

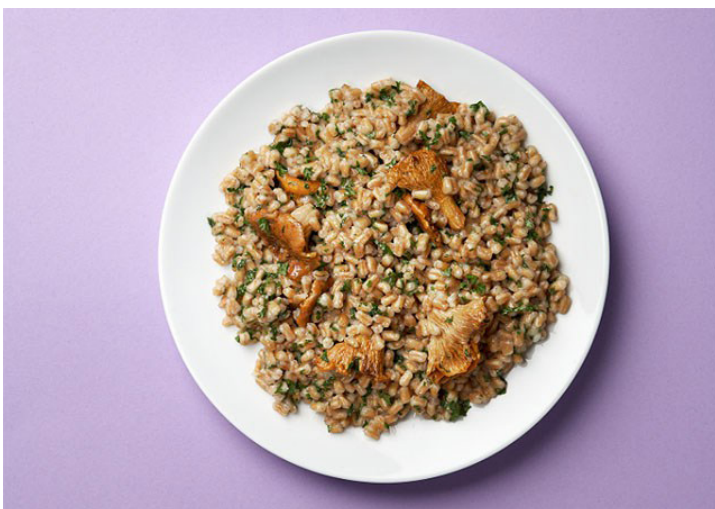


## Vuoden 2017 luomutuote: Spelttirisotto voitti ammattikeittiösarjan

Ammattikeittiöissä halutaan riisiä ekologisempia lisäke vaihtoehtoja ja kotimaiset, eettiset tuotteet kiinnostavat. SunSpeltin Speltti-risottojyvä vastaa juuri tähän kysyntään.

”Maku on todella hyvä ja se on myös ravitsevaa ja taipuu moneen käyttötarkoitukseen”, toteaa raadin puolesta BarLaurean ravintolapäällikkö Teemu Sirainen.

Tuotetta saa 5 kg ja 20 kg pakkauksissa ammattikeittiöille ja kuluttajatuotteena tyylikkäässä 500 g paketissa.



### SunSpelt Speltti-risottojyvä 500g

Spelt-helmijyvä on hiottu kokonaisesta spelttjyvästä. Se toimii mainiosti ruoanlaitossa riisin tapaan. Voit käyttää spelt-helmijyviä lisäkkeenä, risotoissa, pilahveissa, wokeissa ja puuroissa.

Helmijyvät sopivat myös pata- ja laatikkoruokiin sekä piirakoiden täytteeksi. Kokeile myös paahdettuna keittoihin! Spelt on maukas ja ravinteikas alkuperäisvilja. Se sopii kaikenlaiseen leivontaan ja ruoanlaittoon.

Hinta: 2,60 – 3,20 € / 500g

Saatavuus: S- ja K-ryhmä, Stockmann, Ruohonjuuri, paikkakuntakohtaisesti muut vähittäiskaupat

Kuluttajatiedustelut: [info@sunspelt.fi](mailto:info@sunspelt.fi)

Mediatiedustelut: [ida@sugarhelsinki.com](mailto:ida@sugarhelsinki.com) / 0405131426