

Uusi wraptähti on syntynyt!

Tunturirieska ruisjuuri on helposti työstettävä raaka-aine wrappeihin ja rulliin. Ryhdikkäämpi ja maukkaampi kuin tavallinen tortilla.



Tunturirieska ruisjuuri taipuu notkeasti moneen.

Wrapini-konsepti esittelee maukkaan ja repeilemättä rullautuvan polarbröd Tunturirieska ruisjuuren. Rieska on rakenteeltaan ilmava ja juuri oikea paistoaika antaa sille mukavan kevyesti rapean pinnan. Makumaailmassa yhdistyvät niin rukiin maku, aavistuksen hedelmäinen maltaan tuoksu kuin ruisjuuren kirpeys.

Muiden rieskojemme tapaan tuote on omiaan monipuoliseen käyttöön, olitpa sitten rullaamassa, taittamassa, leikkaamassa tai wrappaamassa. Tunturirieska ruisjuuren viehätys ei piile ainoastaan aromikkaassa maussa, vaan myös sen elastisuudessa. Ruisjuuren ansiosta rieskaa on todella helppo työstää, sillä pehmeys ja elastisuus takaavat, ettei rieska repeydy. Tuote säilyttää ryhdikkyytensä hyvin.

- Aromaattinen rukiinen maku
- Kevyesti hapokas
- Ilmava rakenne
- Kiva tekstuuri
- Pehmeä ja elastinen
- Täydellinen wrappeihin

Aina vastapaistettua

Polarmetoden™ -menetelmän ansiosta rieska syväjäädetytetään välittömästi uunista tulon jälkeen ja se sulaa nopeasti, sillä vain 7 minuutissa rieska on työstettävissä mitä erilaisimpiin tarjoiluihin. Hävikin minimoimiseksi pakkasesta voi siis ottaa sulamaan vain tarvittaman määrän. Jos menekki yllättää, vain muutamassa minuutissa uudet rieskat odottavat kekseliään kokin käsittelyä. Huomaa myös, että rieska säilyy sulatuksen jälkeen omassa pussissaan vähintään 5 vrk.

Tuotetiedot

Tunturirieska ruisjuuri 60 g, koko 26 x 18,5 cm
ME: 64 x 60 g (8 rieskaa / pussi)
RF: 21821 · HT: 8052920 · K: 21380795
MN: 1072865 · W: 2065530 · EAN: 7313830002186

Tunturi Rieskawrap – to stay or go! Lisänä aina jotain vihreää!

Voit nyt tarjota asiakkaillesi ihan uudenlaisia pieniä rieskarullia, joiden pääraaka-aineena on Tunturirieska ruisjuuri. Olemme antaneet niille nimeksi WRAPINI, joka tarkoittaa pientä wrapia. Wrapini on juuri oikean kokoinen esim. aamupalaksi tai haukattavaksi ennen kokousta tai illan treenejä. Kääri paperiin tai puolita rulla ja aseta puolikkaat rasiaan. Sinetöi makupala hausalla WRAPINI-tarralla.

Näin onnistut kokoamaan mehevän Wrapinin.

Avainsanat: huolellinen valutus ja kosteuden eristys.

1. Tärkeintä rieskawrapin valmistuksessa on käyttää jotain eristämään kosteus täytteen raaka-aineista. Aloita siis aina peittämällä rieska jollain kosteutta eristävällä raaka-aineella, kuten salaatinlehdillä tai voitelemalla voilla/margariinilla/tuorejuustolla. Rasva muodostaa leipää suojaavan pinnan. Märkä leipä ei houkuttele ketään.
2. Kaikkien raaka-aineiden tulee olla niin kuivat kuin mahdollista, jotta lopputuote säilyy mahdollisimman tuoreena ja raikkaana. Poista kosteus raaka-aineista valuttamalla ne hyvin, ennen kuin asetat ne leivälle. Leikkaa ja pilko ne pieneen rieskarullaan sopiviksi paloiksi.
3. Kun kokoat rieskawrapin, aseta ensin kosteuden eristäjänä käyttämäsi raaka-aine leivälle. Jaa sitten muut täytteen ainekset niin, että 2/3 leivän pinnasta peittyy. Rullaa wrapiksi, jolloin myös 1/3 leivästä toimii kosteuden eristäjänä.
4. Leikkaa rulla keskeltä viistoon, jolloin kaunis leikkauspinta tulee houkuttelevasti esille niin rasiassa kuin kääreessäkin.



Aamustartti Wrapini

MUNAISAA KASVISRUOKAA

Mikäs sen parempi startti aamulle kuin kananmuna, joka tässä ohjeessa on salaatin muodossa rieskaan käärittynä. Kurpitsansiemenet, maustekurkku ja krassi antavat salaatille mukavasti rapeutta. Sopii kaikille kasvisvaihtoehtoa suosiville, jotka haluavat startata aamun erityisen aurinkoisesti.



Ohje on yhdelle wrapinille, mutta voidaan kertoa 10:llä.

Ainekset

1 kpl Tunturirieska ruisjuuri
2 kpl kananmuna, kovaksi keitetty, hienoksi hakattu
20 g majoneesi
hyppysellinen mustapippuria, maun mukaan suolaa ja limemehua
2-3 kpl romainesalaatin lehti
2 rkl voileipäkrassi, silputtu
1 rkl kurpitsansiemen, mielellään paahdettu
2 viipaletta pitkittäin viipaloitua maustekurkkua, hyvin valutettuina
levite leivälle

Tee näin: Levitä voi/margariini koko leivälle. Sekoita keitetyistä kananmunista ja majoneesista kiinteä munamassa ja mausta se. Paahda kurpitsansiemenet (tai käytä valmiiksi paahdettuja). Levitä salaatinlehdet, munamassa, kurpitsansiemenet, krassi ja kurkkuviipaleet leivälle niin, että 2/3 peittyy. Lisää suolaa ja pippuria maun mukaan. Rullaa wrapiniksi.

Vinkki! Voit myös lisätä täytteeksi rapeaksi paahdettua pekonia. Silloin wrapini ei luonnollisesti sovellu kasvisruokailijalle, mutta kylläkin muille herkkuksille, jotka kaipaavat energiaa uuteen päivään.

Wokki Wrapini, vegaaninen

MAAPÄHKINÄVOITA JA SEESAMPAISTETTUJA KASVIKSIA

Värikäs wrapini on ilo niin silmille kuin makunystyröillekin ja vaihtoehto vegaaniseen ruokavalioon. Seesamiöljyssä kuullotetut kasvikset antavat keveyttä ja maapähkinävoi sekä auringonkukansiemenet puolestaan mukkeutta.



Ohje on yhdelle wrapinille, mutta voidaan kertoa 10:llä.

Ainekset

1 kpl Tunturirieska ruisjuuri
15 g paprika, suikale
15 g porkkana, suikale
15 g kesäkurpitsa, suikale
25 g pak choi, pitkittäin viipaloitu
2-3 romainesalaatti, pieniä lehtiä
35 g maapähkinävoi
8 g auringonkukansiemen, paahdettu
seesamiöljyä paistamiseen

Tee näin: Wokkaa kasvikset seesamiöljyssä pikaisesti, jotta ne säilyttävät rapeutensa. Anna niiden jäähtyä. Levitä maapähkinävoi koko leivälle. Aseta ensin kuivat salaatinlehdet, kasvikset ja paahdetut auringonkukansiemenet leivälle niin, että 2/3 peittyy. Lisää suolaa ja pippuria maun mukaan. Rullaa wrapiniksi.

Aasialainen Wrapini

KATKARAPUJA, KIMCHIÄ, MANGOJA JA KORIANTERIA

Rapsakka kimchi katkaravuilla ja mangolla antavat wrapinille hapanimelän ja eksoottisen sävyksen. Tervetuloa makujen taivaaseen! Huom! Tämä wrapini suositellaan tarjoiltavaksi heti valmistuksen jälkeen. Onnistunut lopputuote syntyy, kun muistat huolella valuttaa kaikki kosteat raaka-aineet.



KATKARAPUJA

Ohje on yhdelle wrapinille, mutta voidaan kertoa 10:llä.

Ainekset

1 kpl Tunturrieska ruisjuuri
60 g katkarapu eli n. 9 kpl kuorittuja pakastettuja tai käsin kuorittuja (Muista valuttaa hyvin.)
1 rkl sweet chili
40 g mango, kuutioitu (Huom! mikäli käytät pakastettua, muista valuttaa hyvin.)
2-3 korianterinoksa, tuore hakattu
30 g piparjuuruorejuusto
35 g kimchi (valutettu)
2 kpl romainesalaatin lehti

Tee näin: Valuta katkaravut hyvin. Mikäli käytät pakastemangoa, valuta myös sulaneet mangokuutiot hyvin. Sekoita katkaravut, mango, sweet chili ja korianteri. Levitä piparjuuruorejuusto koko leivälle. Aseta leivälle ensin salaatinlehdet ja niiden päälle valutettu kimchi ja sen päälle katkarapuseos niin, että 2/3 peittyy. Lisää suolaa ja pippuria maun mukaan. Rullaa wrapiniksi.

Vinkki! Tulisemman version saat mausteita, kuten esim. chilirouhetta lisäämällä.

Hot Caesar Wrapini

BROILERIA, SAVUPAPRIKAA JA ROMAINE SALAATTIA

Tämä wrapini on klassisen Caesarin eli Rooman keisarin astetta tulisempi Espanjan serkku. Mieto savuaromi, manchego-juusto ja rapea pekonimuru, huh! Love it!



BROILERIA

Ohje on yhdelle wrapinille, mutta voidaan kertoa 10:llä.

Ainekset

1 kpl Tunturrieska ruisjuuri
2-3 romainesalaatti, lehtiä pieniksi pilkottuna
50 g grillattua broileria, suikale
2 rkl pekonimuru, paahdettu
20 g krutonki, kevyesti murskattu
35 g majoneesi
20 g manchego tai muu vastaava juusto, jolla on luonnetta
1/4 valkosipulinkynsi, murskattu
1/2 sardellifilee
1/2 tl savupaprikajauhe

Tee näin: Sekoita majoneesi, sardellifilee ja valkosipuli salaatin kanssa. Aseta salaattisekoitus koko leivälle, jolla se toimii kosteuden eristäjänä. Ripottele savupaprikajauheella maustetut ainekset eli rapeaksi paistettu pekoniströsseli, broilersuikaleetja krutonki leivälle niin, että 2/3 peittyy. Mausta suolalla ja pippurilla sekä raasta juusto pinnalle. Rullaa wrapiniksi.

Vinkki! Korvaa krutongit unikonsiemenillä, jolloin rapeus säilyy pidempään. Pekonia on markkinoilla myös kalkkuna- ja broileriversioina, mikäli haluaa välttää punaista lihaa.

Sinetöi Wrapini omalla tarralla!

Ota yhteys oman alueesi edustajaan tai myyntipalveluumme ja kysy lisää mahdollisuudesta luoda oma Wrapini-tuotteesi asiakkaillesi. Wrapini, joko paikan päällä nautittavaksi tai mukaan otettavaksi!



Hauska WRAPINI-tarra sinetöi paperiin käärityn tai rasiaan pakatun tuotteen.



Tilaa tukusta Dunin ekologiset take away -rasiat ja viimeistele Wrapini-taralla.



Katso Wrapinin valmistus täältä!

MYyntIPALVELU

010 423 3550
tilaukset@rollfoods.fi

Oy Rollfoods Ab
www.rollfoods.fi

MYyntI

Foodservice myyntipäällikkö
Juha Jukantupa, keittiömestari
050 415 1130
Valtakunnalliset ketjuasiakkuudet

Foodservice myynti Länsi-Suomi
Hannele Lehto
040 834 8766

Foodservice myynti Etelä- ja Itä-Suomi
Sami Rautio, keittiömestari
050 415 1125

Foodservice myynti Pohjois-Suomi
Raimo Pehkonen
0400 915 648

Tutustu Polarbröd-tuotevalikoimaan
osoitteessa www.rollfoods.fi.



Polarbröd AB