

TUE MEITÄ OSTAMALLA BIOKIAN MAUKKAITA, SUOMESSA VALMISTETTUJA LUOMU MARJATUOTTEITA

Nauti marjoista helposti ja hauskasti!

Biokian luomumarjatuotteet muuttavat arkirutiinittu yllätykseksi ja herkut hyväksiksi. Hellävaraisesti käsitellyt tuotteet ovat täynnä ravinteita ja makua. Marjoissa maistuu puhtaus ja laatu. Ne ovat ihania erityisesti aamiaisella, josta saat energiaa iltaan asti! Biokian luomumarjatuotteilla saat marjavoiman kätevästi käyttöösi vaikka joka päivä!

LUOMU MARJAJAUHEET -SETTI

15 € / setti, 4 eri makua

Marjajauheissa terveys tiivistyy! 1 rkl jauhetta vastaa 1,5 dl tuoretta marjaa. Jauhettu kokonaisista marjoista, ei lisättyä sokeria, vain 100% marjaa! Laita smoothien, puuron tai jogurtin sekaan, tai käytä luonnollisena maku- ja väriaineena leivonnassa!

gluteeniton, maidoton, ei lisättyä sokeria, sisältää luontaisesti sokeria, säilöntäaineeton



LUOMU SUKLAAMARJAT -SETTI

15 € / setti, 2 eri makua

Herkulliset suklaapäällysteiset kuivatut marjat sopivat herkutteluun, leivontaan ja jälkiruokien koristeluun. Kiva vaihtoehto suklaakonvehdille!

sisältää maitoa ja lisättyä luomuruokosokeria, saattaa sisältää pieniä määriä pähkinää, maapähkinää ja gluteenia, säilöntäaineeton

KUIVATUT LUOMUMARJAT -SETTI

15 € / setti, 4 eri makua

Runsaasti kuituja, ei lisäaineita! Valmistettu terveystuotteiksi ainesosat säilyttäen. Kiva retkievä, välipala tai vaikka rusinan korvike myslissä.

pakattu laitteilla, joilla käsitellään myös maitoa, gluteenia, maapähkinää ja pähkinää, sisältää lisättyä luomuruokosokeria, säilöntäaineeton



Kaikissa kätevä uudelleensuljettava pakkaus!

biokia®
www.biokia.fi

Biokian kuivatut luomumarjat ja -jauheet valmistetaan kokonaisena kuivatuista marjoista, jolloin marjan maku, väri ja ravintoaineet säilyvät mahdollisimman hyvin. Tarkempia tietoja marjatuotteista ja niiden ravintosisällöistä löytyy nettisivuiltamme. Sieltä löytyy myös useita ideoita marjajauheiden ja kuivattujen marjojen käyttöön. www.biokia.fi

HELPPO MUSTIKKAJUUSTOKAKKU



RESEPTISSÄ KÄYTETYT BIOKIA-TUOTTEET

Luomumustikkajauhe
Luomupuolukkajauhe
Luomu valkosuklaamustikka



OHJE

KEKSIPOHJA

1. Murskaa keksit ja sekoita joukkoon sulatettu voi.
2. Pingota leivinpaperi irtopohjavuonan pohjalle.
3. Painele seos vuonan pohjalle.
4. Laita kakkupohja jäähdyttämään jääkaappiin siksi aikaa, kun teet täyteen.

TÄYTE

1. Laita liivatelehdet kylmään veteen likoamaan.
2. Vatkaa kerma vaahdoksi monitoimikoneessa tai sähkövatkaimella.
3. Lisää kermavaahtoon mascarponejuusto, tomusokeri ja Biokian luomumustikkajauhe ja sekoita tasaiseksi.
4. Kiehauta vesi. Purista liivateista vesi ja liuota ne kuumaan veteen.
5. Lisää liivateseos täyteen joukkoon ohuena nauhana. Sekoita täytettä koko ajan.
6. Levitä täyte keksipohjan päälle. Tasoita kakun pinta. Peitä kakku kelmulla tai foliolla.
7. Anna juustokakun hytyä jääkaapissa vähintään neljä tuntia, mutta mieluiten seuraavaan päivään.

KORISTELU

1. Valmista kermavaahto kakun päälle. Vatkaa kerma, lisää sokeri, vaniljasokeri ja Biokian luomupuolukkajauhe.
2. Voit lusikoida kermavaahdon suoraan juustokakun päälle tai laittaa sen pursotinpussiin ja pursottaa kermavaahdon pieniksi keoiksi.
3. Koristele kakku marjoilla, mintunlehdillä, Biokian luomuvalkosuklaamustikoilla ja pakastekuivatulla vadelparouheella.

AINEKSET

KEKSIPOHJA

- 175 g Bastogne-keksejä
- 75 g voita sulatettuna

TÄYTE

- 4 kpl liivatelehteä
- 2 dl kuohukermaa
- 500 g mascarponejuustoa
- 2 dl tomusokeria
- 4 rkl Biokian luomumustikkajauhetta
- 5 rkl kiehuva vettä

KORISTEET

- 2 dl kuohukermaa
- 2 rkl sokeria
- 2 rkl Biokian luomupuolukkajauhetta
- 1 tl vaniljasokeria
- Biokian luomuvalkosuklaamustikoita
- tuoreita vadelmia
- karhunvadelmia
- pensasmustikoita
- mintunlehtiä
- pakastekuivatua vadelparouhetta