

GAVRIELIDES FOODS

FILOS

MrCroquette

*Välimerellistä  
"fingerf" dia*

GAVRIELIDES FOODS



+358 9 2766 110



[www.filos.fi](http://www.filos.fi)



## Filos välimerellistä fingerfoodia

Nyt päästään syömään kreikkalaisia ja kyproslaisia juustoherkkuja fingerfoodina. Valmiiksi paneeratut feta, kefalotyri ja halloumi valmistuvat nopeasti uunissa, air fryerissä tai frittikeittimessä. Kastikkeeksi Casa Gourmet hillokkeita ja vegaanista majoneesia tai aiolia, ja tarjoilut ovat valmiit. Kesäkurpitsasta välimerellisten yrttien kanssa tehty pallero on leivitetty panko-korppujauhoilla. Kesäkurpitsa-fritteri sopii hyvin kasvis- ja vegaaniruokavalioon.

## *Muutama sana juustoista*

**Saganaki** on kreikkalaisesta keittiöstä tuttu juusto-meze. Perinteisesti juusto paistetaan pannulla joko sellaisenaan tai leivitettyinä. Juuston sekaan lisätään usein myös äyriäisiä kuten katkarapuja tai simpukoita sekä makua tuomaan paprikaa tai tomaattia. Saganaki tarjoillaan kuumana. Juuston päälle voi halutessaan puristaa tuoretta sitruunanmehua.

Mainioita saganaki-juustoja ovat kreikkalainen graviera, kefalograviera ja kefalotiri sekä kyproslainen halloumi. Kreikkalaisesta fetajuustosta saa herkullisen saganakin, kun juusto paneroidaan ennen paistamista.

**Kefalotyri** on runsasarominen, hieman suolainen kova juusto, joka valmistetaan lampaan- ja vuohenmaidosta.

**Fetajuusto** valmistetaan lampaanmaidosta tai lampaan- ja vuohenmaidosta. Aidon fetan tunnistaa sen voimakkaasta, ihanan suolaisesta mausta sekä puhtaasta valkoisesta väristä ja suussa sulavan pehmeästä koostumuksesta. Fetalla on Euroopan unionin nimisuoja, eli vain Kreikassa valmistettua aitoa laatustandardien mukaan valmistettua fetaa saa kutsua fetaksi.

**Halloumijuusto** valmistetaan Kyproksella ja sillä on fetajuuston tapaan Euroopan unionin nimisuoja. Juusto valmistetaan kyproslaisesta maidosta perinteisin menetelmin. Halloumia voi paistaa, keittää ja grillata. Kyproslaiset rakastavat halloumiaan myös ihan sellaisenaan!

# GAVRIELIDES FOODS



+358 9 2766 110



www.filos.fi



## Horiatiki – kreikkalainen salaatti 2.0

- 2 isoa tomaattia
- 1/2 kurkkua
- 1 pienehkö vihreä paprika
- 1 punasipuli
- 2 kpl Filos feta-saganakia
- muutama Filos Kalamata-oliivi
- loraus Filos kreikkalaista balsamietikkaa
- loraus filon kreikkalaista ekstra-neitsytoliiviöljyä
- hyppysellinen oreganoa

### Valmistus

Pese vihannekset, kuori sipuli ja poista paprikasta siemenkoti. Lohko tomaatti ja viipaloi kurkku. Kurkkua ei tarvitse kuoria, jos kuori on puhdas ja vahingoittumaton. Leikkaa sipulista renkaita tai ohuita lohkoja. Tee samoin paprikalle.

Aseta vihannekset salaattikulhoon ja lorauta tummaa balsamietikkaa noin pari teelusikallista vihanneksen mausteeksi. Sekoita vihanneksia kevyesti pari kertaa lusikalla pyöryttäen. Lisää salaatin päälle muutama (5–8 kpl) Kalamata-oliiveja ja aseta feta-saganakit friteerattuina salaatin päälle.

Viimeistele salaatti ekstra-neitsytoliiviöllä.

# GAVRIELIDES FOODS



+358 9 2766 110



[www.filos.fi](http://www.filos.fi)



## Vegebowl

- 1 dl Filos jyväpastaa
- 5 g Royal aglio, olio & pepperoncino
- 3 kpl Filos kesäkurpitsa-frittiä
- 50 g miniluumutomaattia
- 50 g kurkkua
- 30 g punasipulirengasta
- 30 g Filos Kalamata-oliiveja
- 2 kpl Filos viininlehtikäryleitä
- 50 g Filos tzatzikia
- 15 g lehtikaalia  
rucolaa, limeä

### Valmistus

Keitä pasta suolalla maustetussa vedessä, jähdytä ja mausta aglio, olio & pepperoncinolla, oliiviöljyllä, yrteillä ja limellä.

Kokoa kulhoon näyttävästi ja lisää viimeiseksi ennen tarjoilua juuri friteeratut kesäkurpitsa-fritit. Koristele rucolalla.

# GAVRIELIDES FOODS



+358 9 2766 110



[www.filos.fi](http://www.filos.fi)



Tästä  
resepteihin



## MrCroquette Fritti-tuotteet



Tuotekoodi	Nimike	Valikoima	pss/ME
MR0088	Filos Mr. Croquette feta-saganaki PDO paneroitu juusto 1kg pakaste	Kespro: 22105246 Metro: 5202677000887	6
	Sisältää 16-17 kpl/pss, ~60 g/kpl. Allergeenit: <i>maito, vehnä</i> .		
MR0090 <b>1.9.2026</b>	Filos Mr. Croquette kefalotyri-saganaki paneroitu juusto 1kg pakaste	Kespro: 22105250 Metro: 5202677000900	6
	Sisältää 16-17 kpl/pss, ~60 g/kpl. Allergeenit: <i>maito, vehnä</i> .		
MR0268	Filos Mr. Croquette paneroitu halloumi-juustotikku PDO 1kg pakaste	Kespro: 22105251 Metro: 5202677002683	6
	Sisältää 35-40 kpl/pss, ~25 g/kpl. Allergeenit: <i>maito, vehnä</i> .		
MR0503	Filos Mr. Croquette kesäkurpitsa-fritteri 1kg pakaste <b>VEGAANINEN</b>	Kespro: 22105252 Metro: 5202677005035 Aimo: 8096983	7
	Sisältää 28-29 kpl/pss, ~35 g/kpl. Allergeenit: <i>vehnä, sulfiitti</i> .		

# GAVRIELIDES FOODS



+358 9 2766 110



www.filos.fi

# CASA GOURMET

## Hillokkeet, majoneesit ja aiolit

Tuotekoodi	Nimike	Valikoima
CS1002	Casa Gourmet Ananas-chilihilloke 1kg	MeiraN: 42611 Kespro: 22095441 Metro: 6405184100203 Aimo: 8096252 Patu: 143827
CS728	Casa Gourmet chili-paprikahilloke 1kg	MeiraN: 38034 Kespro: 21926141 Metro: 6405184728001 Aimo: 8086462 Patut: 135313
CS831	Casa Gourmet jalapenohilloke 1kg	MeiraN: 40068 Kespro: 22021894 Metro: 6405184831008 Aimo: 8089837 Patut: 139582
CS733	Casa Gourmet vegaaninen majoneesi 1kg	MeiraN: 37837 Kespro: 21926140 Metro: 6405184733005 Aimo: 8086615
CS732	Casa Gourmet vegaaninen aioli 1kg	Kespro: 21926139 Metro: 6405184732008 Aimo: 8086623



**GAVRIELIDES FOODS**



+358 9 2766 110



www.filos.fi



*Ja vielä nämä, niin pääset valmistamaan herkulliset fingerfood-annokset.*

Tuotekoodi	Nimike	Valikoima
EG123	Filos Kalamata-oliivi kivetön 3/1,5kg large	MeiraN: 94831 Kespro: 20013085 Metro: 6416710010040 Aimo: 8021412 Patu: 101867
EG670	Filos Deluxe tumma balsamietikka 250ml	Kespro: 20939913 Aimo: 8059620 Patut: 113256
EG659	Filos Deluxe 0.3 ekstra-neitsytoliiviöljy 500ml	MeiraN: 26155 Kespro: 21200694 Metro: 6416710030383 Aimo: 8043049 Patut: 108948
EG910	Filos orzo jyväpasta 500g	MeiraN: 35345 Kespro: 21764825 Metro: 6416710060069 Aimo: 8078715 Patut: 132262
EG2304	Filos riisitärhteinen viininlehtikäärle 2kg	Kespro: 21859905 Metro: 6416710230042 Aimo: 8083539 Patut: 135535
TS2060	Royal aglio, olio & pepperoncino 195g	MeiraN: 1117226 Kespro: 21406255 Aimo: 8062325
EG3401	Filos laktoositon tzatziki 2kg	MeiraN: 19477 Kespro: 21483776 Metro: 6416710300936 Aimo: 8082558 Patut: 132519
EV1813	Elviart pitatasku 15cm 4kpl/400g	Kespro: 22047628 Metro: 5201155002603 Aimo: 8092373 Patut: 139568



**GAVRIELIDES FOODS**



+358 9 2766 110



www.filos.fi



## Sharing is Caring

- 2 kpl Filos feta-saganakia
- 2 kpl Filos kefalotiri-saganakia
- 4 kpl Filos halloumi-juustotikkua
- 4 kpl Filos kesäkurpitsa-frittiä
- 100 g porkkanatikkua
- 100 g kurkkutikkua
- 100 g sydänsalaattia
- 100 g paprikatikkua
- 50 g Filos tzatzikia
- 50 g Casa Gourmet chili-paprikahilloketta
- 50 g Casa Gourmet ananas-chilihilloketta
- 50 g Casa Gourmet jalapenohilloketta
- 50 g Casa Gourmet vgaanista majoneesia

### Valmistus

Friteeraa saganakit, kesäkurpitsat ja halloumitikut. Tarjoile kasvistikkujen ja kastikkeiden kera.

**GAVRIELIDES FOODS**



+358 9 2766 110



[www.filos.fi](http://www.filos.fi)



## ***Vege Loaded Fries***

- 160 g ranskanperunaa
- 3 kpl Filos kesäkurpitsa-frittiä
- 1 dl tuoretomaattisalsa (voi myös tehdä itse)
- 30 g Casa Gourmet chili-paprikahilloketta
- 50 g Casa Gourmet vegaanista aiolia
- 10 g korianteria

### Valmistus

Friteeraa perunat ja kesäkurpitsat.

Kokoa annos järjestyksessä: perunat, tuoretomaattisalsa, kesäkurpitsat, chili-paprikahilloketta ja vegaanista aiolia raitoina päälle. Onnistuu parhaiten pursotin pussilla tai annostelu pullolla.

Päälle korianteria. Perinteisesti korissa paperilta tarjoiltuna.

# GAVRIELIDES FOODS



+358 9 2766 110



[www.filos.fi](http://www.filos.fi)



## ***Feta-saganaki Burger***

- 1 hampurilaissämpylä
- 1 Filoa feta-saganaki
- 30 g Casa Gourmet ananas-chilihilloketta
- 30 g mummonkurkkuviipaleita
- 30 g Casa Gourmet vegaanista majoneesia
- 15 g rucolaa

### Valmistus

Valmista parituntia aiemmin mummonkurkut ohjeella: avomaankurkku / kurkku ohut viipale. 1 osa etikkaa, 1 osa vettä ja 1 osa sokeria. Anna sokerin sulaa ja lisää kurkut, halutessa tilliä mukaan ja anna tekeytyä vähintään 30 minuuttia.

Paahda sämpylä, friteeraa saganaki, valuta kurkut, voitele sämpylän puolikkaat majoneesilla.

Kokoa järjestyksessä: sämpylänpohja, rucola, mummonkurkut, saganaki, ananas-chilihilloke ja lopuksi sämpylän kansi.

Tarjoile heti.

# GAVRIELIDES FOODS



+358 9 2766 110



[www.filos.fi](http://www.filos.fi)



## *Halloumi pita pocket*

- 1 Elviart pitatasku
- 3 kpl Filos halloumi-juustotikkua
- 20 g salaattisekoitusta
- 15 g Casa Gourmet jalapenohilloketta
- 35 g Casa Gourmet vegaanista majoneesia
- 10 g rucolaa

### Valmistus

Sekoita jalapenohilloke, majoneesi, salaattisekoitus ja rucola.

Friteeraa halloumi-tikut ja paahda pitatasku kunnolla, jolloin sen saa hyvin avattua saumasta.

Täytä pitatasku salaattisekoituksella ja lisää friteeratut halloumi-tikut.

Tarjoile grillitaskusta.

# GAVRIELIDES FOODS



+358 9 2766 110



[www.filos.fi](http://www.filos.fi)



## HORECA

*Matti Eskelinen*  
Aluemyyntipäällikkö  
+358 50 563 4193  
[matti.eskelinen@egavrielides.fi](mailto:matti.eskelinen@egavrielides.fi)

*Signe Närhinsalo*  
Aluemyyntipäällikkö  
+358 44 275 4933  
[signe.narhinsalo@egavrielides.fi](mailto:signe.narhinsalo@egavrielides.fi)

*Tuire Virkkula*  
Aluemyyntipäällikkö  
+358 44 087 0056  
[tuire.virkkula@egavrielides.fi](mailto:tuire.virkkula@egavrielides.fi)

*Minna Siren*  
Sales and Customer Care Specialist  
+358 40 4849 961  
[minna.siren@egavrielides.fi](mailto:minna.siren@egavrielides.fi)

*Maria Gavrielides-Maksimow*  
Sales Director  
+358 40 5321 677  
[maria.gavrielides@egavrielides.fi](mailto:maria.gavrielides@egavrielides.fi)

[tilaukset@egavrielides.fi](mailto:tilaukset@egavrielides.fi)  
[info@egavrielides.fi](mailto:info@egavrielides.fi)  
[www.filos.fi](http://www.filos.fi)

 [GavrielidesFoods.fi](https://www.facebook.com/GavrielidesFoods)

 [GavrielidesFoods](https://www.instagram.com/GavrielidesFoods)

 [E-Gavrielides-Oy](https://www.linkedin.com/company/E-Gavrielides-Oy)

 [Filos.fi](https://www.facebook.com/Filos.fi)

 [FilosFoods](https://www.instagram.com/FilosFoods)

# GAVRIELIDES FOODS



+358 9 2766 110



[www.filos.fi](http://www.filos.fi)