

Ei sisältä: L = laktoosia, M = maitoa, G = gluteenia, K = kananmunaa, S = soijaa / VL = vähälaktoosinen



**Espoon kaupungin 550-vuotisjuhlaaunaalla 27.8.2008 tarjottiin**

# Lähes 50 000 annosta Rollfoodsin vaniljamoussea

Rollfoodsin Mousse-Parfait -tuotteet osoittautuivat helpoksi, mutta silti juhlavaksi jälkiruoaksi, kun Espoon kaupunki tarjoili kaikissa toimipisteissään 550-vuotisjuhla-aterian päätteksi yhteensä 50 000 annosta tätä vaniljaista herkkua.

”Päädymme tähän tuotteeseen monestakin syystä. Tärkeää oli tietenkin se, että tuotteen piti soveltua kaikenikäisten asiakkaidemme ruokavalioon. Lisäksi Rollfoodsin Mousse-Parfait -tuotteita on helppo käsitellä, sillä ne on irtopakastettu ilman turhia erillisiä kääreitä ja ne saa siten nopeasti ja kätevästi aseteltua tarjoiluastiaan. Myös myyntierän koko oli sopiva. Tarjoilua helpotti se, että tuote pysyy koossa myös sulaneena”, Espoon kaupungin ruokapalveluiden suunnittelija **Riitta Kotilainen** kertoo.

”Juhlalounaan suunnittelussa yhtenä ohjenuorana oli tarjota makuja vuosisatojen varrelta. Eri tyyppiset vanukkaat kuuluivat jo esi-isimmme ruokalistoilta, joten Mousse-Parfait oli senkin puolesta sopiva valinta”, Kotilainen toteaa.

**Mousse-Parfait on jäsenenä tarjottuna Parfait-jäädäyke, sulaneena Mousse-hyydyke, joka säilyttää muotonsa ja kestää siten tarjoiluastioihin esillepanon jo hyvissä ajoin ennen varsinaista ruokailua.**



Helsingin Sanomat 28.8.2008

## Vanilja Mousse-Parfait



**Ainekset:** Kerma 36 (30%), sokeri, rasvaton maitojauhe, liivate (peräisin siasta), emulgointiaine (E472b), stabilointiaineet (E410, E407), happamuudensäätöaine (E331), maitosokeri, maitoproteiini, vanilja-aromi ja aito vanilja.

**Valmistus:** Tuote sulaa sopivan viileäksi parfait-jäädäykeeksi hetkessä huoneenlämmössä. Jos sulatat viileässä pidempään, saat ihanan pehmeän bavarois'n/moussen. Säilyy hyvydykkeenä jääkaappilämpötilassa (+2-+5C) 1-2 vrk.

Valmistusmaa: Tanska

Erityisruokavaliot: G, K, S

Me: 36 x 52 g = 1,872 kg

**Ravintosisältö / 100 g:**  
 Energia 788 kJ / 189 kcal  
 Proteiini 4,4 g  
 Hiilihydraatit 16,6 g - josta laktoosia 3,8g  
 Rasva 11,7 g

**RF:** 50946  
**Meira Nova:** 109964  
**T-koodi:** 304188  
**Kesko:** EAN



## Mansikka Mousse-Parfait



**Ainekset:** Maito, kerma, sokeri, mansikka (11%), liivate (peräisin siasta), emulgointiaine (E472b), stabilointiaineet (E410, E407), rasvaton maitojauhe, maitosokeri, maitoproteiini, happamuudensäätöaine (E331), vanilja-aromi, vanilja, väri (E120).

**Valmistus:** Tuote sulaa sopivan viileäksi parfait-jäädäykeeksi hetkessä huoneenlämmössä. Jos sulatat viileässä pidempään, saat ihanan pehmeän bavarois'n/moussen. Säilyy hyvydykkeenä jääkaappilämpötilassa (+2-+5C) 1-2 vrk.

Valmistusmaa: Tanska

Erityisruokavaliot: G, K, S

Me: 36 x 52 g = 1,872 kg

**Ravintosisältö / 100 g:**  
 Energia 764 kJ / 183 kcal  
 Proteiini 3,9 g  
 Hiilihydraatit 18,4 g - josta laktoosia 3,4g  
 Rasva 10,4 g

**RF:** 50949  
**Meira Nova:** -  
**T-koodi:** 33399  
**Kesko:** -



## Tropical Mousse-Parfait



**Ainekset:** Kerma 36% (29%), sokeri, rasvaton maitojauhe, appelsiiniäyvä (4%), liivate (peräisin siasta), emulgointiaine (E472b), stabilointiaineet (E410, E407), happamuudensäätöaine (E331), manteliäyvä (1%), maitosokeri, maitoproteiini, vanilja-aromi ja aito vanilja.

**Valmistus:** Tuote sulaa sopivan viileäksi parfait-jäädäykeeksi hetkessä huoneenlämmössä. Jos sulatat viileässä pidempään, saat ihanan pehmeän bavarois'n/moussen. Säilyy hyvydykkeenä jääkaappilämpötilassa (+2-+5C) 1-2 vrk.

Valmistusmaa: Tanska

Erityisruokavaliot: G, K, S

Me: 36 x 52 g = 1,872 kg

**Ravintosisältö / 100 g:**  
 Energia 789 kJ / 189 kcal  
 Proteiini 4,3 g  
 Hiilihydraatit 17,7 g - josta laktoosia 3,7g  
 Rasva 11,2 g

**RF:** 50948  
**Meira Nova:** 109963  
**T-koodi:** 278267  
**Kesko:** EAN

