekstroosi, stabilointiaine E 450, hapettumisenestoaine E 315, säilöntäaine natriumnitriitti), lihaliemijauhe (naudanluut, suola, aromit, naudan rasva, naudanlihajauhe, mausteet (sipuli, valkosipuli), sitruunamehujauhe), jodioitu suola, mustapippuri. Sianlihan alkuperä Suomi. **Kuumennus:** Poista vuoasta kalvo. Kuumenna uunissa 130-140 °C:ssa n. 40 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingredienser:** potatis, laktosfri **grädde**, renköttprodukt 8 % (renkött (Finland och Sverige), kronhjortkött (Nya Zeeland), vatten, salt, stabiliseringsmedel E 451, dextros, antioxidationsmedel E 301, rökarom, konserveringsmedel natriumnitrit), lök, smältost 5 % (**ost**, smältsalter (E 452, E 331, E 339), **smör**, salt), bacon (svinkött, vatten, salt, dextros, stabiliseringsmedel E 450, antioxidationsmedel E 315, konserveringsmedel natriumnitrit), buljongpulver (nötköttsben, salt, arom, nötköttsfett, nötköttspulver, kryddor (lök, vitlök), citronjuicepulver), joderat salt, svartpeppar. Svinkötts ursprung Finland. **Uppvärmning:** Ta bort skyddsfolien från formen. Hetta upp i 130-140 °C ugnsvärme ca 40 minuter, till innetemperaturen +75 °C. **Förvaring** under +6 °C.



## MESTARI FORSMAN KERMAINEN LIHA-KAALILAATIKKO 3kg

Mestari Forsman Gräddig Kött-Källåda 3kg



**5177**  
ME:1



Valmistettu suomalaisesta lihasta/  
Tillverkad av finländskt kött  
LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI

Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:	
Energia/Energi	695 kJ/166 kcal
Rasva/Fett	9,7 g
josta tyydyttyynyttä/varav mättat fett	4,8 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	12 g
josta sokereita/varav sockerater	4,8 g
Ravintokuitu/Fiber	0,7 g
Proteiini/Protein	7,3 g
Suola/Salt	0,74 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0 g

**Aineosat:** valkokaali, liha 27 % (nauta, sika), laktoositon **ruokakerma** (23 %), sipuli, riisi, siirappi, laktoositon **voi**, lihaliemijauhe (naudan luut, suola, aromit, mausteet (mm. valkosipuli), naudan rasva, naudanlihajauhe, maltodekstriini, sitruunamehujauhe), jodioitu suola, mausteet (valkopippuri, meirami). Naudan- ja sianlihan alkuperä Suomi. **Kuumennus:** Poista vuoasta kalvo. Kuumenna uunissa 130-140 °C:ssa n. 40 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingredienser:** vitkål, kött 27 % (nöt, svin), laktosfri **matlagingsgrädd** (23 %), lök, ris, sirap, laktosfri **smör**, buljongpulver (nötköttsben, salt, arom, kryddor (bl.a. vitlök), nötköttsfett, nötköttspulver, maltodextrin, citronjuicepulver), joderat salt, kryddor (vitpeppar, mejram). Nöt- och svinkötts ursprung Finland. **Uppvärmning:** Ta bort skyddsfolien från formen. Hetta upp i 130-140 °C ugnsvärme ca 40 minuter, till innetemperaturen +75 °C. **Förvaring** under +6 °C.

## MESTARI FORSMAN PYTTIPANNU 3kg

Mestari Forsman Pyttipanna 3kg



**5039**  
ME:1



Valmistettu suomalaisesta lihasta/  
Tillverkad av finländskt kött  
LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI

Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:	
Energia/Energi	641 kJ/154 kcal
Rasva/Fett	9,2 g
josta tyydyttyynyttä/varav mättat fett	3 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	12 g
josta sokereita/varav sockerater	1,5 g
Ravintokuitu/Fiber	1,7 g
Proteiini/Protein	5,3 g
Suola/Salt	1,3 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0 g

**Aineosat:** peruna, makkara 14 % (sianliha, vesi, perunatärkkelys, naudanliha, silava, kamara, koneellisesti eroteltu sianliha (Suomi), jodioitu suola, perunakuitu, stabilointiaine E 450, naudan sidekudospoteiini, dekstroosi, maltodekstriini, hapettumisenestoaine E 301, mausteet (korianteri, inkivääri, valkopippuri, fenkoli), säilöntäaine natriumnitriitti, aromit (mm. paprika), lihavalmist 14 % (naudanliha, vesi, perunatärkkelys, mausteet (mustapippuri, sipuli, paprika, valkosipuli, cayenne, oregano, juustokumina), jodioitu suola, perunakuitu, dekstroosi, aromit, stabilointiaine E 450, hapettumisenestoaine E 301, säilöntäaine natriumnitriitti), sipuli, säilykekurkku (kurkku, etikka, sokeri, suola, aromit) pekoni 4 % (sianliha, vesi, jodioitu suola, dekstroosi, stabilointiaine E 450, hapettumisenestoaine E 301, säilöntäaine natriumnitriitti), rapsiöljy, jodioitu suola, valkosipuli, mausteet, väri beta-karoteeni, aromi. Voimakassuolainen. Sian- ja naudanlihan alkuperä Suomi. **Kuumennus:** Poista vuoasta kalvo. Kuumenna uunissa 120-130 °C:ssa n. 40 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingredienser:** potatis, korv 14 % (svinkött, vatten, potatisstärkelse, nötkött, späck, svål, maskinurbenat svinkött (Finland), joderat salt, potatisfiber, stabiliseringsmedel E 450, bindvävsprotein av nöt, dextros, maltodextrin, antioxidationsmedel E 301, kryddor (koriander, ingefära, vitpeppar, fänkål), konserveringsmedel natriumnitrit, aromer (bl.a. paprika)), köttprodukt 14 % (nötkött, vatten, potatisstärkelse, kryddor (svartpeppar, lök, paprika, vitlök, cayennepeppar, oregano, spiskummin), joderat salt, potatisfiber, dextros, aromer, stabiliseringsmedel E 450, antioxidationsmedel E 301, konserveringsmedel natriumnitrit), lök, konserverad gurka (gurka, ättika, socker, salt, aromer), bacon 4 % (svinkött, vatten, joderat salt, dextros, stabiliseringsmedel E 450, antioxidationsmedel E 301, konserveringsmedel natriumnitrit), rapsolja, joderat salt, vitlök, kryddor, färg betakaroten, arom. Kraftigt saltad. Svin- och nötkötts ursprung Finland. **Uppvärmning:** Ta bort skyddsfolien från formen. Hetta upp i 120-130 °C ugnsvärme ca 40 minuter, till innetemperaturen +75 °C. **Förvaring** under +6 °C.

## MESTARI FORSMAN PEKONI-PERUNAMUUSIVUOKA 3kg

Mestari Forsman Bacon-Potatismosgröta 3kg



**615424**  
ME:1



LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI

Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:	
Energia/Energi	749 kJ/180 kcal
Rasva/Fett	12 g
josta tyydyttyynyttä/varav mättat fett	6,1 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	12 g
josta sokereita/varav sockerater	2,2 g
Ravintokuitu/Fiber	1 g
Proteiini/Protein	4,7 g
Suola/Salt	1,3 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0 g

**Aineosat:** peruna, pekoni 17 % (sianliha, vesi, jodioitu suola, dekstroosi, stabilointiaine E 450, hapettumisenestoaine E 301, säilöntäaine natriumnitriitti), laktoositon **kerma**, laktoositon **ruokakerma**, sipuli, laktoositon **voi**, aurinkokuivattu tomaatti, suola, valkosipuli, persilja, rapsiöljy, chili, sitruskuitu. Voimakassuolainen. Sianlihan alkuperä Suomi. **Kuumennus:** Poista kalvo. Kuumenna uunissa 120-130 °C:ssa noin 45 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingredienser:** potatis, bacon 17 % (svinkött, vatten, joderat salt, dextros, stabiliseringsmedel E 450, antioxidationsmedel E 301, konserveringsmedel natriumnitrit), laktosfri **grädd**, laktosfri **matlagingsgrädd**, lök, laktosfri **smör**, soltorkad tomat, salt, vitlök, persilja, rapsolja, chili, citrusfiber. Kraftigt saltad. Svin- och nötkötts ursprung Finland. **Uppvärmning:** Ta bort skyddsfolien från formen. Hetta upp i 120-130 °C ugnsvärme ca 45 minuter, till innetemperaturen +75 °C. **Förvaring** under +6 °C.

**UUTUUS**

## MESTARI FORSMAN KERMAINEN KANAPASTA 3kg

Mestari Forsman Gräddig Kycklingpasta 3kg

**UUTUUS**

**615423**  
ME:1



LAKTOOSITON/LAKTOSFRI



### Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:

Energia/Energi	724 kJ/174 kcal
Rasva/Fett	10 g
josta tyydyttyntä/varav mättat fett	5,6 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	13 g
josta sokereita/varav sockerater	2 g
Ravintokuitu/Fiber	1,1 g
Proteiini/Protein	6,5 g
Suola/Salt	0,9 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos o g

**Aineosat:** pasta (vesi, **durumvehnä**), vesi, laktoositon **kerma**, broilerinlihavalmiste (broilerinliha (14 %), vesi, jodioitu suola, mausteet (mm. chili, paprika, valkosipuli, korianteri, tomaatti), sokeri, stabilointiaine E 450, aromi, dekstroosi), sulatejuusto (**juusto**, sulatesuolat (E 452, E 331, E 339), **voi**, suola), mausteet (mm. aurinkokuivattu tomaatti, kurkuma, kumina, cayenne, neilikka), muunnettu maissitärkkelys, limemehu, valkosipuli, persilja, suola, rapsiöljy, sokeri, etikka, sitruskuitu, sipuli, sitruunapyre, inkivääripyre, perunatärkkelys. Broilerinlihan alkuperä Suomi. **Kuumennus:** Poista kalvo. Kuumenna uunissa 120-130 °C:ssa noin 30 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingrediensier:** pasta (vatten, **durumvete**), vatten, laktosfri **grädde**, kycklingkött (kycklingkött (14 %), vatten, joderat salt, kryddor (bl. a. chili, paprika, vitlök, koriander, tomat), socker, stabiliseringsmedel E 450, arom, dextros), smältost (**ost**, smältsalter (E 452, E 331, E 339), **smör**, salt), kryddor (bl.a. soltorkad tomat, gurkmeja, kummin, cayenne, nejlilka), modifierad majsstärkelse, limesaft, vitlök, persilja, salt, rapsolja, socker, ättika, citrusfiber, lök, citronpuré, ingefärapuré, potatisstärkelse. Kycklingköttets ursprung Finland. **Uppvärmning:** Ta bort skyddsfolien från formen. Hetta upp i 120-130 °C ugnsvärme ca 30 minuter, till innetemperaturen +75 °C. **Förvaring** under +6 °C.

## MESTARI FORSMAN PASTA BOLOGNAISE 3kg

Mestari Forsman Pasta Bolognese 3kg

**5004**  
ME:1



Valmistettu suomalaisesta lihasta/  
Tillverkad av finländskt kött

LAKTOOSITON/LAKTOSFRI



### Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:

Energia/Energi	580 kJ/138 kcal
Rasva/Fett	5,3 g
josta tyydyttyntä/varav mättat fett	2,1 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	15 g
josta sokereita/varav sockerater	3,1 g
Ravintokuitu/Fiber	1,2 g
Proteiini/Protein	6,7 g
Suola/Salt	0,77 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos o g

**Aineosat:** pasta (vesi, **durumvehnä**), liha 18 % (nauta, sika), vesi, tomaattimurska (tomaatti, tomaattimehu), tomaattipyre, sipuli, **juusto**, porkkana, palsternacka, sokeri, jodioitu suola, mausteet (mm. valkosipuli, basilika, oregano, laakerinlehti), muunnettu maissitärkkelys, rapsiöljy, punaviinietikka, maissitärkkelys, perunaproteiini. Sian- ja naudanlihan alkuperä Suomi. **Kuumennus:** Poista vuoaasta kalvo. Kuumenna uunissa 120-130 °C:ssa n. 40 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingrediensier:** pasta (vatten, **durumvete**), kött 18 % (nöt, svin), vatten, krossad tomat (tomat, tomatsoft), tomatpuré, lök, **ost**, morot, palsternacka, socker, joderat salt, kryddor (bl.a. vitlök, basilika, oregano, lagerblad), modifierad majsstärkelse, rapsolja, rödvinsvinäger, majsstärkelse, potatisprotein. Svin- och nötkötts ursprung Finland. **Uppvärmning:** Ta bort skyddsfolien från formen. Hetta upp i 120-130 °C ugnsvärme ca 40 minuter, till innetemperaturen +75 °C. **Förvaring** under +6 °C.

## MESTARI FORSMAN LASAGNE 3kg

Mestari Forsman Lasagne 3kg

**5005**  
ME:1



Valmistettu suomalaisesta lihasta/  
Tillverkad av finländskt kött

LAKTOOSITON/LAKTOSFRI



### Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:

Energia/Energi	848 kJ/204 kcal
Rasva/Fett	13 g
josta tyydyttyntä/varav mättat fett	7,2 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	12 g
josta sokereita/varav sockerater	3,1 g
Ravintokuitu/Fiber	0,7 g
Proteiini/Protein	8,1 g
Suola/Salt	0,97 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos o g

**Aineosat:** laktoositon **ruokakerma**, liha 26 % (nauta, sika), lasagnelevy (**durumvehnä**), sipuli, tomaattipyre, tomaattimurska (tomaatti, tomaattimehu), vesi, **juusto** (säilöntäaine lysotsyymi (**kananmunasta**)), porkkana, palsternacka, **vehnäjuho**, palmurasva, jodioitu suola, muunnettu maissitärkkelys, sokeri, mausteet (mm. valkosipuli, laakerinlehti), maissitärkkelys, perunaproteiini. Sian- ja naudanlihan alkuperä Suomi. **Kuumennus:** Poista vuoaasta kalvo. Kuumenna uunissa 100-110 °C:ssa n. 45 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingrediensier:** laktosfri **matlagningsgrädde**, kött 26 % (nöt, svin), lasagneplatta (**durumvete**), lök, tomatpuré, krossad tomat (tomat, tomatsoft), vatten, **ost** (konserveringsmedel lysozym (från ägg)), morot, palsternacka, **vetemjöl**, palmfett, joderat salt, modifierad majsstärkelse, socker, kryddor (bl.a. vitlök, lagerblad), majsstärkelse, potatisprotein. Svin- och nötkötts ursprung Finland. **Uppvärmning:** Ta bort skyddsfolien från formen. Hetta upp i 100-110 °C ugnsvärme ca 45 minuter, till innetemperaturen +75 °C. **Förvaring** under +6 °C.



## MESTARI FORSMAN KASVISLASAGNE 3kg

Mestari Forsman Vegetabilisklasagne 3kg



**5109**

ME:1



LAKTOOSITON/LAKTOSFRI

Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:	
Energia/Energi	602 kJ/144 kcal
Rasva/Fett	8,4 g
josta tyydyttynyttä/varav mättat fett	4,6 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	13 g
josta sokereita/varav sockerater	4 g
Ravintokuitu/Fiber	0,8 g
Proteiini/Protein	4,3 g
Suola/Salt	1,3 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0 g

**Aineosat:** kasvikset 44 % (lehtikaali, tomaatti, vihreä linssi, kesäkurpitsa, munakoiso, punainen ja vihreä paprika, sipuli), laktoositon **ruokakerma**, tomaattimurska (tomaatti, tomaattimehu), lasagnelevy (**durumvehnä**), **juusto** (säilöntäaine lysosyyymi (**kananmunasta**)), **vehnäjuho**, tomaattipyre, palmurasva, muunnettu maissi- ja tapiokatärkkelys, sokeri, jodioitu suola, rapsiöljy, punaviinietikka, mausteet, valkosipuli. Voimakassuolainen. **Kuumennus:** Poista vuoasta kalvo. Kuumenna uunissa 100-110 °C:ssa n. 45 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingredienser:** grönsaker 44 % (grönkål, tomat, grön lins, zucchini, aubergine, röd och grön paprika, lök), laktosfri **matlagingsgrädde**, krossad tomat (tomat, tomatkraft), lasagneplatta (**durumvete**), **ost** (konserveringsmedel lysozym (från ägg)), **vetemjöl**, tomatpuré, palmfett, modifierad majs- och tapiokatärkelse, socker, joderat salt, rapsolja, rödvinsvinäger, kryddor, vitlök. Kraftigt saltad. **Uppvärmning:** Ta bort skyddsfolien från formen. Hetta upp i 100-110 °C ugnsvärme ca 45 minuter, till innetemperaturen +75 °C. **Förvaring** under +6 °C.

## MESTARI FORSMAN LIHAMAKARONILAATIKKO 3kg

Mestari Forsman Kött-Makaronilåda 3kg



**5100**

ME:1



Valmistettu suomalaisesta lihasta/

Tillverkad av finländskt kött

LAKTOOSITON/LAKTOSFRI

Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:	
Energia/Energi	812 kJ/195 kcal
Rasva/Fett	14 g
josta tyydyttynyttä/varav mättat fett	6,1 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	6,5 g
josta sokereita/varav sockerater	0,3 g
Ravintokuitu/Fiber	0,4 g
Proteiini/Protein	12 g
Suola/Salt	1,1 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0 g

**Aineosat:** liha 42 % (nauta, sika), laktoositon **ruokakerma**, makaroni (**durumvehnä**), **kananmuna**, sipuli, **juusto**, jodioitu suola, mausteet (mustapippuri, maustepippuri). Sian- ja naudanlihan alkuperä Suomi. Lihapitoisuus 42 %. **Kuumennus:** Poista vuoasta kalvo. Kuumenna uunissa 100-110 °C:ssa n. 45 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingredienser:** kött 42 % (nöt, svin), laktosfri **matlagingsgrädde**, makaroni (**durumvete**), **ägg**, lök, **ost**, joderat salt, kryddor (svartpeppar, kryddpeppar). Svin- och nötkötts ursprung Finland. Kötthalt 42 %. **Uppvärmning:** Ta bort skyddsfolien från formen. Hetta upp i 100-110 °C ugnsvärme ca 40 minuter, till innetemperaturen +75 °C. **Förvaring** under +6 °C.

## MESTARI FORSMAN PASTA CARBONARA 3kg

Mestari Forsman Pasta Carbonara 3kg



**5183**

ME:1



Valmistettu suomalaisesta lihasta/

Tillverkad av finländskt kött

LAKTOOSITON/LAKTOSFRI

Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:	
Energia/Energi	802 kJ/192 kcal
Rasva/Fett	11 g
josta tyydyttynyttä/varav mättat fett	5,2 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	16 g
josta sokereita/varav sockerater	1,8 g
Ravintokuitu/Fiber	0,9 g
Proteiini/Protein	6,6 g
Suola/Salt	0,71 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0 g

**Aineosat:** keitetty pasta (vesi, **durumvehnä**), laktoositon **ruokakerma** (31 %), kinkkuvalmiste 10 % (kinkku, vesi, stabilointiaineet (E 1420, E 450), jodioitu suola, sakeuttamisaineet (E 407a, ksantaanikumi), dekstroosi, hapettumisenestoaine E 301, aromit, säilöntäaine natriumnitriitti, savuaromi), sipuli, pekoni 7 % (sianliha, vesi, jodioitu suola, dekstroosi, stabilointiaine E 450, hapettumisenestoaine E 301, säilöntäaine natriumnitriitti), vesi, **juusto** (säilöntäaine lysosyyymi (**kananmunasta**)), **vehnäjuho**, rapsiöljy, palmurasva, valkosipuli, jodioitu suola, mausteet (mustapippuri, persilja). Sianlihan alkuperä Suomi. **Kuumennus:** Poista vuoasta kalvo. Kuumenna uunissa 120-130 °C:ssa n. 40 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingredienser:** kokt pasta (vatten, **durumvete**), laktosfri **matlagingsgrädde** (31 %), skinkprodukt 10 % (skinka, vatten, stabiliseringsmedel (E 1420, E 450), joderat salt, förtjockningsmedel (E 407a, xantangummi), dextros, antioxidationsmedel E 301, aromer, konserveringsmedel natriumnitrit, rökarom), lök, bacon 7 % (svinkött, vatten, joderat salt, dextros, stabiliseringsmedel E 450, antioxidationsmedel E 301, konserveringsmedel natriumnitrit), vatten, **ost** (konserveringsmedel lysozym (från ägg)), **vetemjöl**, rapsolja, palmfett, vitlök, joderat salt, kryddor (svartpeppar, persilja). Svinköttets ursprung Finland **Uppvärmning:** Ta bort skyddsfolien från formen. Hetta upp i 120-130 °C ugnsvärme ca 40 minuter, till innetemperaturen +75 °C. **Förvaring** under +6 °C.







## MESTARI FORSMAN PUNAJUURI-KAURAVUOKA 2,5kg

Mestari Forsman Rödbeta-Havregryta 2,5kg



**5161**  
ME:1



LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
VEGAANINEN/VEGANSK

Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:	
Energia/Energi	648 kJ/156 kcal
Rasva/Fett	9,7 g
josta tyydyttynyttä/varav mättat fett	8,2 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	13 g
josta sokereita/varav sockerater	4,5 g
Ravintokuitu/Fiber	2,5 g
Proteiini/Protein	3,1 g
Suola/Salt	1,2 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0 g

**Aineosat:** punajuuri (40 %), kookoskerma, kypsä kaurajyvä 20 % (**kaura**, vesi, jodioitu suola), sipuli, kasvi-rasvavalmiste (muunnettu peruna- ja tapiokatarkkelys, kookosöljy, perunatarkkelys, merisuola, aromit, väri beta-karoteeni), suola, valkospuli, inkivääripöytä, mustapippuri, maltodekstriini, palmuöljy, etikka, sokeri, sitruskuitu. **Kuumennus:** Poista vuoasta kalvo. Kuumenna uunissa 130-140 °C:ssa n. 30 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingredienser:** rödbeta (40 %), kokosgrädde, kokt havrekorn 20 % (**havre**, vatten, joderat salt), lök, vegetabilisk fett produkt (modifierad potatis- och tapiokastärkelse, kokosolja, potatisstärkelse, havsalt, aromer, färgämne betakaroten), salt, vitlök, ingefärapuré, svartpeppar, maltodektrin, palmolja, ättika, socker, citrusfiber. **Uppvärmning:** Ta bort skyddsfolien från formen. Hetta upp i 130-140 °C ugnsvärme ca 30 minuter, till inntemperaturen +75 °C. **Förvaring** under +6 °C.

## MESTARI FORSMAN WOKKIPOHJA 2,5kg

Mestari Forsman Wokbas 2,5kg



**615475**  
ME:1



LAKTOOSITON/LAKTOSFRI

**UUTUUS**

Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:	
Energia/Energi	539 kJ/127 kcal
Rasva/Fett	1,4 g
josta tyydyttynyttä/varav mättat fett	0,2 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	22 g
josta sokereita/varav sockerater	6,9 g
Ravintokuitu/Fiber	1,3 g
Proteiini/Protein	5,7 g
Suola/Salt	1,1 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0 g

**Aineosat:** munanuudeli (**vehnäjuho**, vesi, **kananmuna**, suola), **soijapapu**, porkkana, kaali, vesikastanja, vesi, keltainen porkkana, sokeri, soijakastike (vesi, **soijapapu**, suola, etikka), etikka, inkivääripöytä, valkosipuli, limepöytä, riisiviinietikka, sitruunapöytä, muunnettu maissitärkkelys, mausteet (chili, sitruunaruoho), merisuola, **sesamiöljy**, sakeuttamisaineet (ksantaanikumi, guarkumi), sitruskuitu, väri E 150c, säilöntäaineet (kaliumsorbaatti, natriumbentsoaatti), happamuudensäätöaineet (sitruunahappo, E 500). Saattaa sisältää pieniä määriä selleriä. **Kuumennus:** Poista vuoasta kalvo. Lisää halutessasi lihaa, kasviksia tai kasviperäistä proteiinia. Peitä vuoka kannella tai foliolla. Kuumenna uunissa 120-130 °C:ssa n. 25 minuuttia, sisälämpötilaan +75 °C. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingredienser:** äggnudel (**vetemjöl**, vatten, **ägg**, salt), **sojaböna**, morot, kål, vattenkastanj, vatten, gul morot, socker, sojasås (vatten, **sojaböna**, salt, ättika), ättika, ingefärapuré, vitlök, limepuré, risvinäger, citronpuré, modifierad majsstärkelse, kryddor (chili, citrongräs), havssalt, **sesamolja**, förtjockningsmedel (xantangummi, guarkärnmjöl), citrusfiber, färgämne E 150c, konserveringsmedel (kaliumsorbat, natriumbensoat), surhetsreglerande medel (citronsyra, E 500). Kan innehålla spår av selleri. **Uppvärmning:** Ta bort skyddsfolien från formen. Om du vill, tillsätt kött, grönsaker eller vegetabiliskt protein. Täck med locket. Hetta upp i 120-130 °C ugnsvärme ca 25 minuter, till inntemperaturen +75 °C. **Förvaring** under +6 °C.

# MAUSTAMINEN



## MESTARI FORSMAN TUOREMAKUPOHJA THAI

Mestari Forsman Färsk Smakbas Thai

UUTUUS



1kg 615389  
ME:1

5kg 615390  
ME:1



LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI  
VEGAANINEN/VEGANSK

Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:	
Energia/Energi	774 kJ/186 kcal
Rasva/Fett	12 g
josta tyydyttynyttä/varav mättat fett	1,1 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	17 g
josta sokereita/varav sockerater	11 g
Ravintokuitu/Fiber	2,8 g
Proteiini/Protein	0,4 g
Suola/Salt	1,9 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos o g

**Aineosat:** vesi, mausteet (kurkuma, korianteri, sarviapila, valkosipuli, kumina, fenkoli, mustapippuri, cayenne, neilikka, tilli, sitruunaruoho, chili, kaffirlime), rapsiöljy, sokeri, etikka, sitruunapyree, suola, inkiväärisose, muunnettu maissitärkkelys, perunatärkkelys, sitruskuitu, sakeuttamisaine ksantaanikumi, säilöntäaineet (kaliumsorbaatti, natriumbentsoaatti). **Annostus:** 4-8 %. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingredienser:** vatten, kryddor (gurkmeja, koriander, bockhornsklöver, vitlök, kummin, fänkål, svartpeppar, cayenne, nejlika, dill, citrongräs, chili, kaffirlime), rapsolja, socker, ättika, citronpuré, salt, ingefärapuré, modifierad majsstärkelse, potatisstärkelse, citrusfiber, förtjockningsmedel xantangummi, konserveringsmedel (kaliumsorbat, natriumbentsoat). **Dosering:** 4-8 %. **Förvaring** under +6 °C.

MAUSTAMINEN

## MESTARI FORSMAN TUOREMAKUPOHJA KOREA

Mestari Forsman Färsk Smakbas Korea

UUTUUS



1kg 615391  
ME:1

5kg 615392  
ME:1



LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI  
VEGAANINEN/VEGANSK

Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:	
Energia/Energi	654 kJ /156 kcal
Rasva/Fett	5,6 g
josta tyydyttynyttä/varav mättat fett	0,7 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	21 g
josta sokereita/varav sockerater	13 g
Ravintokuitu/Fiber	2,4 g
Proteiini/Protein	4,6 g
Suola/Salt	3,3 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos o g

**Aineosat:** vesi, misotahna (vesi, **sojapapu**, riisi, suola), fermentoitu chili-paprikapyree (paprika, chili, merisuola, etikka), mausteet (chili, paprika), tomaattipyree, etikka, sokeri, valkosipuli, rapsiöljy, muunnettu maissitärkkelys, inkiväärisose, soija (vesi, **sojapapu**, suola, etikka), sitruskuitu, suola, sakeuttamisaine ksantaanikumi, paprikauute, säilöntäaineet (kaliumsorbaatti, natriumbentsoaatti). **Annostus:** 4-8 %. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingredienser:** vatten, misopasta (vatten, **sojaböna**, ris, salt), fermenterad chili-paprikapuré (paprika, chili, havssalt, ättika), kryddor (chili, paprika), tomatpuré, ättika, socker, vitlök, rapsolja, modifierad majsstärkelse, ingefärapuré, soja (vatten, **sojaböna**, salt, ättika), citrusfiber, salt, förtjockningsmedel xantangummi, parikaextrakt, konserveringsmedel (kaliumsorbat, natriumbentsoat). **Dosering:** 4-8 %. **Förvaring** under +6 °C.

## MESTARI FORSMAN TUOREMAKUPOHJA INTIA

Mestari Forsman Färsk Smakbas Intia

UUTUUS



1kg 615393  
ME:1

5kg 615394  
ME:1



LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI  
VEGAANINEN/VEGANSK

Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:	
Energia/Energi	354 kJ/84 kcal
Rasva/Fett	2,3 g
josta tyydyttynyttä/varav mättat fett	0,2 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	13 g
josta sokereita/varav sockerater	6,8 g
Ravintokuitu/Fiber	2,7 g
Proteiini/Protein	2,1 g
Suola/Salt	4,5 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos o g

**Aineosat:** tomaattimurska, vesi, tomaattipyree, fermentoitu chili-paprikapyree (paprika, chili, vesi, merisuola, etikka), sipuli, sitruunapyree, mausteet (chili, sipuli, valkosipuli, juustokumina, korianteri, mustapippuri, neilikka, inkivääri, kardemumma, kumina, tilli, kurkuma, savupaprika), valkosipuli, suola, sokeri, etikka, rapsiöljy, muunnettu maissitärkkelys, sitruskuitu, sakeuttamisaine ksantaanikumi, paprikauute, säilöntäaineet (kaliumsorbaatti, natriumbentsoaatti). **Annostus:** 4-8 %. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingredienser:** krossad tomat, vatten, tomatpuré, fermenterad chili-paprikapuré (paprika, chili, vatten, havssalt, ättika), lök, citronpuré, kryddor (chili, lök, vitlök, spiskummin, koriander, svartpeppar, nejlika, ingefära, kardemumma, kummin, dill, gurkmeja, rökt paprika), vitlök, salt, socker, ättika, rapsolja, modifierad majsstärkelse, citronfiber, förtjockningsmedel xantangummi, paprikaextrakt, konserveringsmedel (kaliumsorbat, natriumbentsoat). **Dosering:** 4-8 %. **Förvaring** under +6 °C.

## MESTARI FORSMAN TUOREMAKUPOHJA MEKSIKO

Mestari Forsman Färsk Smakbas Mexiko

**UUTUUS**


**1kg 615395**  
ME:1

**5kg 615396**  
ME:1



LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI  
VEGAANINEN/VEGANSK

### Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:

Energia/Energi	351 kJ/84 kcal
Rasva/Fett	3 g
josta tyydyttyynyttä/varav mättat fett	0,3 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	10 g
josta sokereita/varav sockerater	3,8 g
Ravintokuitu/Fiber	3,8 g
Proteiini/Protein	2,1 g
Suola/Salt	3,1 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos o g

**Aineosat:** vesi, fermentoitu chili-paprikapyree (paprika, chili, vesi, merisuola, etikka), tomaattipyree, mausteet (juustokumina, chili, paprika, savupaprika, valkosipuli, sipuli, inkivääri, mustapippuri, kaneli, rosmariini, oregano), suola, etikka, muunnettu maissitärkkelys, rapsiöljy, sitruuskuitu, sakeuttamisaine ksantaanikumi, happamuudensäätöaine sitruunahappo, säilöntäaineet (kaliumsorbaatti, natriumbensoaatti).

**Annostus:** 4-8 %. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingredienser:** vatten, fermenterad chili-paprikapuré (paprika, chili, havssalt, ättika), tomatpuré, kryddor (spiskummin, chili, paprika, rökt paprika, vitlök, lök, ingefära, svartpeppar, kanel, rosmarin, oregano), salt, ättika, modifierad majsstärkelse, rapsolja, citrusfiber, förtjockningsmedel xantangummi, surhetsreglerande medel citronsyra, konserveringsmedel (kaliumsorbat, natriumbensoat). **Dosering:** 4-8 %. **Förvaring** under +6 °C.

## MESTARI FORSMAN TUOREMAKUPOHJA YRTTI

Mestari Forsman Färsk Smakbas Ört

**UUTUUS**


**1kg 615397**  
ME:1

**5kg 615398**  
ME:1



LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI  
VEGAANINEN/VEGANSK

### Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:

Energia/Energi	412 kJ/100 kcal
Rasva/Fett	8,5 g
josta tyydyttyynyttä/varav mättat fett	0,7 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	3,4 g
josta sokereita/varav sockerater	2,4 g
Ravintokuitu/Fiber	3 g
Proteiini/Protein	1 g
Suola/Salt	1,7 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos o g

**Aineosat:** vesi, yrtit 16 % (persilja, basilika, timjami, rosmariini, rakuuna), rapsiöljy, sipuli, sitruuskuitu, merisuola, valkosipuli, sokeri, happamuudensäätöaine sitruunahappo, säilöntäaineet (kaliumsorbaatti, natriumbensoaatti).

**Annostus:** 4-8 %. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingredienser:** vatten, örter 16 % (persilja, basilika, timjan, rosmarin, dragon), rapsolja, lök, citrusfiber, havssalt, vitlök, socker, surhetsreglerande medel citronsyra, konserveringsmedel (kaliumsorbat, natriumbensoat).

**Dosering:** 4-8 %. **Förvaring** under +6 °C.

## MESTARI FORSMAN TUOREMAKUPOHJA VALKOSIPULI

Mestari Forsman Färsk Smakbas Vitlök

**UUTUUS**


**1kg 615399**  
ME:1

**5kg 615400**  
ME:1



LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI  
VEGAANINEN/VEGANSK

### Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:

Energia/Energi	818 kJ/196 kcal
Rasva/Fett	10 g
josta tyydyttyynyttä/varav mättat fett	0,8 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	21 g
josta sokereita/varav sockerater	6,1 g
Ravintokuitu/Fiber	3,1 g
Proteiini/Protein	4,5 g
Suola/Salt	3,1 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos o g

**Aineosat:** valkosipuli (68 %), vesi, rapsiöljy, suola, sitruuskuitu, happamuudensäätöaine sitruunahappo, säilöntäaineet (kaliumsorbaatti, natriumbensoaatti).

**Annostus:** 4-8 %. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingredienser:** vitlök (68 %), vatten, rapsolja, salt, citrusfiber, surhetsreglerande medel citronsyra, konserveringsmedel (kaliumsorbat, natriumbensoat). **Dosering:** 4-8 %. **Förvaring** under +6 °C.



## MESTARI FORSMAN TUOREMAKUPOHJA PIPPURI

Mestari Forsman Färsk Smakbas Peppar

**UUTUUS**


**1kg 615401**  
ME:1

**5kg 615402**  
ME:1



LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI  
VEGAANINEN/VEGANSK

### Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:

Energia/Energi	427 kJ/103 kcal
Rasva/Fett	7,8 g
josta tyydyttynyttä/varav mättat fett	0,8 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	5 g
josta sokereita/varav sockerater	0,1 g
Ravintokuitu/Fiber	3,6 g
Proteiini/Protein	1,4 g
Suola/Salt	0,9 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0 g

**Aineosat:** vesi, mustapippuri (13 %), rapsiöljy, etikka, suola, sitrukskuitu, happamuudensäätöaine sitruunahappo, säilöntäaineet (kaliumsorbaatti, natriumbentsoaatti). **Annostus:** 4-8 %. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingredienser:** vatten, svartpeppar (13 %), rapsolja, ättika, salt, citrusfiber, surhetsreglerande medel citronsyra, konserveringsmedel (kaliumsorbat, natriumbentsoat). **Dosering:** 4-8 %. **Förvaring** under +6 °C.

## MESTARI FORSMAN KYLMÄ- JA LÄMMINSUURUSTAVA TÄRKKELYS 2kg

Mestari Forsman Stärkelse för Kallt och Varmt 2kg

**UUTUUS**


**615403**  
ME:1



LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI  
VEGAANINEN/VEGANSK

### Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:

Energia/Energi	1632 kJ /384 kcal
Rasva/Fett	0,5 g
josta tyydyttynyttä/varav mättat fett	0,1 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	95 g
josta sokereita/varav sockerater	0,6 g
Ravintokuitu/Fiber	0,5 g
Proteiini/Protein	0,1 g
Suola/Salt	0,4 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0 g

**Aineosat:** muunnettu perunatärkkelys, maltodekstriini. **Säilytys** Säilytys huoneenlämmössä.

**Ingredienser:** modifierad potatisstärkelse, maltodextrin. **Förvaring** Förvaras i rumstemperatur.

## MESTARI FORSMAN OMENAHYVE 2kg

Mestari Forsman Äppelstekning 2kg



6616

ME:1



LAKTOOSITON/LAKTOSFRI  
GLUTEENITON/GLUTENFRI

JÄLKIRUOAT

### Ravintosisältö 100 g:ssa/Näringsinnehåll i 100 g:

Energia/Energi	1233 kJ/295 kcal
Rasva/Fett	15 g
josta tyydyttyynyttä/varav mättat fett	8,2 g
Hiilihydraatit/Kolhydrat	34 g
josta sokereita/varav sockerater	23 g
Ravintokuitu/Fiber	3,4 g
Proteiini/Protein	3,3 g
Suola/Salt	0,19 g

100 g:ssa laktoosia/i 100 g laktos 0 g

**Aineosat:** omena (48 %), gluteeniton **kaurahiutale**, laktoositon **voi**, fariinisokeri, sokeri, kaneli.

**Valmistusohje:** Kuumenna kiertoilmaunissa +140 °C:ssa sisälämpötilaan +75 °C. **Säilytys** alle +6 °C.

**Ingredienser:** äpple (48 %), glutenfri **havreflinga**, laktosfri **smör**, farinsocker, socker, kanel.

**Tillagning:** Hetta produkten upp i varmluftsugn i 140 °C till innetemperaturen +75 °C. **Förvaring** under +6 °C.



# YHDISTELEMÄLLÄ HERKULLISET LOUNAAT

Mestari Forsmanin rakastettujen ruokien sekä kätevien kastikkeiden avulla saat vaivattomasti vaihtelua lounasannoksiin sekä palvelutiskiini.

Lisää helposti maukkaita ruokia lounasvalikoimaan yhdistelemällä valikoimistamme löytyviä erilaisia kypsiä lihoja sekä monipuolisia kastikkeitamme. Jo pelkästään vaihtamalla lisäköttä, pääruoka-ainetta tai kastiketta saat hetkessä vaihtelua valikoimaan. Luo uusia makuelämyksiä kokeilemalla rohkeasti tai hyödynnä valmiita annosideoitamme.

## Oletko jo tutustunut Mestari Forsmanin vastustamattomiin Sous vide -kastikkeisiin?

Makunautinnon kruunaavat kastikkeemme sopivat loistavasti herkulliseksi osaksi myös annospakattuja ruokia. Kaikki Sous vide -kastikkeemme on pakattu 2,5 kg:n pusseihin, joista ne on helppo annostella. Kastikkeet voidaan lämmittää niiden omassa pusseissaan.

Runsaasti  
*maukkaita*  
vaihtoehtoja!

## ESIMERKKIANNOS

Itämaista kanaa ja nuudelia



Nuudelikerä

Mestari Forsman  
Seesam-Valkosipulikastike







Atria Paistettu  
Kanan Paistipala

Annoksen raaka-ainehinta n. 2,45 €

Tuote	Koodi	Me	Myyntierän EAN
 Mestari Forsman Seesam-Valkosipulikastike 2,5kg	L 615311	1	 6 407800 021114
 Atria Paistettu Kanan Paistipala n60g irtopakaste 5kg/2,5kg	G, L 6666	2	 6 407800 013164
 Nuudelikerä			

Seesamin siemeniä koristeeksi.


**YLIKYPSÄÄ POSSUA  
PAPRIGANOKASTIKKEESSA**
**Annoksen raaka-ainehinta n. 3,15 €**

Tuote	Koodi	Me	Myyntierän EAN
 Mestari Forsman Papriganokastike 2,5kg	G, L 615308	1	 6 407800 021084
 Atria Kypsä Viipaloitu Possun Rinta pakaste n3kg/n1kg	6630	3	 2 378663 000001
 Mestari Forsman Perunamuusi 3kg	G, L 5026	1	 6 407850 050263


**LIHAPULLAPASTA  
FORSMANIN TAPAAN**
**Annoksen raaka-ainehinta n. 3,20 €**

Tuote	Koodi	Me	Myyntierän EAN
 Mestari Forsman Yrttitomaattikastike 2,5kg	G, L 5013	1	 6 407850 050133
 Mestari Forsman Lihapyörykkä 3kg/n15g	G, L 5087	1	 6 407850 050874
 Kypsä pasta			


**KEBAB JA BASMATIRIISIÄ**
**Annoksen raaka-ainehinta n. 3,20 €**








Tuote	Koodi	Me	Myyntierän EAN
 Mestari Forsman Yrttitomaattikastike 2,5kg	G, L 5013	1	 6 407850 050133
 Sibylla Kebab pakaste 3x1000g	G, L 830073	3	 6 407800 009372
 Mestari Forsman Basmatiriisi 3kg	G, L 615205	1	 6 407800 017599





## SEESAM-SIPULIHÄRKÄÄ JA ITÄMAISTA RIISIÄ

Annoksen raaka-ainehinta n. 3,45 €







Tuote	Koodi	Me	Myyntierän EAN
 Mestari Forsman Seesam-Valkosipulikastike 2,5kg	L 615311	1	 6 407800 021114
 Mestari Forsman Karamellisipuli 1kg	G, L 615476	1	 6 407800 024764
 Atria Kypsa Naudan E Lastu (24x24x5mm) n2kg	G, L 6760	1	 2 378676 000005
 Mestari Forsman Basmatiriisi 3kg	G, L 615205	1	 6 407800 017599

ANNOSIDEAT



## YLIKYPSÄÄ POSSUN RINTAA SEESAMKASTIKKEESSA JA BASMATIRIISIÄ







Annoksen raaka-ainehinta n. 2,80 €

Tuote	Koodi	Me	Myyntierän EAN
 Mestari Forsman Seesam-Valkosipulikastike 2,5kg	L 615311	1	 6 407800 021114
 Atria Kypsa Viipaloitu Possun Rinta pakaste n3kg/n1kg	6630	3	 2 378663 000001
 Mestari Forsman Basmatiriisi 3kg	G, L 615205	1	 6 407800 017599











## PORTUGALILAISET KALAPIHVIT







Annoksen raaka-ainehinta n. 3,15 €

Tuote	Koodi	Me	Myyntierän EAN
 Mestari Forsman Papriganokastike 2,5kg	G, L 615308	1	 6 407800 021084
 Atria Lohimurekepihvi Pinaattitäytteellä pakaste 5,6kg/70g	G, L 6528	1	 6 407800 010811
 Mestari Forsman Punajuuri-kauravuoka 2,5kg	L 5161	1	 6 407850 051611


**METSÄSTÄJÄN MUREKE  
JA PAAHTOPERUNAT**
**Annoksen raaka-ainehinta n. 3,55 €**

Tuote	Koodi	Me	Myyntierän EAN
 Mestari Forsman Metsäsienikastike 2,5kg	G, VL 615388	1	 6 407800 022852
 Atria Kypä Viipaloitu Gluteeniton Lihamureke pakaste 6kg/50g	G, L 5687	1	 6 407850 056876
 Mestari Forsman Uunijuures 3kg	G, L 5019	1	 6 407850 050195
 Mestari Forsman Paahtettu Pikkuperuna 3kg	G, L 615204	1	 6 407800 017582


**PANEROITUA BROILERIA  
JA METSÄSIENIKASTIKETTA**
**Annoksen raaka-ainehinta n. 2,90 €**

Tuote	Koodi	Me	Myyntierän EAN
 Mestari Forsman Metsäsienikastike 2,5kg	G, VL 615388	1	 6 407800 022852
 Atria Kypä Kanan Crispy Paistipala pakaste 4kg/n20-40g	L 5760	1	 6 407850 057606
 Mestari Forsman Perunamuusi 3kg	G, L 5026	1	 6 407850 050263





---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



MESTARI**FOR**





**MESTARIFORSMAN**

Kuluttajapalvelu **0800 95333**

Myyntipalvelukeskus **010 316 8712** ja **0800 198 500**

**WWW.MESTARIFORSMAN.FI**

