

GAVRIELIDES FOODS



FILOS

Pizza



Taikina

Napolilainen pizzataikina vaatii aikaa ja kärsivällisyyttä, mutta se on myös tae herkulliselle pizzaelämykselle. Pizzan lopputulokseen vaikuttaa myös, minkälaisessa uunissa se paistetaan. Parhaat pizzat tulevat puilla lämmitetystä kiviunista pizzakivellä paistettuna.

Ainekset:

0,5 l	käden lämpöistä vettä
10–12 dl	vehnä jauhoja
1 rkl	sokeria
1 rkl	kuivahiivaa
1 rkl	Filos Deluxe 0.3 ekstra-neitsytoliiviöljyä
1 rkl	suolaa

Valmistusohje:

Sekoita kuivahiiva, sokeri, suola ja ekstra-neitsytoliiviöljy kädenlämpöiseen veteen ja anna makujen tasaantua noin 15 minuuttia. Vaivaa jauhot sekaan tasaiseksi massaksi.

Anna taikinan levätä jääkaapissa yön yli. Ota taikina huoneen lämpöön nousemaan neljä tuntia ennen kuin aloitat pizzan valmistuksen.

Jaa taikina kuudeksi palloksi ja pyöritä jauhojen avulla noin puolen sentin paksuiseksi levyksi. Jätä reunat levyn keskikohtaa paksummaksi



Tomaattikastike

Ainekset:

400 g	tomaattimurskaa
½ dl	Filos Deluxe 0.3 ekstra-neitsytoliiviöljyä
	tuoretta basilikaa
	suolaa ja mustapippuria

Valmistusohje:

Kiehauta tomaattimurska kattilassa. Pilko basilikan lehdet. Mausta kastike basilikalla, suolalla ja mustapippurilla.

Anna kastikkeen tekeytyä miedolla lämmöllä noin 15 minuuttia. Lisää öljy kastikkeeseen.

Filos Deluxe 0.3 ekstra-neitsytoliiviöljy 500ml



EG659

ME: 6,00 KPL



6 416710 030383

Aimo: 8043049

Kespro: 21200694

Meiran: 26155

Metro: 6416710030383

Patu: 108948

Pizza Carciofi Con Feta

Pizzan päälle voi laittaa melkein mitä kasviksia vain. Tässä tomaattikastike ja mozzarella ovat saaneet kavereiksi latva-artistokkaa ja aitoa kreikkalaista fetajuustoa.

Ainekset:

180 g	(1kpl)	Pizzapohjaa
0,75 dl	(90 g)	Tomaattikastiketta
1,5 dl	(100 g)	Mozzarellaraastetta
1 dl	(50 g)	Latva-artistokkaa
1 dl	(50 g)	Filos fetajuustokuutioita
1 dl	(50 g)	Kirsikkatomaatteja
0,5 dl	(15 g)	Tuoreita basilikan lehtiä
0,3 dl	(30 g)	Filos sitruuna ekstra-neitsytoliiviöljyä

Valmistusohje:

Laita uuni kuumenemaan 250–300 C asteeseen. Pyöritä pizzapohja ja levitä se pizzakivelle. Levitä mozzarellaraaste ja tomaattikastike päälle ja paista muutama minuutti uunissa.

Halkaise kirsikkatomaatit ja valuta fetajuuston ja artisokansydämien suolaliemi. Levitä ainekset tasaisesti pizzan päälle ja paista uunissa, kunnes pizzan reunat ovat saaneet kauniin ruskean värin.

Viimeistele sitruunalla maustetulla ekstra-neitsytoliiviöljyllä ja tuoreilla basilikanlehdillä.

Cynara grillattu marinoitu artisokansydan 1,9/2,4kg



CY478
ME: 6,00 KPL

8 437006 034784
Aimo: 8064408
Kespro: 21555675
Patu: 124934

Filos fetajuustokuutio PDO liemetön 3kg



EG3112
ME: 2,00 KPL

6 416710 300943
Aimo: 8059524
Kespro: 21522322
MeiraN: 35324
Metro: 6416710300943
Patu: 111694

Filos sitruunalla maustettu ekstra-neitsytoliiviöljy 1l



EG624
ME: 12,00 KPL

6 416710 030512
Aimo: 8065681
Kespro: 21574389
MeiraN: 36035
Metro: 6416710030512
Patu: 125863

Pizza Prosciutto Con Tzatziki



Prosciutto ja tzatziki lisätään paistetun pizzan päälle. Sitruunainen ekstra-neitsytoliiviöljy maustaa pizzan rapeat reunat.

Ainekset:

180 g	(1kpl)	Pizzapohjaa
0,75 dl	(90 g)	Tomaattikastiketta
1,5 dl	(100 g)	Mozzarellaraastetta
1 dl	(50 g)	Kirsikkatomaatteja
30 g	(3 kpl)	Citterio Prosciutto di Parma kinkkua
0,5 dl	(45 g)	Filos tzatzikia
0,5 dl	(15 g)	Rucolaa
0,3 dl	(30 g)	Filos sitruuna ekstra-neitsytoliiviöljyä

Valmistusohje:

Mikäli olet valmistanut edellisenä päivänä napolilaisen pizzataikinan, ota se huoneen lämpöön nousemaan neljä tuntia ennen kuin alat valmistamaan pizzaa.

Laita uuni kuumentamaan 250–300 C asteeseen. Pyöritä pizzapohja ja levitä se pizzakivelle. Levitä mozzarellaraaste ja tomaattikastike päälle ja paista kuumassa uunissa, kunnes pizzan reunat ovat saaneet kauniin ruskean värin.

Italialainen prosciutto ja kreikkalainen tzatziki ja halkaistut kirsikat laitetaan kuumalle pizzapohjalle sellaisenaan. Niitä ei paisteta.

Viimeistele sitruunalla maustetulla ekstra-neitsytoliiviöljyllä ja rucolalla.

Citterio Prosciutto di Parma 70g



CI55825
ME: 12,00 KPL
8051 5616
Patu: 80515616

Filos tzatziki 2kg



EG3401
ME: 2,00 KPL
6 416710 300936
Aimo: 8058621
Kespro: 21483776
MeiraN: 19477
Metro: 6416710300936
Patu: 120842

Filos sitruunalla maustettu ekstra-neitsytoliiviöljy 1l



EG624
ME: 12,00 KPL
6 416710 030512
Aimo: 8065681
Kespro: 21574389
MeiraN: 36035
Metro: 6416710030512
Patu: 125863

Pizza Halloumi Con Avokado



Halloumijuusto paistuu myös uunissa – tällä kertaa pizzapohjan päällä. Tämä valkoinen pizza tuo kielelle tuulahduksen Välimeren aurinkoa, lämpöä ja makuelämyksiä.

Ainekset:

180 g	(1kpl)	Pizzapohjaa
0,75 dl	(90 g)	Tomaattikastiketta
1,5 dl	(100 g)	Mozzarellaraastetta
1,5 dl	(100 g)	Filos halloumi-muru
1 dl	(50 g)	Royal aurinkokuivattua tomaattia
0,5 dl	(45 g)	Filos cheese mix fetaa
0,3 dl	(30 g)	Filos sitruuna ekstra-neitsytoliiviöljyä

Valmistusohje:

Pizzan valmistus alkaa pizzataikinasta. Tässä pizzassa on käytetty napolilaista taikinaa ja se on paistettu erittäin

kuumassa uunissa pizzakivellä. Paistoaika on vain muutama minuutti.

Laita uuni kuumenemaan 250–300 C asteeseen. Pyöritä pizzapohja ja levitä se pizzakivelle. Levitä mozzarellaraaste päälle ja paista muutama minuutti uunissa.

Murra halloumijuusto sormilla ja levitä tasaisesti aurinkokuivattujen tomaattien kanssa pizzan päälle. Paista pizzaa, kunnes reunat ovat saaneet kauniin kullanuskean värin.

Kuori ja viipaloi avokado reiluiksi paloiksi. Asettele viipaleet kauniisti pizzan päälle. Viimeistele cheese mix fetalla, sitruunalla maustetulla ekstra-neitsytoliiviöljyllä ja tuoreilla basilikanlehdillä.

Filos halloumi-muru 3kg



EG3095
ME: 2,00 KPL



6 416710 300950
Aimo: 8059504
Kespro: 21522389
MeiraN: 23495
Metro: 6416710300950
Patu: 109962

Royal aurinkokuivattu tomaatti öljyssä 2,4/1,3kg



TS4534
ME: 3,00 KPL



5 201194 017507
Aimo: 8059751
Kespro: 21318818
MeiraN: 94629
Metro: 5201194017507
Patu: 101984

Kalas cheese mix feta juustole- vite 1kg



OL150
ME: 6,00 KPL



5 201050 131736
Aimo: 8059049
Kespro: 21497346
Metro: 5201050131736
Patu: 5201050131736

Pizza Gamberi E Aglio

Pizzan maustaminen onnistui kätevästi aglio, olio & pepperoncinolla, jossa valkosipuli ja chili on pilkottu ekstra-neitsytoliiviöljyn kanssa.

Ainekset:

180 g	(1kpl)	Pizzapohjaa
0,75 dl	(90 g)	Tomaattikastiketta
1,5 dl	(100 g)	Mozzarellaraastetta
1 dl	(80 g)	jokiravunpyrstöjä
1 dl	(50 g)	kirsikkatomaatteja
0,15 dl	(10 g)	Royal aglio, olio & pepperoncino
0,5 dl	(15 g)	Tuoreen basilikan lehtiä
0,3 dl	(30 g)	Filos sitruuna ekstra-neitsytoliiviöljyä

Valmistusohje:

Valmista pizzataikina mieleisesi ohjeen mukaan tai kurkkaa täältä napolilaisen pizzataikinan resepti.

Laita uuni kuumenemaan 250–300 C asteeseen. Pyöritä pizzapohja ja levitä se pizzakivelle. Lisää päälle tomaattikastike, mozzarellaraaste, aglio, olio & pepperoncino ja halkaistut kirsikkatomaatit. Anna pizzan paistua kuumassa uunissa, kunnes reunat ovat saaneet kauniin värin. Valuta ravunpyrstöt ja lisää tasaisesti pizzan päälle.

Viimeistele tuoreilla basilikanlehdillä ja sitruunaisella ekstra-neitsytoliiviöljyllä.

Royal aglio, olio & pepperoncino valkosipuli-chilimix 1kg



TS2062

ME: 6,00 KPL



5 201194 020620

Aimo: 8062326

Kespro: 21509986

Patu: 112119

Filos sitruunalla maustettu ekstra-neitsytoliiviöljy 1l



EG624

ME: 12,00 KPL



6 416710 030512

Aimo: 8065681

Kespro: 21574389

MeiraN: 36035

Metro: 6416710030512

Patu: 125863



Pizza Salame

Tähän pizzaan on lisätty italialaista maa-
laissalamia ja kreikkalaisia oliiviviipaleita.
Paahdettu paprika tekee makuelämyk-
sestä täydellisen.

Ainekset:

180 g	(1kpl)	Pizzapohjaa
0,75 dl	(90 g)	Tomaattikastiketta
1,5 dl	(100 g)	Mozzarellaraastetta
1 dl	(50 g)	Royal paahdettua paprikasuikaletta
1 dl	(60 g)	Citterio Salame Rustico
0,5 dl	(30 g)	kreikkalaisia vihreitä oliiviviipaleita
0,5 dl	(15 g)	Tuoreen basilikan lehtiä
0,3 dl	(30 g)	Filos sitruuna ekstra-neitsytoliiviöljyä

Valmistusohje:

Ota edellisenä päivänä valmistamasi pizzataikina
hyvissä ajoin nousemaan huoneenlämpöön ja laita
tomaattikastike maustumaan liedelle hiljalleen.

Laita uuni kuumentamaan 250–300 C asteeseen.
Pyöritä pizzapohja ja levitä se pizzakivelle. Lisää päälle
tomaattikastike, mozzarellaraaste, paprikasuikalet,
oliivi- ja salamiviipaleet.

Paista pizzaa kuumassa uunissa, kunnes se saa kauniin
kullanruskean värin.

Viimeistele basilikanlehdillä ja sitruunalla maustetulla
ekstra-neitsytoliiviöljyllä.

Royal punainen paahdettu paprikasuikale 360/220g



TS4092

ME: 6,00 KPL



5 201194 003562
Aimo: 8064571
Kespro: 20045422
Patu: 117878

Filos vihreä oliiviviipale 1,25/1kg pussi



EG411

ME: 2,00 KPL



6 416710 020889
Aimo: 2020022
Kespro: 21375342
MeiraN: 948886
Patu: 6416710020889

Citterio Salame Rustico 70g



CI57021

ME: 12,00 KPL



80515647
Patu: 80515647

Pizza Tonno E Limone

Herahtiko kielelle Väli-
meri? Taisi ollakin herkul-
linen kapriksen nuppu ja
tuttu tonnikala. Hapok-
kuutta pizzalle saat sit-
ruunan kuoriraasteesta.

Ainekset:

180 g	(1kpl))	Pizzapohjaa
0,75 dl	(90 g)	Tomaattikastiketta
1,5 dl	(100 g)	Mozzarellaraastetta
1,5 dl	(75 g)	Tonnikalapaloja öljyssä
0,2 dl	(15 g)	Royal kapriksia
½ dl	(30 g)	Filos sitruuna ekstra-neitsytoliiviöljyä
0,15 dl	(10 g)	sitruunan kuoriraastetta
		Sitruunan mehua

Valmistusohje:

Valmista pizzataikina mieleisesi ohjeen mukaan tai kurkkaa täältä napolilaisen pizzataikinan resepti.

Laita uuni kuumenemaan 250–300 C asteeseen. Pyöritä pizzapohja ja levitä se pizzakivelle. Levitä tomaattikastike, mozzarellaraaste, tonnikala ja kapriksen nuput päälle ja paista uunissa, kunnes pizzan reunat ovat rustuneet.

Viimeistele pizza tuoreella sitruunan kuoren raasteella.

Sekoita keskenään ekstra-neitsytoliiviöljy ja vasta puristettu sitruunan mehu ja tarjoile se salaattikastikekaatimessa. Jokainen voi annostella haluamansa määrän sitruunaöljykastiketta pizzan päälle.



Royal kapris
4,1/3kg

TS5020
ME: 3,00 KPL



5 201194 003029
Aimo: 8059500
Kespro: 21349645
Patu: 127797

HORECA

Matti Eskelinen

Aluemyyntipäällikkö

+358 50 563 4193

matti.eskelinen@egavrielides.fi

Signe Närhinsalo

Aluemyyntipäällikkö

+358 44 275 4933

signe.narhinsalo@egavrielides.fi

Tuire Virkkula

Aluemyyntipäällikkö

+358 44 087 0056

tuire.virkkula@egavrielides.fi

Maria Gavrielides-Maksimow

Sales Director

+358 40 5321 677

maria.gavrielides@egavrielides.fi

tilaukset@egavrielides.fi

info@egavrielides.fi

GAVRIELIDES FOODS