

- » Jääsalaatti
- » Lehtisalaatti
- » MIX
- » Makea frisee
- » Tammenlehvä Yrtit
- » Tilli
- » Sitruunamelissa
- » oregano
- » **Minttu**
- » Viinisuolaheinä
- » Salvia
- » Persilja
- » Lehtipersilja
- » Rosmariini
- » Ruohosipuli

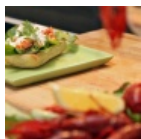
Reseptit



Raikas salaattismoothie



Parsaa ja herkkusienimuhennosta



Keitetyt ravut salaattipedillä

Vihreäkeiju-tuotteita

Minttu

Mintun raikas ja hienoarominen maku sopii hyvin juomiin, jälkiruokiin ja pääruokiin. Minttu saa makunsa mentonista, minttuöljystä. Minttua käytetään lammascaruokiin, kastikkeisiin ja minttuöljyihin. Lämmin minttutee rauhoittaa vatsaa. Laita kourallinen mintun versoja mukiin ja kaada kiehuvaa vettä päälle, anna hautua 5 min ja poista versot.

Minttu myydään ruukussa ja leikattuna. HoReCa: pakkauskoko 100 g



MAKUPARIT

- uuden sadon peruna
- herneet
- munakoiso
- kesäkurpitsa
- lukuisten salaattien joukossa (yhtenä salaatinlehtenä)
- jogurtti
- valkoviinietikka
- curry ruoat
- ilmakeivattu kinkku (yhdistettynä yllä mainittujen papujen tai herneen kera)
- herneenversot
- mansikat
- mangot, meloonit
- kaikki sitrushedelmät
- viikuna
- riisisalaatit
- kana (kylmänä tarjottava)
- lammas, karitsa

Makuparit auttavat löytämään käyttövinkkejä makujen näkökulmasta

"Mintun käyttöä olen oppinut erityisesti reissaamalla. Suomessa voimme käyttää minttua selkeästi rohkeammin, kokeile rohkeasti ja ylläty raikkaista luomuksista!"
- Sami Tallberg -



Makea frisee



Lehtisalaatti



MIX-salaatti



Avainsanat:

Kyröntarhat minttu Yrtit makuparit



Autamme Punaista Ristiä auttamaan.
Autä Sinäkin.
www.punainenristi.fi

Kyröntarhat Oy
Kyröntie 515
21800 Kyrö

puh. (02) 838 77141
fax (02) 486 3319

Honkatarhat Oy
Kirkkokallio 20
38950 Honkajoki

puh. (02) 838 77102
fax (02) 573 4035

Hevi-Kolmio Oy
Kirkkokallio 20
38950 Honkajoki

puh. (02) 838 77102
fax (02) 573 4035

Mykora Oy
Mykorantie 28
27400 Kiukainen

puh. (02) 8387 7000
fax (02) 8387 7011