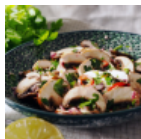


- » Jääsalaatti
- » Lehtisalaatti
- » MIX
- » Makea frisee
- » Tammenlehvä Yrtit
 - » Tilli
 - » Sitruunamelissa
 - » oregano
 - » Minttu
- » Viinisualaheinä
 - » **Salvia**
 - » Persilja
 - » Lehtipersilja
 - » Rosmariini
 - » Ruohosipuli

Reseptit



Päärynä-avocado smoothie



Herkkusieniceviche



Feta-vesimelonisalaatti

Vihreäkeiju-tuotteita

Salvia

Salvia tulee aina kypsentää minuutin ajan lämpimässä rasvassa, joko tilkassa voita tai suosikkiöljyssäsi. Näin sen stydi maku kesytetään ja uutetaan kyseiseen rasvaan (joka puolestaan maustaa vasrsinaisen ruoan lempeämmin kuin että lisäisit sitä valmiiseen ruokaan), jotta salvian maku on pehmeä ja maskuliinisen herkullinen.

Salvia myydään ruukussa ja leikattuna. HoReCa: pakkauskoko 100 g

MAKUPARIT

Makuparit auttavat löytämään käyttövinkejä makujen näkökulmasta

- keltasipuli, makea sipuli (jättisipuli), punasipuli, purjo, salottisipuli ja valkosipuli
- perunat
- kalkkuna, vasikka, maksa
- ranskankerma, smetana, kuohukerma
- kanamunat
- voi
- quinoa, perunahelmet
- kanaliemi, lihaliemi
- valkoviinietikka, valkoviini

Esimerkkiruokia: sipulikeitto (kermanen tai lihaliemeen valmistettu), perunagratiini, valkosipuliperunat, paahdettu kana, vasikanpaisti, possun- ja vasikan noisetit ruskistettulla voisulalla, jossa joukossa laadukasta etikkaa tai loraus valkoviiniä.



Avainsanat:

[salvia](#) [Yrtit](#) [Kyröntarhat](#) [makuparit](#) [Sami Tallberg](#)





Yrtit



Jääsalaatti



Tammenlehvä



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