



Mummon Keittoaines – Kauhajoen Ruokamessujen Uutuustuotekilpailun voittaja

Mummon Keittoaineksen on kehittänyt Profood Oy. Profood Oy on Vihannissa toimiva keväällä 2007 perustettu yritys, joka on erikoistunut perunapohjaisten elintarvikkeiden valmistukseen kuluttajille, suurtalouksille ja teollisuuteen.

Profood Oy:n tuotteita ovat vähittäiskaupoista tutut **Mummon perunatuotteet**, joista tunnetuin lienee Mummon muusi. Hotelli-, ravintola- ja catering-alan ammattilaiset tuntevat **Mestari-tuoteperheen** laajan perunavalikoiman. Profood Oy:n tuotteita käytetään myös leipomoteollisuudessa.

Mummon ja Mestari perunatuotteet on valmistettu **puhtaasta kotimaisesta perunasta**. Syksyllä sadonkorjuun aikaan perunat tulevat tehtaan varastoihin suoraan pellolta. Profood Oy:llä on Pohjois-Pohjanmaan ja Pohjanmaan alueilla, ns. perunarannikolla, noin 40 sopimusviljelijää, joiden ammattitaito ja pitkä kokemus perunan viljelystä takaavat raaka-aineen puhtauden ja hyvän laadun. Mummon perunatuotteissa tuotteiden kotimaisuuden takaa myös Joutsenmerkki.

Yrityksen jatkuvalla tuotekehityksellä pyrimme palauttamaan perunan aseman suomalaisessa ruokapöydässä. Kehitämme sekä vanhoja tuttuja tuotteita ja tuomme markkinoille uusia, pidemmälle kehitettyjä perunatuotteita. Peruna on ravintokasvina ekotehokas. Peruna-ateria lisää viikossa niin kotona kuin kodin ulkopuolellakin on ekoteko.

Kauhajoen Ruokamessujen Uutuustuotekilpailun voittaja **Mummon Keittoaines** ideoitiin helpottamaan kotoisten keittojen valmistusta kotikeittiössä. Hyvä peruna, kotimaiset kasvikset sekä kotoiset mausteet sopivat moneen keittoon. Tuote on kypsennetty autoklaavissa, mikä antaa hyvän säilyvyyden ilman lisäaineita. Kääntösivulla vinkit kotoisiksi keitoiksi. Voittajatuote muuntuu moneksi.

Herkullisia perunareseptejä ja lisätietoa tuotteista löydät nettisivuiltamme www.mummon.fi tai www.mestari-perunat.fi. Lisätietoa yrityksestä osoitteessa www.profood.fi.

Pidetään yhteyttä!

Lisätietoja:

Myynti- ja markkinointipäällikkö Antti Karjula antti.karjula@profood.fi

Toimitusjohtaja Satu Raiski satu.raiski@profood.fi



PROFOOD



Mummon keittoaines

Mummon keittoaineksella valmistat kotoiset, maukkaat keitot nopeasti. Keittoaines muuntuu moneksi. Keittoaineksen peruna ja kasvikset ovat kypsiä, lämmitys riittää.

Perusohje kasviskeittoon (3-4 annosta):

- 1 pakkaus keittoainesta (500 g)
- vettä 4 dl

Perusohje liha-, kala- tai makkarakeittoon (3-4 annosta):

- 1 pakkaus keittoainesta (500 g)
- vettä 4 dl
- 100 g kypsää jauhelihaa, kanaa, kalaa tai makkaraa

Ainekset: peruna, porkkana, lanttu, purjo, palsternakka, suola, sokeri, mausteet (mustapippuri, paprika, sipuli, valkosipuli, persilja, timjami).

Ravintosisältö/100 g laimentamatonta keittoainesta:

Energiaa	194	kJ
Energiaa	46	kcal
Proteiinia	1,1	g
Hiilihydraatteja	10,3	g
josta		g
sokereita	2	g
laktoosia	0	g
Rasvaa g	0	g
Natriumia	530	mg
Ruokasuolaa	1,5	g
Kokonaisravintokuitu	2,4	g



PROFOOD