

# GAVRIELIDES FOODS



**FILOS**

*Orzotto-  
reseptit*



# Orzotto eli jyväpastarisotto

Risotto on klassikkoruoka ja helppo valmistaa. Tämä risotto on valmistettu orzo-pastasta eli jyväpastasta. Jyväpasta on maustettu sipulikuutioilla, timjamilla ja valkoviinillä. Annoksen voi valmistaa etukäteen ja ottaa käyttöön juuri ennen varsinaisen annoksen valmistamista.

## Orzotto-pohja

### Ainekset

0,5 dl	Filos ekstra-neitsytoliiviöljyä
500 g	Filos orzo jyväpastaa
100 g	Sipulikuutioita
2	Timjamin oksaa
1 dl	Valkoviiniä tai
0,25 dl	Filos valkoviinietikkaa
20 dl	Kasvislientä

### Filos original ekstra-neitsytoliiviöljy 500ml



EG601  
ME: 6 KPL  
6 416710 030116  
Aimo: 8059331  
Kespro: 20552866  
Metro: 6416710030116  
Patu: 112461



### Filos orzo jyväpasta 500g



EG910  
ME: 12 KPL  
6 416710 060069  
Aimo: 8078715  
Kespro: 21764825  
MeiraN: 35345  
Metro: 6416710060069  
Patu: 132262



### Valmistusohje

Freesaa sipulia hetki öljyssä. Lisää jyväpasta, timjami ja freesaa vielä 1–2 min.

Lisää valkoviini tai valkoviinietikka + hieman kasvislientä ja hauduttele kunnes viini on melkein kokonaan imeytynyt pastan joukkoon.

Lisää kiehuvaa kasvislientä vähän kerrallaan, kunnes pasta on kypsähköä eli keskeytä kypsyminen 1–2 minuuttia ennen kuin pasta olisi täysin kypsää. Lopullinen kypsyminen tapahtuu, kun valmistat lopullisen annoksen.

### Boutari Kretikos white 0,75 L VV



5201022575506  
ME: 6 KPL  
5 201022 575506  
Kespro: 21941942  
Metro: 5201022575506  
Alko: 909037

### Filos valkoviinietikka 6% 350ml PET



EG677  
ME: 6 KPL  
6 416710 510151  
Aimo: 8059608  
Kespro: 21346696  
Metro: 6416710510151



## Vegaaninen latva-artisokka orzotto

### Ainekset

3 dl	Orzotto-pohjaa
1 dl	Casa Gourmet kurpitsahummusta
1 dl	Filos marinoituja artisokansydämenpaloja
0,5 dl	Keitettyä lehtikaalia
1 dl	Paahdettuja pinjansiemeniä

### Casa Gourmet kurpitsahummuks 1kg



CS727  
ME: 6 KPL  
6 405184 727004  
Aimo: 8083908  
Kespro: 21917598



### Valmistusohje

Kuumenna pohja kurpitsahummuksen kanssa. Lisää latva-artisokanpalat. Lisää lehtikaalia ja paahdettuja pinjansiemeniä.

### Filos marinoitu artisokansydämenpala 190/115g



EG2006  
ME: 6 KPL  
6 416710 220067  
Aimo: 8060537  
Kespro: 21442277





# Sieni-orzotto

## Ainekset

- 3 dl Orzotto-pohjaa
- 2 dl Herkkusienilohkoja
- 0,5 rkl Royal aglio, olio & pepperoncino
- 1 rkl Royal kapriksia
- 1 dl Dodoni kreikkalaista jogurttia
- 0,5 dl kevätipsuliviipaleita
- 1 rkl lehtipersiljasilppua
- 2 rkl Dodoni kefalotiri-juustoa raastettuna

## Royal aglio, olio&pepperoncino valkosipuli-chilimix öljyssä 195g



TS2060  
ME: 6 KPL  
5 201194 020606  
Aimo: 8062325  
Kespro: 21406255  
MeiraN: 1117226

## Royal kapris 105/65g



TS5010  
ME: 12 KPL  
5 201194 003012  
Aimo: 9870445  
Kespro: 20003360  
Patu: 119637

## Dodoni kreikkalainen jogurtti lehmänmaidosta 5kg



DO1142  
ME: 1 KPL  
5 201168 715118  
Aimo: 8065608  
Kespro: 21218543

## Valmistusohje

Kuumenna pohja aglio, olio & peperoncino ja herkkusienien kanssa. Lisää jogurtti, kaprikset ja kevätipsuli. Pälle lehtipersiljaa ja kefalotiri-raastetta.



# Pirtsakka lohi-orzotto

## Ainekset

- 3 dl Orzotto-pohjaa
- 1 dl Tomaattikastiketta
- 0,5 dl Royal aurinkokuivattua tomaattia suikaleina
- 1 rkl Royal kapriksia
- 0,5 dl Kevätsipuliviipaleita
- 150 g Paahdettua lohta
- 1 rkl Leikattua tilliä
- 0,5 kpl Limeä

## Dodoni kefalotyri-juusto 200g

DO1085  
ME: 10 KPL



  
5 201168 619416  
Metro: 5201168619416

## Royal aurinkokuivattu tomaattisuikale öljyssä 2,4/1,3 kg

TS4537  
ME: 3 KPL




  
5 201194 017538  
Aimo: 8059680  
Kespro: 21318821  
MeiraN: 94630  
Metro: 5201194017538  
Patu: 117884



## Melissa orzo jyvöpasta 3kg

ML5731  
ME: 3 KPL



  
5 201193 157310  
Aimo: 8028798  
Kespro: 20863030  
Metro: 5201193157310  
Patu: 108945



# Orzotto halloumilla ja paahdetulla broilerilla

## Ainekset

3 dl	Orzotto-pohjaa
1 dl	Royal paahdettua paprikaa suikaleina
1 dl	Dodoni kreikkalaista jogurttia
150 g	Grillattua broileria
0,5 dl	Korianteria
1 dl	Filos halloumi-kuutioita paistettuna
0,5 rkl	Royal aglio, olio & pepperoncinoa
0,5 rkl	Chilipaprikaa viipaloituna
0,5 kpl	Limeä

## Valmistusohje

Kuumenna orzotto-pohja paprikan ja jugurttin kanssa.

Asettele päälle rapeaksi grillattua broileria viipaleina, paistettuja halloumi-kuutioita, sekä tuoretta korianteria.

### Royal punainen paahdettu kuoreton paprika 465/350g



TS4088  
ME: 6 KPL



5 201194 003517  
Aimo: 9078619  
Kespro: 20002244  
MeiraN: 94475  
Metro: 5201194003517



### Dodoni kreikkalainen jogurtti lehmänmaidosta 5kg



DO1142  
ME: 1 KPL



5 201168 715118  
Aimo: 8065608  
Kespro: 21218543

### Filos laktoosittomat halloumi- kuutiot 500g



EG3056  
ME: 12 KPL



6 416710 301384  
Aimo: 8081515  
Kespro: 21844248  
Patu: 133096





# Orzotto jokiravuilla

## Ainekset

- 3 dl Orzotto-pohjaa
- 1 dl Tomaattikastiketta
- 0,5 rkl Royal aglio, olio & pepperoncino
- 1 dl Dodoni kreikkalaista jogurttia
- 0,5 dl Kevätsipuliviipaleita
- 1 dl Jokirapuja
- 2 rkl Dodoni kefalotiri-juustoa raastettuna

## Valmistusohje

Kuumenna pohja tomaattikastikkeessa. Lisää jogurtti ja aglio, olio & peperoncino.

Lisää juuri ennen esille laittoa katkaravut ja kevätsipuli, ja sirottele raastettua kefalotiri-juustoa päälle.

## Royal aglio, olio&peperoncino no valkosipuli-chilimix öljyssä



TS2060

ME: 6 KPL



5 201194 020606  
Aimo: 8062325  
Kespro: 21406255  
MeiraN: 1117226

## Filos koroneiki ekstra-neitsyto- liiviöljy 500ml pelti



EG621

ME: 6 KPL



6 416710 030178  
Aimo: 8059534  
Kespro: 20672100

## Dodoni kefalotyri-juusto 200g



DO1085

ME: 10 KPL



5 201168 619416  
Metro: 5201168619416

# Orzotto halloumilla ja vihreällä parsalla

## Ainekset

- 3 dl Orzotto-pohja
- 1 dl Dodoni kreikkalaista jogurttia
- 1 dl Keitettyjä vihreitä tankoparsapaloja
- 1 dl Filos halloumi-kuutiota paistettuna
- 0,5 dl Basilikaa

## Valmistusohje

Kuumenna pohja jogurtin ja parsapalojen kera. Lisää päälle paistetut halloumi-kuutiot ja mausta runsaalla basilikalla.

## Filos laktoosittomat halloumi-kuutiot 500g



EG3056

ME: 12 KPL



6 416710 301384

Aimo: 8081515

Kespro: 21844248

Patu: 133096



## 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