



*En smaksreise*



## PULJONKIS VÄG TILL DELIKATESSERNA

**En sked sås säger allt. Men innan vi åker iväg på den kulinariska resan tar vi dig på en tur från staden ut på landet, från naturen till högteknologin och från gamla traditioner till nutiden.**

### **Från staden ut på landet och ut i världen**

Resan börjar i Helsingfors med två köksmästare som flyttade ut på landet till Juga i Norra Karelen. Där ville de koncentrera sig på att tillverka buljonger och såser.

Numera ingår Puljonki Oy i Paulig Group och är den största branschaktören i Europa. Trots detta har alla Puljonkis köksmästare fortfarande respekt för de traditionella såstillverkningstraditionerna.

I tillverkningen av våra produkter används inga tillsatser eller konserveringsmedel, utan endast äkta och fräscha råvaror. Till exempel år 2009 rostade och kokade vi 2,5 miljoner kilo köttben och rotsaker.



## PULJONKI FOR GOURMETER

**En liten skje med saus sier det hele. Men før du legger ut på smaksferden, skal vi ta deg med på en reise fra by til land, fra natur til avansert teknologi, fra det tradisjonelle til det moderne.**

### **Fra by til land og ut i verden**

Reisen vår starter i Helsinki, Finland. To kokker flyttet på landet, til Juuka i Nordkarelen, hvor de ønsket å konsentrere deg om å lage kraft og saus.

I våre dager er Puljonki Oy en del av Paulig-gruppen og Europas største produsent på sitt felt. Alle Puljonkis kokker har imidlertid fortsatt stor respekt for tradisjonene som knytter seg til å lage ekte sauser.

Ingen tilsetninger eller konserveringsmidler brukes i våre produkter – vi bruker bare de beste autentiske ingrediensene. I 2009 stekte og kokte vi for eksempel over 2,5 millioner kilo med rotgrønnsaker og kjøttbein.



### **Etapper före den färdiga produkten**

Råvarorna som har fått växa i den rena, nordiska naturen transporteras alltid ovillkorligen färska till Puljonkis kylrum.

Först rostar vi köttbenen och grönsakerna i ugn och sedan kokar vi dem omsorgsfullt på svag värme. Precis som man har gjort i hundratals år.

För att buljongen ska bli tillräckligt stark reducerar vi den försiktigt i en temperatur på 80 °C. I samband med reduceringen smaksätter vi buljongen.

Slutligen hettar vi upp de färdiga såserna och packar dem i aseptiska förpackningar. Tack vare ultrapastörisering, d.v.s. UHT-behandling, kan Puljonkis produkter förvaras i rumstemperatur i upp till ett år.

### **Vägen från kunskap till teknik**

En god sås kräver tid och omsorg – industriell produktion även högteknologi. Detta satsar Puljonki på.

Nyligen tog vi i bruk en unik ytskrapa som hanterar ingredienserna med stor varsamhet. Små tomatbitar hålls hela, och köttfärsen och rotsakerna behåller sin fasta konsistens.



### **Fasene underveis til sluttresultatet**

Den nordiske naturen er kjent for sin renhet. Det er her ingrediensene våre vokser, og de er alltid ferske når de ankommer Puljonkis kuldeler.

Først steker vi grønnsakene og kjøttbeinene i ovnen før de får stå og småkoke lenge på lav varme. Slik kokker har gjort det i århundrer.

For å sikre at kraften vår er fylldig nok reduserer vi den forsiktig ved 80 °C. På dette tidspunktet smakssetter vi også kraften.

Til slutt varmer vi opp den ferdige sausen og forseglar den i aseptisk innpakning. Takket være behandlingen ved ultrahøy temperatur (UHT) kan Puljonkis produkter lagres ved romtemperatur i opptil ett år.

### **Veien fra kunst til vitenskap**

En god saus krever tid og omtanke – og industriproduksjon krever moderne teknologi. Hos Puljonki investerer vi i det også.

Vi har nylig innført en unik overflateskrape, som håndterer ingrediensene med største forsiktighet. Små biter av tomat holder seg intakte, kjøttdeig og rotgrønnsaker beholder sin solide konsistens, og løk beholder sin munnfølelse.



## FÖR ALLA SINNEN

Du kan piffa upp våra såser efter egen smak före serveringen.

Pröva till exempel något av följande tips:

- *Tillsätt tomatpuré i vår Bearnaise.*
- *Piffa upp vår Peppargräddsås med en skvätt konjak och vispgräddle strax före serveringen.*
- *Smaksätt vår Hollandaise med färsk finhackad dill, apelsinsyft, tranbärspuré eller parmesanost.*
- *Smaksätt vår Tomatsås med rivna parmesanost, strimlad basilika och finhackad persilja.*
- *Tillsätt örter och grädde i vår Rödvinås.*





### *TILPASS MATEN ETTER SINNSSTEMNINGEN*

Før servering kan du alltid sette en spiss på sausene våre, utfra egen smak. Hvorfor ikke prøve følgende:

- *Hell litt tomatpuré i vår béarnaise.*
- *Rund av vår kremete peppersaus med en dash cognac og pisket krem rett før servering*
- *Smak til vår hollandaisesaus med fersk, finhakket dill, appelsinmarmelade, tranebærpuré eller parmesan.*
- *Dryss litt revet parmesan, strimlet basilikum og finhakket persille i vår plommetomatsaus.*
- *Legg til urter og krem i vår Chefens rødvinssaus.*





*Delikata hälsningar  
Med smakelig hilsen*



**Puljonki Oy**

Vepsänjoentie 10

FIN-83900 JUGA (Finland)

Tfn/tel. +358 (0)207 66 11 66

Fax +358 (0)13 285 114

[puljonki@puljonki.fi](mailto:puljonki@puljonki.fi)

[www.puljonki.com](http://www.puljonki.com) / [www.puljonki.fi](http://www.puljonki.fi)

**Puljonki Oy**

c/o Oy Gustav Paulig Ab

Hamnbågen 20

FIN-00980 HELSINGFORS (Finland)