



COCKTAILPALAT

Siemennäkkäri herne-wasabivalkopaputahnalla ja aurinkokuivatuilla tomaateilla (pähkinätön)

Siemennäkkäri: maissijauho, auringonkukansiemen, seesamsiemen, pellavansiemen, kurpitsansiemen, oliiviöljy, sormisuola, vesi.

Herne-wasabivalkopaputahna: herne, wasabi, soijamaito, suola, valkosipuli, dijonsinappi, ravintohiiva, viinietikka, sitruuna, öljy, mustapippuri.

Auringonkuivatut tomaatit: auringonkuivattu tomaatti, vesi, viinietikka, auringonkukkaöljy, suola, happamuudensäätöaine, sitruunahappo, hapettumisenestoaine, askorbiinihappo.

Suolainen porkkalakakku siemenkaurapohjalla, voipapucashewtäytteellä, inkiväärimarinoidulla punakaalilla ja punasipulilla sekä tillikastikkeella

Kakku (pohja): kaurahiutale, auringonkukansiemen, mantelijauho, kurpitsansiemenjauho, oliiviöljy, suola, vesi.

Kakku (täyte): cashewpähkinä, voipapu, kookosöljy, öljy, valkosipuli, viinietikka, sitruuna, suola, dijonsinappi, mustapippuri, ravintohiiva, vesi.

Kakku (kuorrute): porkkana, vaahterasiirappi, sirtuuna, savuaromi, viinietikka, suola, öljy, kookosöljy.

Kakku (koristelu): tilli, pinjansiemen, ravintohiiva, vesi, oliiviöljy, valkosipuli, suola, vaahterasiirappi, punakaali, punasipuli, viinietikka.

Sesonkiluontaiset raaka-aineet ovat lähes poikkeuksetta luomua ja/tai kotimaista.

Kompostoitavat astiat/kulhot

Vadit & suorakaiteenmuotoiset palmunlehti kipot: valmistettu luonnon omista uusiutuvista ylijäämäraaka-aineista.

Mäntyvene: valmistettu luonnon omista uusiutuvista ylijäämäraaka-aineista.