
Valio
Food
Service
VALIO MIFU®
SUIKALE
UUSI TAPA TEHDÄ RUOKAA

UUSI VALIO MIFU® SUIKALE HAASTAA AMMATTIKEITTIÖT MONIPUOLISEEN RUOANLAITTOON

Burgundin Mifu –mitä ihmettä?

Tämähän käy niille fleksaajille

En kyllä keksi mitään mihin tätä ei voisi käyttää…

Vihdoinkin kotimainen proteiini puhtaasta suomalaisesta maidosta, joka pistää vipinää listalle!

Oho, mikä uutuus



Uutuus myyntiin vko 35



Valio MiFU®
suikale e2,5 kg
Original laktoositon

Tuotenumero: 34099
EAN: 6408430340996
Leima-aika: 30 vrk
Myyntierä: 2 kpl

- Valio MiFU® suikale on helppo ja monikäyttöinen raaka-aine kasvavaan trendiin
- Pääraaka-aineet ovat maito ja maitoproteiini. Sisältää runsaasti proteiinia, kalsiumia ja B-12-vitamiinia
- Sopii moneen ruokavalioon, suikale on laktoositon, soijaton, kananmunaton, hiivaton ja gluteeniton
- Ruoanlaitto Mifu suikaleilla on helppoa ja nopeaa. Ne ovat käyttövalmiita, ja ne voidaan lisätä ruokaan paistettuna tai sellaisenaan. Tuotteeseen on lisätty suola, muutoin voi maustaa mielensä mukaan. Suikale ruskistuu pannulla nopeasti ja tuote kestää hyvin pitkääkin hauduttamista. Ei paistohävikkiä.

Ravintosisältö/100 g:
Energia 681 kJ/162 kcal
Rasva 7 g
josta tyydyttynyttä 3,9 g
Hiilihydraatit 0,8 g
josta sokereita 0,7 g
Proteiini 24 g
Suola 1,8 g
lisätty suola 0,8 g
B12-vitamiini 2,1 µg (84 % *)
Kalsium 844 mg (106 % *)
Sinkki 2,3 mg (23 % *)
* päivän saantisuosituksesta
Laktoosia 0 g
Voimakassuolainen

Ainekset:
Pastöroitu **maito**, vesi, **maitoproteiini**, sakeuttamisaine (kalsium-alginaatti), **maitorasva**, suola, aromi, sokerikulööri, säilöntäaine (sorbiinihappo) ja hapate. Sisältää runsaasti proteiinia ja kalsiumia. Sisältää runsaasti B12-vitamiinia. Sisältää sinkkiä.



MEKSIKON-MIFU

20 annosta

0,010 kg	Valio Oivariini® juoksevaa laktoositon
1,000 kg	Valio MiFU® suikaleita Original
0,400 kg	Food Service sipulikuutioita
0,005 kg	savupaprikajauhetta
0,005 kg	juustokuminaa
0,005 kg	jauhettua korianteria
0,030 kg	fariinisokeria
0,010 kg	sormisuolaa
0,005 kg	jauhettua maustepippuria
0,005 kg	chilijauhetta
0,010 kg	sambal oelekia
0,800 kg	tomaattimurskaa
1,000 kg	kasvislientä
1,000 kg	Food Service härkäpapuja

Ruskista Mifu ja sipulit Oivariini rasvassa.

Mausta ja lisää tomaattimurska ja kasvisliemi.

Hauduta pataa noin tunnin ajan.

Lisää härkäpavut ja kuumenna uudestaan kiehuvaksi.



MANGO MIFU

20 annosta

0,005 kg	Valio Oivariini® juoksevaa laktoositon
1,000 kg	Valio MiFU® suikaleita Original
0,500 kg	Food Service sipulikuutioita
1,000 kg	Valio ruokakermaa
1,000 kg	Valio mangokuutioita
1,000 kg	kasvislientä
0,150 kg	makeaa chilikastiketta
0,005 kg	suolaa
0,002 kg	chilijauhetta
0,015 kg	tuoretta inkivääriä raastettuna
0,075 kg	vaaleaa suurustejauhetta
0,010 kg	tuoretta korianteria hienonnettuna

Ruskista Mifusuikaleet ja sipulit Oivariini rasvassa

Sekoita joukkoon ruokakerma, kasvisliemi, mango ja mausteet. Kuumenna kiehuvaksi.

Lisää kastikesuurus kiehuvaan nesteeseen, keitä pari minuuttia.

Viimeistele korianterilla. Tarjoa riisin tai pastan kanssa.



MAUSTEINEN MIFUKIUSAUS

10 annosta

0,030 kg Valio Oivariini® juoksevaa laktoositon
1,000 kg Valio MiFU® suikaleita Original
0,500 kg Food Service sipulikuutioita
0,002 kg muskottia
0,002 kg jauhettua maustepippuria
0,002 kg savupaprikajauhetta
0,000 kg mustapippuria myllystä
1,000 kg Valio punajuurisuikaleita
0,200 kg Valio smetanaa laktoositon
0,250 kg Valio AURA® murua
0,500 kg kasvislientä
0,010 kg tuoretta salviaa hienonnettuna
0,050 kg tuoretta persiljaa hienonnettuna

Ruskista Mifu ja sipuli Oivariini rasvassa. Laita Gn-vuokaan.

Lisää mausteet ja punajuurisuikaleet.

Ripottele AURA muru ja lisää kasvisliemi sekä smetana. Sekoita.

Kypsennä 150° C noin 1 1/2 tuntia, tai kunnes kiusaus on kypsää. Lisää tarvittaessa kasvislientä.

Lisää juuri ennen tarjoilua yrtit.



MIFU-PASTAPAISTOS

12 annosta

0,500 kg pennepastaa
0, 100 kg Food Service sipulikuutioita
0,005 kg valkosipulin kynttä hienonnettuna
0,015 kg Valio Oivariini® juoksevaa
0,300 kg Food Service paprikakuutioita
0,800 kg yrttimaustettua tomaattimurskaa
0,000 kg sokeria
1,000 kg Valio MiFU® suikaleita Original
0,500 kg Valio ruokakermaa Kolme juustoa laktoositon
0,300 kg Valio mozarella-fontaljuusto raastetta

Keitä pasta suolalla maustetussa vedessä pakkauksen ohjeen mukaan lähes kypsäksi. Jäähdytä.

Kuullota sipulit Oivariini rasvassa.

Lisää paprikakuutiot ja sekoittele hetki.

Lisää tomaattimurska ja sokeri. Anna kiehua hiljalleen muutama min.

Lisää Mifu ja sekoita. Kaada lopuksi joukkoon maustettu ruokakerma ja kuumenna kiehuvaksi.

Kaada kypsä pasta ja kastike voideltuun Gn-vuokaan. Sekoita kevyesti.

Ripottele päälle juustoraaste raidoiksi päälle.

Paista pastavuoka 200 ° C n. 20 min tai kunnes paistos on saanut kauniin värin



MIFU-PINAATTIKIUSAUS

10 annosta

2,500 kg	Valio perunasuikaleita, kypsä
1,000 kg	Valio MiFU® suikaleita Original
0,300 kg	Valio AURA® murua
0,250 kg	Food Service sipulikuutioita

Liemi:

1,000 kg	Valio ruokakermaa
0,250 kg	Food Service pinaattia
0, 100 kg	vähäsuolaista kasvislientä
0,002 kg	sormisuolaa
	mustapippuria myllystä

Lado voidelllun Gn-vuoan pohjalle puolet perunasuikaleista, Mifu, AURA muru, sekä sipulikuutiot. Levitä loput perunasuikaleet päälle.

Sekoita ruokakerma, sulatettu pinaatti, kasvisliemi ja mausteet. Kaada liemi vuokiin.

Paista yhdistelmäuunissa höyrypaistolla (30% kosteus) 170 ° C n. 30 minuuttia.



TANDOORIN MIFU

5 annosta

1,000 kg Valio MiFU® suikaleita Original

Marinadi

0,010 kg inkivääritahnaa
0,010 kg valkosipulia murskattuna
0,010 kg sitruunamehua
0,005 kg chilijauhetta
0,005 kg garam masala -maustesekoitusta
0,200 kg ruokaöljyä

Kastike

0,200 kg Valio ruokajogurttia
0,100 kg tuoretta kurkkua
0,010 kg inkivääritahnaa
0,010 kg suolaa
0,010 kg valkosipulia murskattuna
0,050 kg sitruunamelissan lehtiä

Sekoita marinadin aineet keskenään ja lisää se Mifun joukkoon. Anna maustua muutama tunti jääkaapissa.

Sekoita kastikkeen aineet keskenään ja hienonna sitruunamelissa joukkoon.

Paista Mifut uunipellillä uunissa 220 °C n. 5 min, tai pannulla kuumaksi.

Tarjoa kastikkeen kanssa erikseen ja lisänä riisiä sekä naan-leipää.



STICKY-MIFU

5 annosta

1,000 kg	Valio MiFU® suikaleita Original

Kastike

0,100 kg	rypsiöljyä
	sormisuolaa
	mustapippuria myllystä
0,020 kg	tuoretta inkivääriä raastettuna
0,020 kg	punainen chilipalko hienonnettuna
0,050 kg	hunajaa
0,050 kg	tummaa sokeria, esim. fariini- tai ruokokidesokeria
0,100 kg	soijakastiketta
0,100 kg	tuoretta korianteria hienonnettuna
0,100 kg	lehtipersiljaa hienonnettuna

Sekoita kaikki kastikkeen aineet keskenään.

Sekoita noin puoleen kastikketta mifu ja kuumenna ne 200°C uunissa.

Anna paistua n 10 min. ja alenna lämpöä 150°C. Voitele lisää kastikketta mifujen päälle.

Jatka paistoa vielä 10 min. Lisää loput kastikkeet ja kuumenna uudestaan.



MIFU-JUUSTOPERUNAMUNAKAS

2 munakasta

0,030 kg	Valio Oivariini® juoksevaa
0,500 kg	Valio perunaviipaleita
0, 150 kg	Food Service sipulikuutioita
1,000 kg	Valio MiFU® suikaleita Original
0,005 kg	suolaa
0,000 kg	mustapippuria myllystä
1,000 kg	Valio kokomunamassaa
0,300 kg	Valio mozarella-fontaljuusto raastetta

Paista pannulla perunat, sipulit ja Mifu Oivariini rasvassa.

Lisää mausteet, munaseos ja juusto joukkoon.

Kypsennä massaa miedolla lämmöllä kunnes seos on kiinteää. Käännä ja paista kunnes munakas on kypsää.



BURGUNDIN-MIFU

20 annosta

0,200 kg	pekonia kuutioina
1,000 kg	Valio MiFU® suikaleita Original
0,100 kg	valkosipulia hienonnettuna
0,250 kg	Food Service sipulikuutioita
1,000 kg	Valio bataatti & keltainen porkkana lohkoja
0,500 kg	Food Service paprikakuutioita
0,400 kg	herkkusieniä
0,200 kg	hillosipuleita
0,600 kg	vehnäjauhoja
0,300 kg	tomaattimurskaa
1,000 kg	kasvislientä
0,750 kg	punaviiniä
0,010 kg	sormisuolaa
0,008 kg	laakerinlehtiä
0,000 kg	mustapippuria myllystä
0,010 kg	tuoretta timjamia
0,100 kg	Valio Eila® voita

Ruskista pekoni, Mifu ja sipulit. Lisää kasvikset, sienet ja hillosipulit. Kuumenna.

Ripottele vehnäjauhot ja lisää tomaattipyre ja nesteet. Mausta.

Kypsennä 150°C uunissa tai padassa ja anna hautua 1 h. Laita kansi päälle uunissa kypsennettäessä paiston puolenvälin jälkeen.

Viimeistele voilla.

MiFU® suikale on ruoanlaiton uusi musta!





© Valio Oy 8/2017

RAPARPERI-MIFUHYVE

25 annosta

2,000 kg Food Service raparperipaloja sulatettuna
0,750 kg sokeria

Muruseos

0,300 kg Valio Eila® voita
0,100 kg sokeria
0,400 kg kauraleseitä

Rapeaa mifua

0,100 kg Valio Eila® voita
0,100 kg sokeria
0,500 kg Valio MiFU® suikaleita Original

Lisäksi

Valio vaahtoutuvaa vaniljakastiketta 9% laktoositon

Levitä raparperipalat GN 1/1-vuokaan. Ripottele pinnalle sokeri.

Valmista muruseos sekoittamalla pehmeää voihin sokeri ja kauralelse. Levitä muruseos raparperipalojen päälle.

Paista kiertoilmauunissa 170 asteessa n. 40 min, tai kunnes raparperi on pehmeää.

Paista Mifu voissa ja sokerissa rapeaksi. Jäähdytä ja hienonna kutterissa.

Kokoa paistos annosmaljoihin. Lisää päälle vaahdotettua vaniljakastiketta ja rapeaa Mifua.