



Käytä
miten haluat!

**JALO
TOFU**

Paahtopalat

Maustamaton | Maustettu
250 g

**REVITTY
TOFU**

Helppoa,
nopeaa

&

herkullista!

Nimi velvoittaa - rakkaudesta elämään, ja hyvään ruokaan

Suomalainen Jalofoods on maailman ainoa Europe Soya -sertifioitu luomutofua valmistava yritys. Soijapavut Jalofoods hankkii Euroopasta pääosin itävaltalaisilta sertifioituilta luomusoijaviljelmiltä, jotta niiden laatu on korkea ja hiilijalanjälki pysyy mahdollisimman pienenä.

Jalofoods työllistää noin 30 työntekijää Suomessa ja on toiminut kotikonnuillaan Tammisaaressa jo yli 30 vuoden ajan. Se on suomalaisen tofun uranuurtaja. Alusta saakka yksi Jalofoodsin toiminnan peruspilari on ollut valmistaa perinteisin menetelmin vastuullista, maukasta ja terveellistä kasvisruokaa aidoista luomuraaka-aineista. On tarpeetonta kierrättää soijaa rehun ja eläintuotannon kautta ihmisravinnoksi, kun proteiinipitoista, monipuolista ja herkullista ruokaa saa tuotettua ekologisemmin ja eettisemmin suoraan soijasta ilman välikäsiä, vai pitäisikö sanoa ilman välisorkkia.

Mitä tofu on? Tutustu tofun mielenkiintoiseen, tuhansien vuosien historiaan: jalofoods.fi.



Photos: Adam MacKintosh | Helsinki based street photographer.

Ajattelimme tofun uusiksi

Jalofoods sin väki Tammissaarella kehitti perinteisen tofun uusiksi ja loi aivan uudenlaisen tofuelämyksen: rapean ja hetivalmiin Jalotofu Paahtopalat -tuotesarjan.

Jalotofu Paahtopalat on ohut ja nimensä mukaisesti rapeaksi paahdettu, ja lisäksi valmiiksi revitty, joten sen voi nauttia vaikka kylmänä suupalana suoraan pakkauksesta tai sen voi

kokata kuten lystää. Se käy salaatteihin, kastikkeisiin, patoihin, wokkeihin, pizzaan, ihan mihin vaan ruoanlaittoon.

Jalotofu Paahtopalat voi hankkia herkullisen umamisena maustettuna versiona tai maustamattomana. Tofu tykkää imeä itseensä mausteita, joten maustamattomat Jalotofu Paahtopalat taipuvat juuri haluamiisi makunautintoihin.

Mmm mmmitten mmmaukasta!

**Jalotofu Paahtopalat
250 g Maustamaton
Luomu**

Ainesosat: luomutofu (luomusoiijapapu, vesi), kylmäpuristettu luomurypsiöljy.

**Mmmausta
omalla tyylillä!**



**Jalotofu Paahtopalat
250 g Maustettu Luomu**

Ainesosat: luomutofu (luomusoiijapapu, vesi), gluteeniton luomusoiijakastike (vesi, luomusoiijapavut, luomuvehna, merisuola), luomuvalkosipulijauhe, kylmäpuristettu luomurypsiöljy, luomusavupaprikajauhe, luomucurry (kurkuma, sinapinsiemen, korianterinsiemen, mustapippuri, valkosipuli, inkivääri, tulinen paprikajauhe, paprikajauhe).

**Ummmamisen
hyvää!**





15 min
2-3 annosta

Paahtopalat teriyakikastikkeella

Ainesosat

- 1 pkt Jalotofu Paahtopalat
- Maustamaton 250 g
- 2 rkl öljyä
- 1,5 dl teriyakikastiketta
- 1 punainen chili
- nippu korianteria
- suolaa
- riisiä



*Tässä reseptejä vaikka jääkaapin oveen!
Lisää ruokaohjeita paahtopalat.fi ja
somekanavissa.*

Ohje

- 1 Kuumenna öljy paistinpannulla ja laita Paahtopalat paistumaan 2-3 minuutiksi.
- 2 Vähennä lämpö puoleen ja lisää teriyakikastike.
- 3 Anna hautua hetki.



Tarkista maku ja mausta tarvittaessa suolalla.

- 4 Tarjoile riisin kanssa ja koristele annos pilkottulla chilillä ja korianterilla.



Ainesosat

- 1 pkt Jalotofu Paahtopalat
- Maustettu 250 g
- 2 dl (kaura- tai soija)kermaa
- 1,5 rkl (vegaanista) margariinia tai öljyä
- 2 rkl nestemäistä makeuttajaa (esim. vaahterasiirappi)
- 1/2 kasvisliemikuutio
- 1/2 rkl kurkumaa
- 1/2 (luomu)sitruunan kuori ja mehu
- 2 valkosipulin kynttä
- 1 rkl tuoretta inkivääriä
- 200 g spagettia
- suolaa ja pippuria
- tuoretta korianteria
- juustoa

Paahtopalat limonello

20 min
3-4 annosta



Ohje

- 1 Kuumenna pannulla margariinissa tai öljyssä raastettu valkosipuli, inkivääri, vaahterasiirappi ja murusteltu kasvisliemikuutio.
- 2 Lisää kerma ja kurkuma ja anna kiehua pari minuuttia.
- 3 Lisää sitruunan kuori ja mehu.



- 4 Lisää Paahtopalat ja anna hautua hetki miedolla lämmöllä.
- 5 Pyöräytä keitetty ja valutettu pasta kastikkeen joukkoon. Mausta suolalla ja pippurilla.
- 6 Tarjoile korianterin ja (kasvipohjaisen) juuston kera.

Paahtopalat tofuwokki

Ainesosat

- 1 pkt Jalotofu Paahtopalat
- Maustamaton 250 g
- 2 rkl öljyä
- 300-350 g wokvihanneksia
- 1,5 dl teriyaki- tai makeaa chilikastiketta
- suolaa ja mustapippuria
- nuudeleita tai riisiä

Ohje

1 Wokkaa Paahtopalat ja wokvihannekset kuumas-
sa öljyssä 5-6 min koko
ajan käännellen.

2 Vähennä lämpö
puoleen ja lisää teriyaki-
kastike.



3 Anna hautua hetki.
Mausta suolalla ja mustapippurilla.

4 Tarjoile nuudeleiden tai riisin kera.



15 min, 3 annosta



Ainesosat

- 1 pkt Jalotofu Paahtopalat Maustettu 250 g
- 2 rkl öljyä
- 1 ps tortilloja (6-8 kpl)
- 1 prk salsaa
- 1 prk crème fraîchea
- 2-3 dl (valmis)guacamolea
- 1 mango
- 2 paprikaa
- 1 punainen chili
- 1 punasipuli
- nippu korianteria
- suolaa

Paahtopalat kasvistortillat

15 min
6-8 kpl

Ohje

1 Pilko paprika, mango ja punasipuli siivuiksi.

2 Silppua chili ja korianteri.

3 Tee guacamole tai käytä valmista.

4 Kuumenna öljy paistinpannulla ja laita Paahtopalat paistumaan



2-3 min. Mausta tarvittaessa suolalla.

5 Lämmitä tortillat, sivele salsalla, crème fraichella ja guacamolella ja levitä päälle pilkotut kasvikset sekä Paahtopalat. Koristele chilillä ja korianterilla.

6 Taita tortillat taskuiksi.



Ja•lo

[noun / 'yah - lo]

Jalofoods toimii nimensä mukaisesti, jalosti:
vastuullisesti, kunnioittavasti ja epäitsekäästi
luontoa, ihmisiä ja planeettaamme kohtaan.

Tiesitkö?

Jalofoods käyttää
Jalotofujen
valmistuksessa
itävaltalaisia
luomusoijapapuja.

Jalofoods somessa - reseptejä,
kokkaustekniikkaa, maku-
pareja, tietoa, keskustelua!
Tervetuloa mukaan!



Jalofoods | Oy Soya Ab
Hangontie 2493 A
10660 Tammisaari
puh. 020 743 8950
s-posti: info@jalofoods.fi
jalofoods.fi



4041 0704
Painolaitos