



JOULUINEN JÄLKIRUOKA- LUUMUKASTIKE

Huom! Ohje on laskennallinen.

Annoskoko: 0,050 l

Annosmäärä: 10 annosta

0,400 l Marli Luumusosetta
0,100 l siirappia
0,005 l piparkakkumausteseosta
0,005 l kardemummaa
koristeluun: puolukoita



Mittaa Marli Luumusose, siirappi ja mausteet kattilaan. Kuumenna sekoittaen kiehuvaaksi. Jos haluat sakean kastikkeen, jatka keittämistä miedolla lämmöllä noin 20 minuutin ajan. Jäähdytä kastike ja tarjoa vaniljaisen jogurttirahkan tai jäätelön kera. Viimeistele annokset puolukoilla.

Katso lisää reseptejä: www.eckes-granini.fi/ammattilaiset/reseptit

UUTUUS!



**Luumu-
sose 1 l**

1004012

me 12 x 1 l, EUR 48 me
PE 12 kk

KP



6 4 15 130 040125

ME



6 4 15 131 040124



**Päärynä-
sose 1 l**

1004013

ME 12 x 1 l, EUR 48 me
PE 12 kk

KP



6 4 15 130 040132

ME



6 4 15 131 040131



**Aprikoosi-
sose 1 l**

1003164

12 x 1 l, EUR 48 me, PE 12 kk

KP



6 4 15 130 031642

ME



6 4 15 131 031641



**Persikka-
sose 1 l**

1003162

12 x 1 l, EUR 48 me, PE 12 kk

KP



6 4 15 130 031628

ME



6 4 15 131 031627



**Mango-
sose 1 l**

1003161

12 x 1 l, EUR 48 me, PE 12 kk

KP



6 4 15 130 031611

ME



6 4 15 131 031610



**Omena-
sose 1 l**

1003163

12 x 1 l, EUR 48 me, PE 12 kk

KP



6 4 15 130 031635

ME



6 4 15 131 031634