

JEPO

- SINCE 1976 -

**2018****uutuustuotteet**

KYPSÄ KUORELLINEN PIKKUPERUNA

1112 JEPO 3kg Kypsä kuorellinen pikkuperuna
Laatikko 5 x 3 kg = 15 kg EAN koodi 6416438011268
pss 3 kg EAN koodi 6416438011275
 PATU 110201



Uunipaahdetut Pikkuperunat, 20 annosta

1 pss / 3 kg	JEPO Kypsä kuorellinen pikkuperuna
0,150 kg	oliiviöljyä
0,015 kg	suolaa
0,007 kg	rouhittua mustapippuria
0,015 kg	tuoretta rosmariinia tai
0,003 kg	kuivattua rosmariinia
0,015 kg	tuoretta timjamia tai
0,003 kg	kuivattua timjamia

Valuta perunat. Levitä perunat gn-vuokaan. Sekoita perunoiden joukkoon öljy, suola, pippuri sekä yrtit timjami ja rosmariini. Paahda yhdistelmäunissa kuivapaistolla 180 °C:ssa noin 25–35 minuuttia, perunoiden koosta riippuen. Sekoita välillä. Tarkista maku ennen esille laittoa.

Kreikkalaiset perunat, 20 annosta

Valmistusohje kuten edellä. Älä lisää suolaa, fetajuustosta irtoaa suolaa perunoihin. Lisää joukkoon 6 kpl puserrettuja valkosipulin kynsiä. Paahda peruna-mausteseosta n. 25 minuuttia ja lisää joukkoon 0,600 kg fetamura. Mausta ja koristele tuoreella oreganolla.

JEPO KYPSÄT PERUNAT

JEPO kypsät perunatuotteet valmistetaan SousVide -menetelmällä ilman lisäaineita ja ovat lyhyen kuumennuksen jälkeen valmiita tarjottaviksi. Niitä voidaan käyttää myös sellaisenaan, esimerkiksi perunasalaateissa.

Jepuan Peruna Oy | Pensalantie 120 | 66850 Jepua
 (06) 789 8700 | info@jepo.fi | www.jepo.fi

Kaikki tuotteet www.jepo.fi

JEPO

- SINCE 1976 -

2018**uutuustuotteet**

KYPSÄ KUORELLINEN VIIPALEPERUNA

1073 JEPO 3 kg Kypsä kuorellinen viipaleperuna 8mm
Laatikko 5 x 3 kg = 15 kg EAN koodi 6416438014467
pss 3 kg EAN koodi 6416438014474
 PATU 110205



Peruna-Sipulimunakas neljälle

0,600 kg JEPO Kypsä kuorellinen viipaleperuna
1 kpl valkosipulin kynsi
0,100 kg sipuliviipaleita
1 rkl oliiviöljyä
6 kpl kananmunia
¼ tl jauhettua tai rouhittua mustapippuria
½ tl suolaa
0,5 dl aurinkokuivattuja tomaatteja kuutioina
½ tl kuminansiemeniä

Koristeluun tuoretta persiljaa

Valuta perunaviipaleet. Viipaloi sipuli ohuiksi viipaleiksi. Purista tai hienonna valkosipuli. Vatkaa kulhossa kananmunat, lisää mausteet, suola ja aurinkokuivatut tomaatit kuutioina. Kuumenna öljy pannussa. Kuullota sipuliviipaleita hetki. Levitä sipuliviipaleiden päälle valutetut perunaviipaleet. Kaada muna-mausteseos pannulle. Kypsennä keskilämmöllä, kunnes munakas on hyytynyt ja pohja saanut kauniin värin. (Älä sekoita välillä). Koristele persiljasipulla ja tarjoa raikkaan salaatin kera.

Rucola perunat, 20 annosta

1 pss / 3 kg JEPO Kypsä kuorellinen viipaleperuna
0,200 kg oliiviöljyä
0,015 kg suolaa
1 sitruunan mehu
6-10 kpl valkosipulinkynsiä koosta riippuen
0,007 kg rouhittua mustapippuria
0,010 kg paprikajauhetta
0,100 kg tuoretta rucolaa

Uunipaahdetut viipaleet. Valuta perunat. Sekoita joukkoon öljy, puristetut valkosipulin kynnet, mausteet ja suola. Paahda yhdistelmäunissa kuivapaistolla 180 °C:ssa kunnes ne saavat hieman väriä, noin 30 minuuttia. Lisää joukkoon sitruunamehu ja rucola juuri ennen tarjoilua. Pyöräytä sekaisin ja kaada perunat kulhoon tarjolle.

Pannuperunat. Valuta perunaviipaleet. Paista perunaviipaleet öljyssä parilassa tai pannulla. Lisää mausteet, puristetut valkosipulinkynnet ja suola. Sekoita ja paista rapeaksi kunnes ovat saaneet kauniin värin. Ennen tarjoilua sekoita joukkoon sitruunanmehu ja revitty rucola.

Jepuan Peruna Oy | Pensalantie 120 | 66850 Jepua
 (06) 789 8700 | info@jepo.fi | www.jepo.fi

Kaikki tuotteet www.jepo.fi