



Puljonki®

Own the taste

Tuotevalikoima

Puljonki®

Signature, kastikepohjat ja kastikkeet

OSCAR®

Premium tahnat, fondi- ja maustetiivisteet,
liemijauheet ja muut tuotteet



Puljonki®-tuotevalikoima

Tervetuloa tutustumaan Puljonki®-tuotevalikoimaan.

Puljonki®- ja OSCAR®-tuotteet on kehitetty ammattilaisille ja niissä korostuu maku, raaka-aineiden laatu ja elintarvike turvallisuus. Valikoimastamme löydät ratkaisuja kaikkiin keittiösi tarpeisiin – liemistä ja fondeista kastikkeisiin, makutahnoihin ja suurusteisiin.

Teemme keittiötyöstäsi helpompaa ja autamme pääsemään parempiin lopputuloksiin tuotteidemme avulla. Asiantuntemuksemme ja intohimomme ovat käytössäsi, jotta voit luoda innovatiivisia ja maukkaita ruokia vaivattomasti.



Sisältö

Puljonki® Signature	6
Puljonki® Kastikepohjat	10
Puljonki® Käyttövalmiit kastikkeet	14
OSCAR® Premium tahnat	16
OSCAR® Fondi- ja maustetiivisteet	20
OSCAR® Liemijauheet	26
OSCAR® Muut tuotteet	29
Kiertotalousmalli ja kestävä kehitys	30



Vinkki:

Puljonki® Signature -tuotteet toimivat sellaisenaan tai keittämällä kokoon glacé-kastikkeeksi ilman, että maku muuttuu liian suolaiseksi. Kokoon keittäminen syventää makua ja tekee lopputuloksesta entistä täyteläisemmän.

Puljonki® Signature

Luo oma tyylisi

Puljonki® Signature -tuotteet on luotu kunnioittaen keittiösi ja itse tehdyn ruoan perinteitä. Ne perustuvat klassisiin resepteihin, joissa käytetään luita, vihanneksia, mausteita ja vettä – sekä runsaasti aikaa.

Mehevä maku, huolellisesti haudutettu

Tummia tuotteita varten raaka-aineet paahdetaan ja niitä keitetään 2–12 tuntia tuotteesta riippuen. Tämän jälkeen maun annetaan tasaantua muutaman tunnin ajan ennen lopullista keittämistä, jolloin tuotteesta haihdutetaan vielä vettä noin 0%–70%. Prosessin tuloksena maku kehittyy hitaasti, ja tuotteiden laatu pysyy tasaisena jokaisessa valmistuserässä.

Tuotteet säilötään UHT- lämpökäsittelyn avulla, joten tuotteissa ei ole käytetty lisä- tai säilöntäaineita. Näin ne ovat puhtaita ja säilyvät avaamattomana huoneenlämmössä jopa vuoden.

Lisää luovuutta keittiöösi

Me teemme tämän kaiken puolestasi, jotta sinä voit keskittyä ruoanlaiton luoviin yksityiskohtiin: tekniikoiden hiomiseen, uusien makuyhdistelmien kokeiluun ja annosten viimeistelyyn.



Vuoden kokki 2024
Johan Kurkela



Supreme kastike

60 g	normaalisuolaista voita
60 g	vehnäjauhoa
1 l	Puljonki® kanalientä
30 g	creme fraiche
30 g	ruskistettua voita
2 tl	Madeiraa

Suolaa

1. Lämmitä kanaliemi kattilassa.
2. Valmista erillisessä kattilassa roux voista ja vehnäjauhoista.
3. Vatkaa lämmin kanaliemi kypsän suurusteen joukkoon, kiehauta ja laske lämpöä.
4. Keitä hiljalleen sekoittaen pohjaa myöten noin 15 min.
5. Lisää creme fraiche, ruskistettu voi ja Madeira.
6. Mausta suolalla.

Tarjoillessa marmoroi kastike persilja öljyllä.

Vinkki: voit halutessasi annostella kastikkeen myös sifonista, jolloin lopputulos on ylellisen kuohkeaa. Nostele persilja öljy joukkoon vasta sifonista ampumisen jälkeen.

Voit myös käyttää suurustamiseen OSCAR® Liquid Roux -tuotetta, jolloin saat kastikkeesta gluteenittoman.

Puljonki® Signature



Kalaliemi

1 l tetra

Tuotenro 1107

EAN 6 4167 9672 7702

G

L



Kanaliemi

1 l tetra

Tuotenro 1103

EAN 6 4167 9668 2162

G

L



Kasvisliemi

1 l tetra

Tuotenro 12477330

EAN 7 6132 8743 1745

G

V

L



Lihaliemi

1 l tetra

Tuotenro 1006

EAN 6 4167 9672 8013

G

L



Vasikkaliemi

1 l tetra

Tuotenro 1101

EAN 6 4167 9672 7986

G

L

UUTUUS!

Puljonki® Signature

Ramen Tori Paitan

TULOSSA 06 / 2025

Ramen Tori Paitan

1 l tetra

Tuotenro 296646

EAN 5 7093 4718 4873

G

L

Puljonki® Signature



Häränhätä Jus

1 l tetra

Tuotenro 11312

EAN 6 4167 9672 9805

G

L



Kasvis Demi Glace

1 l tetra

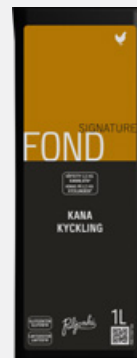
Tuotenro 12446148

EAN 7 6130 3960 0535

G

V

L



Kana Fond

1 l tetra

Tuotenro 12570337

EAN 8 4452 9095 9300

G

L



Paahdettu Kana Fond

1 l tetra

Tuotenro 11310

EAN 6 4167 9672 9737

G

L



Äyriäis Fond

1 l tetra

Tuotenro 12482255

EAN 7 6132 8753 4538

G

L



Vinkki:

Käyttövalmiita Puljonki®-kastikkeita voit maustaa tai yhdistää muihin Puljonki®-tuotteisiin luodaksesi uniikkeja makuelämyksiä.

Punaviinikastike sopii Bordelaise-kastikkeen pohjaksi. Pippurikastike muuntuu täyteläiseksi kermaiseksi kastikkeeksi, kun se keitetään kokoon kerman kanssa.

Puljonki®- Kastikepohjat ja käyttövalmiit kastikkeet

Puljonki®-kastikepohjat ja käyttövalmiit kastikkeet on valmistettu tuoreista raaka-aineista, aivan kuten omassa keittiössäsi. Ne tarjoavat aidon makuelämyksen ja ovat valmiita käytettäväksi joko sellaisenaan lämmitettynä tai pohjina lukemattomille muille kastikkeille.

Kokkien kehittämä, ammattilaisille suunniteltu

Kastikkeiden kehittämiseen on osallistunut kokkeja, joiden tavoitteena on ollut ammattikeittiöiden työprosessien helpottaminen ja tehostaminen, mausta ja laadusta tinkimättä.



Puljonki® Kastikepohjat



Sauce Demi Glace EU

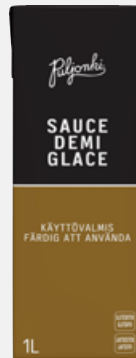
1 l tetra

Tuotenro 1126

EAN 6 4167 9672 7658

G

L



Sauce Demi Glace

1 l tetra

Tuotenro 1004

EAN 6 4167 9672 7368

G

L



Sauce Demi Glace

4,8 l bag in box

Tuotenro 1029

EAN 6 4167 9672 8327

G

L



Sauce Espagnole Special

1 l tetra

Tuotenro 12549408

EAN 8 4452 9064 4442

G

L



Sauce Espagnole Special

4,8 l bag in box

Tuotenro 1003

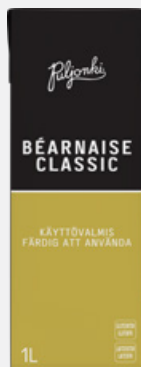
EAN 6 4167 9672 7962

G

L



Puljonki® Käyttövalmiit kastikkeet



Béarnaise Classic kastike

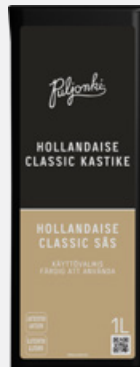
1 l tetra

Tuotenro 1147

EAN 6 4167 9672 9720

G

L



Hollandaise Classic

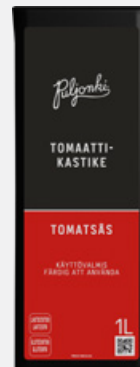
1 l tetra

Tuotenro 11470

EAN 6 4167 9672 9904

G

L



Tomaattikastike

1 l tetra

Tuotenro 1094

EAN 6 4167 9672 8044

G

L



Luumutomaattikastike

1 l tetra

Tuotenro 1082

EAN 6 4167 9672 91402

G

L



Kermainen Paprikakastike

1 l tetra

Tuotenro 12488647

EAN 7 6132 8765 0696

G

L



Kermainen Äyriäiskastike

1 l tetra

Tuotenro 12482246

EAN 7 6132 8753 4507

G

L



Pippurikastike

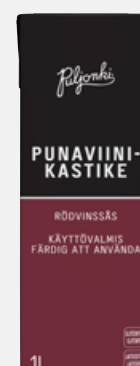
1 l tetra

Tuotenro 1048

EAN 6 4167 9672 7559

G

L



Punaviinikastike

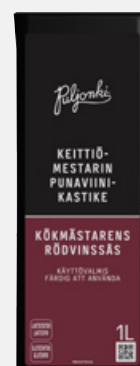
1 l tetra

Tuotenro 1301

EAN 6 4167 9672 7306

G

L



Keittiömestarin Punaviinikastike

1 l tetra

Tuotenro 1050

EAN 6 4167 9672 8693

G

L



Madeirakastike

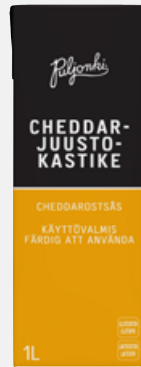
1 l tetra

Tuotenro 12444842

EAN 7 6130 3950 6226

G

L



Cheddarjuustokastike

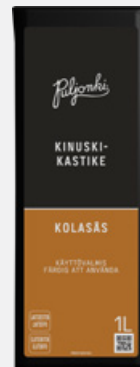
1 l tetra

Tuotenro 1250

EAN 6 4167 9672 7580

G

L



Kinuskikastike

1 l tetra

Tuotenro 1171

EAN 6 4167 9672 7603

G

L



Puljonki® PAHOLAISEN HILLO®

Paprika-Jalapenohillo

550 g purkki

Tuotenro 12590846

EAN 8 4452 9132 9171

G

V

L

OSCAR® Banquet kastikepohjat

Vinkki:

Tumma Kastikepohja sekoitetaan veteen 1:1 ja Vaalea Kastikepohja on käyttövalmis sellaisenaan.



Tumma Kastikepohja

1 l tetra

Tuotenro 12481879

EAN 7 6132 8753 1216

G

V

L



Vaalea Kastikepohja

1 l tetra

Tuotenro 12481890

EAN 7 6132 8753 1186

G

L



Vinkki:

OSCAR® Premium-tahnat sopivat hyvin käytettäväksi Puljonki® Signature- tuotteiden sekä käyttövalmiiden kastikkeiden kanssa. OSCAR® Premium-tahnat toimivat myös jälkiruuissa kuten esimerkiksi sitruunatahnan käyttö "Possetin" maussa ja rakenteessa.

OSCAR® Premium tahnat

Intensiivinen maku, monikäyttöiset ratkaisut

OSCAR® Premium -sarjan makutahnat tarjoavat selkeitä ja voimakkaita makuja, jotka soveltuvat monenlaisiin käyttötarkoituksiin.

Taloudellista luovuutta keittiösi

OSCAR Premium-tahnojen avulla voit luoda ainutlaatuisia makuelämyksiä, kuten fermentoidun valkosipulin tai pippurin. Valkoviinireduktion sekä punaviini- ja portviinireduktion avulla tehostat keittiösi maustamisen ratkaisuja. Jokainen viinipohjainen tuotepakkaus sisältää noin 6 litraa viiniä, joka on keitetty kokoon ja saostettu luonnollisen sitruskuidun avulla. Lopputuloksena on täyteläinen maku ja täydellinen koostumus.

Käyttömahdollisuudet

Premium-tahnat liukenevat nopeasti, joten ne ovat helppokäyttöisiä ja täydentävät makua tehokkaasti. Voit käyttää niitä esimerkiksi kastikkeiden ja paistettujen ruokien maustamiseen, lihan marinointiin ja glaseeraukseen sekä vinegrettien ja muiden kylmien kastikkeiden maustamiseen.



OSCAR® Premium tahnat



Fermentoitu Pippuritahna

580 g purkki

Tuotenro 12562704

EAN 8 4452 9087 2692



Fermentoitu Valkosipulitahna

580 g purkki

Tuotenro 12562689

EAN 8 4452 9087 2661



Punaviini & Portviini Reduktio

580 g purkki

Tuotenro 12562688

EAN 8 4452 9087 2630



Sitruunatahna

580 g purkki

Tuotenro 12562724

EAN 8 4452 9087 2463



Valkoviinireduktio

580 g purkki

Tuotenro 12562687

EAN 8 4452 9087 2494



Sitruuna Posset

10 annosta

10 dl Kuohukermaa
200 g Sokeria
50 g OSCAR® Premium Sitruunatahnaa

1. Mittaa kerma kattilaan ja keitä kasaan noin 5 minuuttia.
2. Lisää kerman joukkoon sokeri ja sitruunatahna. Sekoita tasaiseksi.
3. Kaada seos annoskuppeihin ja jäähdytä jääkaapissa noin 4 h.



Vinkki:

OSCAR®-fondi ja maustetiivisteitä voi hyödyntää esimerkiksi kastikeliemen valmistuksessa, lisämausteena murekkeessa tai tartarissa. Kylmissä ja lämpimissä ruuissa tuotteet liukenevat heti ja täydentävät siten makua nopeasti.

OSCAR® - Fondi- ja maustetiivisteet

Aitoa ja vahvaa makua helposti

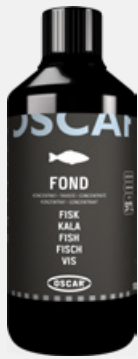
OSCAR®-Fondi- ja maustetiivisteet liukenevat vaivattomasti ja tuovat ruokiisi täyteläisen ja intensiivisen maun. Valikoimasta löytyy sekä perinteisiä makuja, että uudempia yhdistelmiä kuten Aasialainen fondi, Simpukkafondi, Sienifondi sekä kasvipohjainen Demi Glace.

Monipuoliset ratkaisut maustamiseen

Fondi- ja maustetiivisteet ovat täydellinen lisä maustehyllyyn – ne täydentävät luovaa ruoanlaittoa monipuolisesti. Tiivisteet on valmistettu kokoon keitetystä liemestä, johon on lisätty aromeja ja stabilointiaineita. Kaikki tuotteet ovat gluteenittomia ja laktoosittomia ja osa niistä on myös pelkästään kasvipohjaisia.



OSCAR® Fonditiivisteet

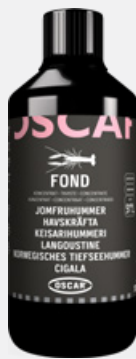


Kalafondi tiiviste

1 l pullo, saanto 51 litraa
Tuotenro 296518
EAN 5 7093 4717 9039

G

L

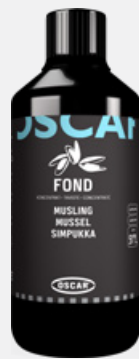


Keisarihummerifondi tiiviste

1 l pullo, saanto 51 litraa
Tuotenro 12495916
EAN 7 6132 8780 4556

G

L

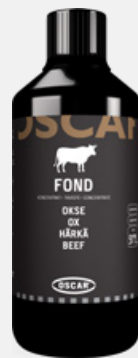


Simpukkafondi tiiviste

1 l pullo, saanto 51 litraa
Tuotenro 296582
EAN 5 7093 4718 1308

G

L

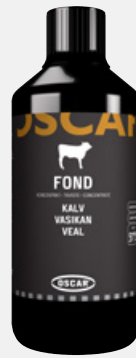


Härkäfondi tiiviste

1 l pullo, saanto 51 litraa
Tuotenro 296515
EAN 5 7093 4717 8971

G

L

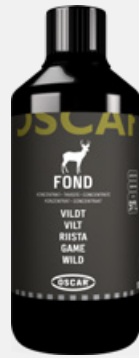


Vasikkafondi tiiviste

1 l pullo, saanto 51 litraa
Tuotenro 296514
EAN 5 7093 4717 8957

G

L

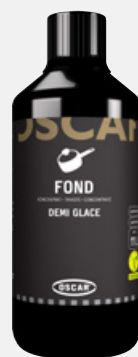


Riistafondi tiiviste

1 l pullo, saanto 51 litraa
Tuotenro 296522
EAN 5 7093 4717 9114

G

L



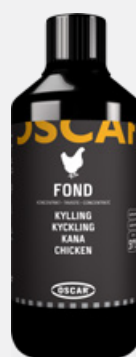
Demi Glacefondi tiiviste

1 l pullo, saanto 11 litraa
Tuotenro 296480
EAN 5 7093 4717 9145

G

V

L

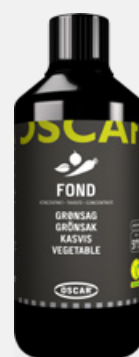


Kanafondi tiiviste

1 l pullo, saanto 51 litraa
Tuotenro 296516
EAN 5 7093 4717 8995

G

L



Kasvisfondi tiiviste

1 l pullo, saanto 51 litraa
Tuotenro 296517
EAN 5 7093 4717 9015

G

V

L

OSCAR® Fonditiivisteet



Sienifondi tiiviste

0,98 l pullo, saanto 51 litraa

Tuotenro 296303

EAN 5 7093 4717 3778



Aasialainen Fondi tiiviste

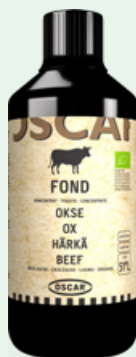
0,98 l pullo, saanto 51 litraa

Tuotenro 296598

EAN 5 7093 4718 1902



OSCAR® Fonditiivisteet, luomu



Luomu Härkäfondi

1 l pullo, saanto 51 litraa

Tuotenro 12503761

EAN 7 6132 8795 7207

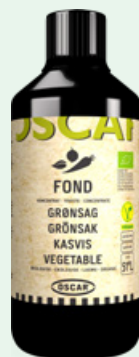


Luomu Kanafondi

1 l pullo, saanto 51 litraa

Tuotenro 12503757

EAN 7 6132 8795 7269



Luomu Kasvisfondi

1 l pullo, saanto 51 litraa

Tuotenro 12503775

EAN 7 6132 8795 7320



OSCAR® Maustetiivisteet



Paistettu Maku mauste

1 l pullo

Tuotenro 296557

EAN 5 7093 4718 0448



Savu Maku mauste

1 l pullo

Tuotenro 296592

EAN 5 7093 4718 1605



Vegaaninen Häränmakuinen mauste

1 l pullo

Tuotenro 12473274

EAN 7 6132 8736 6115



Vegaaninen Kananmakuinen mauste

1 l pullo

Tuotenro 12473281

EAN 7 6132 8736 6047







Vinkki:

Käytä liemijauheita ja -tahnoja suolan ja pippurin tapaan lisätäksesi makua ja umamia ruokaan.

OSCAR®-liemijauheet

OSCAR®-liemijauheet tarjoavat aidon maun ja helpon käytettävyyden. Ne liukenevat nopeasti nesteeseen ja sopivat erinomaisesti kastikkeiden, keittojen ja pataruokien pohjaksi.

Aito ja monipuolinen maku

Kalaliemet maistuvat kalalta ja kanaliemet kanalta – juuri kuten niiden kuuluukin. Valikoimaan kuuluu sekä perinteisiä että luomu vaihtoehtoja, jotka takaavat ruokiisi aidon maun joka kerta.

Maun hallinta helposti

Jauheen tarkka annostelu mahdollistaa täydellisen maun hienosäädön. Nopea ja helppo liukeneminen takaa tasalaatuisen lopputuloksen ilman kompromisseja.



OSCAR® Liemijauheet



Kalaliemi jauhe

4 kg ämpäri, saanto 204 litraa
Tuotenro 19800
EAN 5 7093 4716 9542



Kasvisliemi jauhe

4 kg ämpäri, saanto 204 litraa
Tuotenro 005103
EAN 5 7093 4701 1957



Kanaliemi jauhe

4 kg ämpäri, saanto 204 litraa
Tuotenro 19802
EAN 5 7093 4701 1230



Lihaliemi jauhe

4 kg ämpäri, saanto 204 litraa
Tuotenro 19801
EAN 5 7093 4701 0042

OSCAR® Liemijauheet, vähäsuolainen



Kalaliemi jauhe, Vähäsuolainen

4 kg ämpäri, saanto 504 litraa
Tuotenro 19701
EAN 5 7093 4717 3303

VS



Kasvisliemi jauhe, Vähäsuolainen

4 kg ämpäri, saanto 504 litraa
Tuotenro 19700
EAN 5 7093 4717 2764

V
VS



Kanaliemi jauhe, Vähäsuolainen

4 kg ämpäri, saanto 504 litraa
Tuotenro 19702
EAN 5 7093 4717 2771

VS



Lihaliemi jauhe, Vähäsuolainen

4 kg ämpäri, saanto 504 litraa
Tuotenro 19703
EAN 5 7093 4717 2795

VS

OSCAR® Liemijauheet, luomu



Kasvisliemi jauhe, Luomu

4 kg ämpäri, saanto 575 litraa

Tuotenro 12503777

EAN 7 6132 8795 7412



Kanaliemi jauhe, Luomu

4 kg ämpäri, saanto 575 litraa

Tuotenro 12503854

EAN 7 6132 8795 8334



Lihaliemi jauhe, Luomu

4 kg ämpäri, saanto 575 litraa

Tuotenro 12503856

EAN 7 6132 8795 8426



OSCAR® Muut tuotteet

UUTUUS!

OSCAR®
Liquid Roux
TULOSSA 05 /2025

Liquid Roux

2 l

Tuotenro 296642

EAN 5 7093 4718 4743



UUTUUS!

OSCAR®
Miso Bouillon tahna
TULOSSA 06 /2025

Miso Bouillon tahna

1 kg ämpäri

Tuotenro 296641

EAN 5 7093 4718 4774





Kiertotalousmalli ja kestävä kehitys

Puljonki Oy on ylpeä kiertotalouden tuotantomallistaan, joka on toteutettu yhteistyössä Nevelin kanssa. Juuassa sijaitsevassa biokaasulaitoksessa fondien, liemien ja kastikkeiden tuotannosta muodostuvasta biojätteestä tuotetaan biokaasua, jota käytetään uudelleen tehtaan energiantuotantoon. Lisäksi paikalliset maanviljelijät voivat käyttää biokaasulaitoksen jäännösmateriaalia lannoitteena, mikä vahvistaa kiertotaloutta. Tavoitteena on, että tehtaamme toimii 80-prosenttisesti kestäväällä energialla, mikä vähentää hiilipäästöjä merkittävästi ja edistää vihreämpää tulevaisuutta.



Linkki videoon

Puljonki®

Own the taste



PROUD MEMBER OF

SOLINA



Puljonki Oy

Mänkimiehentie 21

02780 ESPOO

Asiakaspalvelu

p. +358 (0)20 766 1160

www.oscarnordic.fi