

STREET FOOD



Katuruoan bestsellerit
ja trendit maailmalta



Lantmännen
Unibake



MENU



TRENDIT

NEW YORK s.6

**KOREA &
VIETNAM** s.11

MEKSIKO s.12

**KREIKKA
& TURKKI** s.14

RESEPTIT

**RESEPTIT LÖY-
DÄT Sivuilta
18-19**

MYynti



Skannaa QR-
koodi ja ota
myynti-
tiimiimme
yhteyttä!

www.lantmannenunibake.fi

SYÖTÄVÄT

**LITTLE ITALY
-BURGER!** s.5

**KARKKIPEKONI
NEW YORKER** s.7

REUBEN-BURGER! s.8

BÁNH MI -HODARIT s.9

KOREAN BRIOSSI s.10

TACO-BURGER! s.13

**POSSUGYROS-
NAANTA®** s.15

**KEBAB-
LIHAPIIRAKKA** s.16

**FALAFEL-
VEGISPIIRAKKA** s.17

ASIAKASPALVELU



Vaihde puh. 020 729 1610
info.unibakefi@lantmannen.com

KATURUOKAA UUDELLA TWISTILLÄ

Parhaimmillaan street food on näyttävää, jännittävää ja herkullista. Se on käsin syötäviä makumatkoja maailman trendien ytimeen – eli juuri sitä, mitä kuluttajat nyt kaipaavat. Ajankohtaisissa annoksissa kulttuurit menevät iloisesti sekaisin, kun Meksikon ja Välimeren tutut maut kohtaavat New Yorkin rennot katuruoka-annokset

sekä Koreasta ja Kaakkois-Aasiasta haetut vaikutteet. Moniaistillisen elämyksen kruunaavat premium-tason sämpylät ja leivät, joiden houkutteleva ulkonäkö tuo annoksille lisäarvoa. Monipuolinen tuotevalikoima lisää ruokalistan kiinnostavuutta ja mahdollistaa erilaisiin trendeihin vastaamisen.



Vaasan Street Food New York Burger

New York Burger on kiiltävä ja näyttävä premium-hampurilais-sämpylä, joka viimeistelee annoksen kokonaisuuden. Peruna tuo pehmeyttä ja kuohkeutta sämpylän rakenteeseen.

LITTLE ITALY -BURGER!

Sämpylöiden väliin kätkeytyy mehevä tuplajuusto! Parmesaani sekoitetaan maustamaan pihvejä ja paiston jälkeen pihvin päälle ladotaan kerros pehmeää bufala-mozzarellaa.



Klassisia smash burgereita tai täytteillä leikitteleviä gourmet-hampurilaisia – New York on burgereiden luvattu kaupunki, joka tarjoaa jokaiselle jotain. Kaupungin street food -kulttuuri on ainutlaatuinen sekoitus maailman makuja, ja burgerit ovat siellä todellista fuusioruokaa.

Perinteisen amerikkalaistyylinen

hampurilaisen väliin mahtuvat niin eri keittiöiden parhaat palat kuin luovat kokeilut perusmakujen eri yhdistelmillä. Italiasta lainatut mozzarella di bufala, tryffeliöljy ja oreganomajoneesi edustavat ikonista Little Italya, kun taas kirpeän, suolaisen ja makean yhdistelmät täytteissä hemmottelevat aisteja monipuolisesti. New York vastaa ihmisten elämysten nälkään innovatiivisilla ja rohkeilla makuyhdistelmillään omalla kikkailemattomalla tavallaan. Näyttävät premium-burgerit ovat rento tapa nauttia gourmet'sta.

Pilviä tavoittelevassa kerroshampparissa yhdistyy mahtava makukombo, kun kirpeän raikas kurkkumajo kohtaa suolaisen makean karkkipekonin.



New York Burger on kiiltävä ja näyttävä premium-hampurilais-sämpylä, joka viimeistelee annoksen kokonaisuuden. Peruna tuo pehmeyttä ja kuohkeutta sämpylän rakenteeseen.





SBS Pretzel Hampurilais- sämpylä

Pretzelin makuinen ja tavallista suolaisempi hampurilaissämpylä sopii yhdistettäväksi erityisesti makeiden täytteiden kanssa. Tumma ja kiiltävästä sämpylästä syntyy näyttävä burgeri.



REUBEN- BURGERI

Muhkea pretzel-sämpylän väliin koottu burgeri ottaa mallia klassisesta Reuben-leivästä. Tuhdin lihaisaa settiä keventää juuri sopivasti pirteä kurkku-fenkolisalaatti.

BÁNH MI -HODARI

Huippuhyvä hodari täytetään napshtavalla vegenakilla ja ronskilla määrällä kirpeitä kasviksia.



Vaasan Street Food Top Cut Hot Dog

Päältä leikattu hot dog -sämpylä on pehmeä ja helppo täyttää. Monikäyttöisen sämpylän sisälle mahtuu runsaasti täytteitä.



KOREAN BRIOSSI

Korealaisissa chilikurkuissa ja kimchimajoneesissa on pehmeää potkua. Tulisemman ruoan ystävän kannattaa nostaa pöytään pullo chilikastiketta burgerin kaveriksi.



Vaasan Street Food Voibriossi

Aidolla voilla leivottu briossisämpylä on todellista premiumia. Siinä on kiiltävä pinta ja kuohkea rakenne. Maukkaiden briossisämpylöiden suosio on vahvassa kasvussa.



Vaasan Street Food Brioche Burger

Vegaanisessa briossityylisessä hampurilaissämpylässä on voin makua ja makeutta. Se on pehmeä ja maukas sämpylä, jossa on upea kiilto.



KOREA & VIETNAM

Jos haluat inspiroitua aasialaisesta makumaailmasta, katse kannattaa suunnata erityisesti Etelä-Koreaan ja Vietnamiin.

Niiden raikkaat, tuliset ja hapan suolaiset maut tuovat hampurilaisiin trendikästä Aasian vivahdetta. Ja mikä parasta, täytteisiin käytettävät raaka-aineet, kuten kurkut ja kaalit, ovat meillä lähiruokaa.

Korealaistyyllisen burgerin tunnistettava, kirpeän tulinen potku syntyy pikkelöidyistä chilikurkuista, gochujang-majoneesista tai fermentoidusta kiinankaalista eli kimchistä. Makujen ilotulitusta tasapainottavat tuoreet yrtit tai vaikkapa paistettu kananmuna. Yksi Vietnamin tunnetuimmista katuruoista, täytetty bánh mì -leipä, puolestaan taipuu helposti näyttäväksi hodareiksi. Ne ladataan kukkuralleen värikkäitä pikkeli kasviksia, punaista chiliä, sriracha-kastiketta ja tuoretta korianteria.

TACO-BURGER!

Pico de gallo raikastaa Meksikoon kallellaan olevan burgerin, ja nachot antavat kivaa rapeutta heti ensipuraisulla.



Vaasan Street Food Potato Burger

Perunasämpylä on klas-
sinen valinta amerikka-
laistyyliin burgeriin.

Se on kuohkeampi ja
pehmeämpi, ja peruna
tuo sämpylätaikinaan
hienostunutta makeutta.

KREIKKA & TURKKI

Välimeren pikaruoka on nyt näkyvästi esillä ravintoloiden tarjonnassa. Turkkilainen kebab ja kreikkalaiset gyrokset valmistetaan laadukkaista raaka-aineista, joiden mauissa yhdistyvät raikkaus, hapokkuus ja syvä mausteisuus. Taskuleipään kääritty gyros on helppo syödä käsin, ja sen sisälle mahtuvat runsaat kreikkalaiset täytteet possusta, tsatsikista, fetasta ja kasviksista. Lihapiirakat ja vegispiirakat puolestaan tuunataan

turkkilaistyyliksi kebablastuilla tai falafelilla, tomaatti-sipulisalaatilla, turkkilaisella jogurtilla ja lehtipersiljalla. **Kreikkalaista ja turkkilaista ruokakulttuuria yhdistävät mausteiden ja tuoreiden yrttien runsas käyttö, Välimeren herkulliset kasvikset sekä yhteisöllisyys.** Herkullisten street food -klassikoiden äärellä on sopiva hetki jakaa hyviä muistoja yhdessä muiden kanssa.



Vaasan Street Food Naanta® Taskuleipä

Naanta-taskuleivässä yhdistyvät naan-leivän rakenne ja pitaleivän kätevä muoto. Se on helppo avata ja täyttää, ja kastikkeet pysyvät hyvin sen sisällä.



POSSU- GYROS- NAANTA®

Tasku täynnä herkkuja!
Possugyroksella talttuu isompikin nälkä ja samalla pääsee pienelle makumatkalle Kreikkaan.

Vaasan



Vaasan Lihapiirakka

Perinteinen lihapiirakka on street food -klassikko, jossa on poikkeuksellisen tuhdisti suomalaisesta lihasta tehtyä täytettä.



KEBAB- LIHAPIIRAKKA

Kebablastuilla ja kananmunalla höystetty lihapiirakka on kuin Lappeenrannan torilta Turkkiin matkannut vety.



Vaasan



Vaasan Vegispiirakka

Vegaanisen kasvispiirakan täyteenä on Gold&Green® kasvi-proteiinimurua. Vegeherkku maistuu myös sellaisenaan.



FALAFEL- VEGISPIIRAKKA

Rapeaksi paistetut falafelit, raikas tomaattisipulisalaatti ja vegaaninen gurtti tekevät Vegispiirakasta entistä ruokaisamman.

Little Italy -burgeri

10 annosta

OREGANOMAJONEESI

0,020 kg kuivattua oreganoa

0,400 kg majoneesia

LISÄKSI

0,300 kg mozzarella di bufala -juustoa

0,500 kg tomaattia

1,200 kg naudan jauhelihaa
(rasvaa väh. 17 %)

0,010 kg suolaa

0,007 kg mustapippuria

0,150 kg parmesaanijuustoa
hienona raasteena

10 kpl Vaasan Street Food
New York Burger -sämpylää

0,250 kg rucolaa

1. Sekoita oregano majoneesin joukkoon.
2. Valuta ja kuivaa mozzarellapallot. Revi mozzarella hampurilaisen väliin sopiviksi paloiksi.
3. Leikkaa tomaatti viipaleiksi.
4. Sekoita jauhelihan joukkoon suola, pippuri ja parmesaaniraaste. Jaa jauhe-
lihamassa 10 osaan ja muotoile pihveiksi. Paista pihvit molemmin puolin.
5. Kuumenna sämpylät. Lusikoi oregano-majoneesia sämpylän molemmille leikkuupinnoille. Kokoa hampurilaiset latomalla pihvit, mozzarellaa ja kasviksia sämpylän väliin.

Karkkipekoni New Yorker

10 annosta

KURKKUMAJONEESI

0,100 kg cocktailkurkkuja

0,400 kg majoneesia

0,040 kg cocktailkurkujen
etikkalientä

KARKKIPEKONIT

0,500 kg pekonia

0,005 kg chilijauhetta

0,008 kg paprikajauhetta

0,100 kg ruokokidesokeria

LISÄKSI

0,400 kg jääsalaattia

0,500 kg tomaattia

0,150 kg sipulia

1,500 kg naudan jauhelihaa
(rasvaa väh. 17 %)

0,020 kg suolaa

0,007 kg mustapippuria

0,200 kg cheddarjuustoa viipaleina

10 kpl Vaasan Street Food
New York Burger -sämpylää

1. Hienonna kurkut ja sekoita ne majoneesin joukkoon. Mausta lorauksella

kurkkujen etikkalientä.

2. Pyörittele pekoniviipaleet maustesokeriseoksessa. Levitä pekonit leivinpaperin päälle uunipellille. Paista 175-asteisessa uunissa noin 15 minuuttia. Käännä pekonit paistoaajan puolessa välissä.

3. Suikaloi jääsalaatti. Leikkaa tomaatti viipaleiksi ja sipuli ohuiksi renkaiksi.

4. Jaa jauheliha 20 osaan ja muotoile ohuiksi pihveiksi. Mausta suolalla ja pippurilla. Kypsennä pihvit molemmin puolin. Jaa juusto pihveille kääntämisen jälkeen.

5. Kuumenna sämpylät. Lusikoi kurkumajoneesia sämpylän molemmille leikkuupinnoille. Kokoa hampurilaiset latomalla pihvit, karkkipekonia ja kasviksia sämpylän väliin.

Reuben-burgeri

10 annosta

KARAMELLISOITU SIPULI

0,400 kg sipulia

0,030 kg voita

0,030 kg rypsiöljyä

0,020 kg omenaviinietikkaa

0,030 kg fariinisokeria

0,005 kg suolaa

KURKKU-FENKOLISALAATTI

0,600 kg kurkkua

0,400 kg fenkolia

0,030 kg omenaviinietikkaa

0,020 kg sokeria

0,007 kg suolaa

DIJONMAJONEESI

0,400 kg majoneesia

0,030 kg kokojyvä-dijoninsinappia

LISÄKSI

1,000 kg naudan jauhelihaa
(rasvaa väh. 17 %)

0,008 kg suolaa

0,005 kg mustapippuria

0,200 kg sulatejuustoviipaleita

10 kpl SBS Pretzel -hampurilais-
sämpylää

0,500 kg suolalihaa

1. Leikkaa sipuli renkaiksi. Paista sipulia voi-öljyseoksessa pannulla noin 5 minuuttia. Lisää loput aineet ja jatka paistamista toiset 5 minuuttia.
2. Leikkaa kurkku ja fenkoli ohuiksi viipaleiksi. Lisää muut aineet ja sekoita voimakkaasti.
3. Mausta majoneesi sinapilla.
4. Jaa jauheliha 10 osaan ja muotoile pihveiksi. Mausta suolalla ja pippurilla. Paista pihvit molemmin puolin. Jaa juusto pihveille kääntämisen jälkeen.

5. Kuumenna sämpylät. Lusikoi dijon-majoneesia sämpylän molemmille leikkuupinnoille. Kokoa hampurilaiset latomalla pihvit, suolalihaa, karamellisoitua sipulia ja kurkku-fenkolisalaattia sämpylän väliin.

Bánh mi -hodari

10 annosta

PIKAISET PIKKELIKASVIKSET

0,400 kg porkkanaa

0,400 kg valkokaalia

0,150 kg punasipulia

0,070 kg riisiviinietikkaa

0,020 kg sokeria

0,008 kg suolaa

LISÄKSI

0,080 kg punaista chiliä

0,060 kg korianteria

0,200 kg vegaanista majoneesia

0,060 kg sriracha-kastiketta

0,450 kg vegenakkeja

10 kpl Vaasan Street Food
Top Cut Hot Dog -sämpylää

1. Leikkaa porkkanat, kaali ja punasipuli ohuiksi suikaleiksi. Sekoita etikka, sokeri ja suola kasvisten joukkoon ja kääntele voimakkaasti.
2. Leikkaa chili viipaleiksi. Hienonna korianteri. Mausta majoneesi srirachalla.
3. Lämmitä nakit ja sämpylät. Voitele sämpylän sisus majoneesilla. Täytä hodarit pikkelikasviksilla ja vegenakilla. Ripottele päälle chiliä ja korianteria.

Korean briossi

10 annosta

1,500 kg broilerin rintafileetä

MARINADI

0,030 kg rypsiöljyä

0,030 kg seesamiöljyä

0,020 kg inkivääritahnaa

0,020 kg valkoviinietikkaa

0,040 kg fariinisokeria

0,050 kg soijakastiketta

0,050 kg limetin mehua

0,030 kg seesaminsiemeniä

KIMCHIMAJONEESI

0,100 kg kimchiä

0,400 kg majoneesia

KIRPEÄT CHILIKURKUT

0,600 kg kurkkua

0,040 kg rapeaa chiliöljyä

0,020 kg soijakastiketta

0,040 kg riisiviinietikkaa

0,020 kg sokeria

LISÄKSI

0,150 kg kevätsipulia

10 kpl Vaasan Street Food
Voibriossi -sämpylää tai
Vaasan Street Food Brioche
Burger -sämpylää

1. Lado broilerinfileet uunivuokaan.
2. Sekoita rypsiöljy, seesamiöljy, inkivääritahna, valkoviinietikka, fariininsokeri ja soijakastike marinadiksi.
3. Mausta broileri noin puolella marinadista, peitä vuoka kannella tai foliolla ja kypsennä 175-asteisessa uunissa noin 1 tunti. Kana saa olla reilun ylikypsää. Anna jäähtyä noin 30 minuuttia ennen nyhtämistä.
4. Sekoita keskenään kimchi ja majoneesi.
5. Leikkaa kurkut viipaleiksi tiiviskantiseen rasiaan ja lisää muut aineet. Sulje kansi ja hölskyttele.
6. Sekoita lopun broilerimarinadin joukkoon limetinmehu ja seesaminsiemenet. Nyhdä broileri suikaleiksi puhtaaseen vuokaan ja kaada marinadi joukkoon.
7. Sekoita. Kuumenna nyhtöbroileria 200-asteisessa uunissa 8–10 minuuttia.
7. Hienonna kevätsipuli. Lämmitä sämpylät. Lusikoi kimchimajoneesia sämpylän molemmille leikkuupinnoille. Kokoa hampurilaiset latomalla broileria, kurkuja ja kevätsipulia sämpylän väliin.

Taco-burgeri

10 annosta

PICO DE GALLO

0,400 kg tomaattia

0,100 kg punasipulia

0,020 kg valkosipulia

0,050 kg korianteria

0,080 kg limetin mehua

0,005 kg suolaa

LISÄKSI

1,200 kg nauta-sikajauhelihaa

0,040 kg tacomaustetta

10 kpl Vaasan Street Food
Potato Burger -sämpylää

0,300 kg cheddarjuustokastiketta

0,250 kg ranskankermaa

0,100 kg säilöttyjä jalapenoviipaleita

0,075 kg tortillalastuja

1. Leikkaa tomaatti ja punasipuli kuutioiksi. Hienonna valkosipuli ja korianteri. Yhdistä kaikki pico de gallon aineet tasaiseksi salsaksi.
2. Sekoita jauhelihaan tacomauste. Jaa massa 10 osaan ja muotoile pihveiksi. Kypsennä pihvit molemmin puolin.
3. Kuumenna sämpylät ja juustokasti-

ke. Lusikoi ranskankermaa sämpylän molemmille leikkuupinnoille. Täytä sämpylät pico de gallo -salsalla, pihvillä, juustokastikkeella, jalapenoviipaleilla ja murskatuilla tortillalastuilla.

Possugyros-Naanta®

10 annosta

1,000 kg possun sisäfileetä

0,030 kg valkosipulia

0,020 kg oliiviöljyä

0,010 kg kuivattua oreganoa

0,008 kg paprikajauhetta

0,005 kg jauhettua kuminaa

0,005 kg chilihiutaleita

0,010 kg suolaa

TSATSIKI

0,300 kg kurkkua

0,008 kg suolaa

0,015 kg valkosipulia

0,300 kg turkkilaista jogurttia

0,005 kg mustapippuria

LISÄKSI

1,000 kg ranskanperunoita

0,010 kg suolaa

0,400 kg tomaattia

0,100 kg punasipulia

0,400 kg jääsalaattia

10 kpl Vaasan Street Food
Naanta Taskuleipää

0,300 kg fetajuustoa

1. Puhdista possunfilee kalvoista. Hienonna valkosipuli. Sekoita valkosipuli, öljy ja mausteet keskenään ja hiero seos kauttaaltaan lihan pintaan.
2. Kypsennä lihaa vuossa 175-asteisessa uunissa 25–30 minuuttia (sisälämpötila 70–72 astetta). Anna lihan vetäytyä paistovuoaassaan noin 30 minuuttia ennen leikkaamista. Säästä lihasta irronnut neste ja marinadin sekoitus.
3. Leikkaa liha mahdollisimman ohuiksi viipaleiksi tai lastuiksi, laita takaisin vuokaan ja pyörittele vuokaan jääneissä mausteissa. Pidä lämpimänä folion alla.
4. Raasta kurkku ja sekoita joukkoon suola. Anna maustua 15 minuuttia. Purista kurkuista ylimääräinen neste pois. Hienonna valkosipuli. Sekoita kaikki tsatsikin aineet keskenään.
5. Kypsennä ranskanperunat pakkauksen ohjeen mukaan. Mausta suolalla.
6. Leikkaa tomaatti kuutioiksi ja sipuli ohuiksi viipaleiksi. Revi salaatti sopiviksi suupaloiksi.
7. Lämmitä taskuleivät ja täytä possulla, kasviksilla, tsatsikilla ja ranskanperunoilla. Murustele fetajuustoa päälle.

Kebab-lihapiirakka

10 annosta

TOMAATTI-SIPULISALAATTI

0,700 kg tomaattia

0,100 kg makeaa sipulia

0,050 kg lehtipersiljaa

0,030 kg minttua

0,008 kg suolaa

0,005 kg mustapippuria

KASTIKE

0,400 kg turkkilaista jogurttia

0,020 kg sitruunamehua

0,020 kg valkosipulia

0,005 kg suolaa

LISÄKSI

0,600 kg / 10 kpl kananmunia

0,500 kg kebablastuja

10 kpl Vaasan lihapiirakkaa

0,100 kg säilöttyjä pepperoni-
paprikoita

1. Leikkaa tomaatti kuutioiksi. Hienonna sipuli, lehtipersilja ja minttu. Yhdistä kaikki tomaatti-sipulisalaatin aineet.
2. Sekoita kastikkeen aineet keskenään.
3. Paista kananmunat. Kypsennä kebablastut pakkauksen ohjeen mukaan. Kuumenna lihapiirakat. Lado täytteet piirakoiden sisään.

Falafel-Vegispiirakka

10 annosta

TOMAATTI-SIPULISALAATTI

0,700 kg tomaattia

0,100 kg makeaa sipulia

0,050 kg lehtipersiljaa

0,030 kg minttua

0,008 kg suolaa

0,005 kg mustapippuria

KASTIKE

0,400 kg turkkilaista gurttia

0,020 kg sitruunamehua

0,020 kg valkosipulia

0,005 kg suolaa

LISÄKSI

10 kpl Vaasan Vegispiirakkaa

0,800 kg falafelpyöryköitä

0,100 kg säilöttyjä pepperoni-
paprikoita

1. Leikkaa tomaatti kuutioiksi. Hienonna sipuli, lehtipersilja ja minttu. Yhdistä kaikki tomaatti-sipulisalaatin aineet.
2. Sekoita kastikkeen aineet keskenään.
3. Kypsennä falafelit pakkauksen ohjeen mukaan. Kuumenna Vegispiirakat. Lado täytteet piirakoiden sisään.

