

**KUVASTO**

**Ecolink**

**2023-  
2024**

# POWERED BY PLANTS

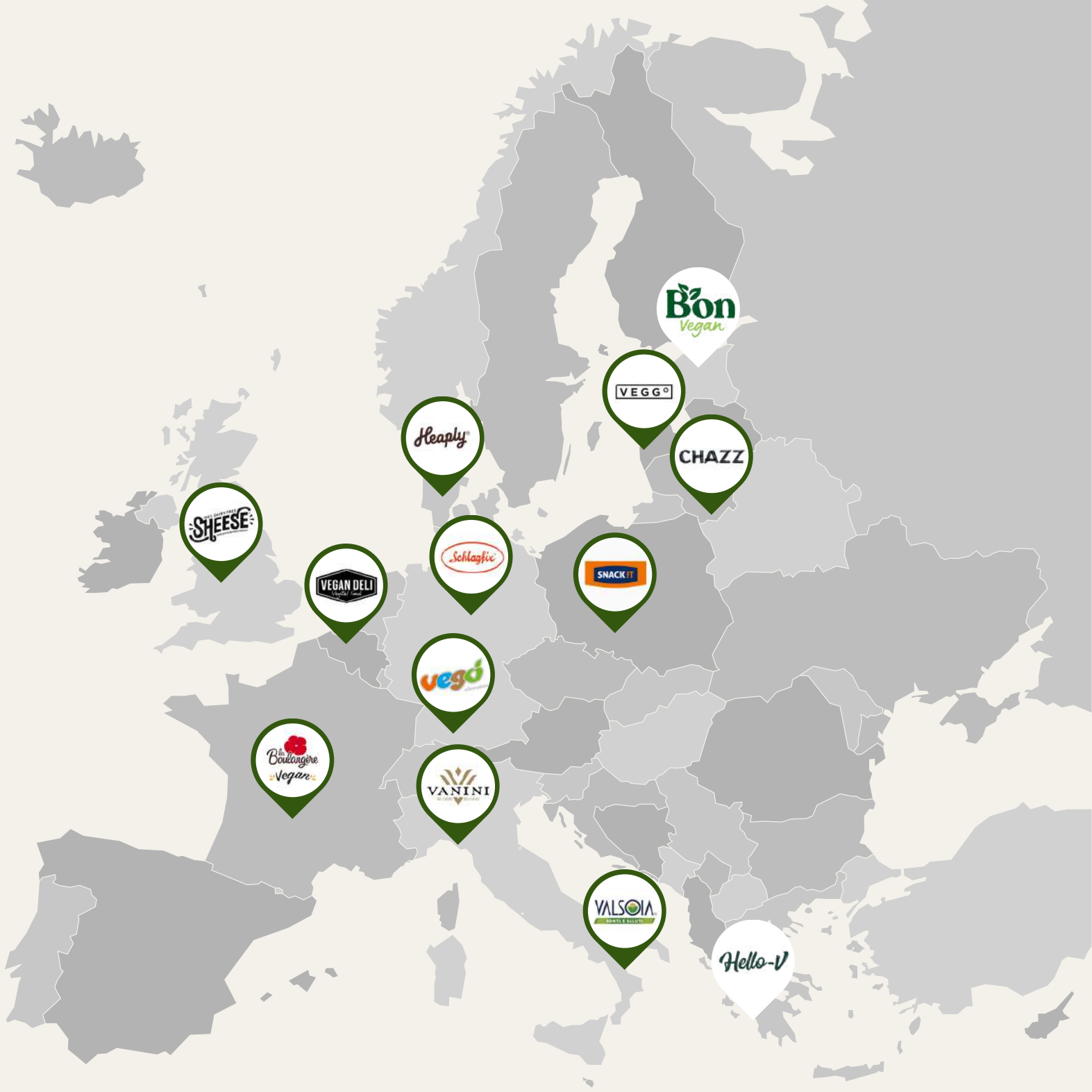
Ecolinkin tarina alkoi vuonna 2015, jolloin perustajat ryhtyivät vegaaneiksi ja alkoivat toimittaa vegaanisia elintarvikkeita kauppaketjuille ja HoReCa-alan yrityksille.

**Maxim Laxberg:** *"Missiomme on välittää ihmisille kasvipöytäruokien herkullisuus ja samalla myös huolehtia maailmamme tulevaisuudesta. Tänä päivänä voimme vakuuttavasti sanoa, että vegaaniruoka on hyvänmakuista ja monipuolista".*

**Kaikki Ecolinkin maahantuomat tuotteet ovat kasvipohjaisia. Ne eivät sisällä lihaa, kalaa, munia, maitotuotteita, näiden johdannaisia tai muita eläimistä peräisin olevia tuotteita.**

Vuonna 2021 Ecolinkistä tuli osa **Kale United**<sup>®</sup> holdingyhtiötä. Osana Kale United -perhettä Ecolink on merkittävästi laajentanut vegaanituotteiden valikoimaa Suomen markkinoilla.





# KASVIRASVAVALMISTEET

## Levitteet



**Sheese**  
Creamy Original  
255g (ME 6 kpl)



**Sheese**  
Creamy Sweet Chilli  
255g (ME 6 kpl)



**Sheese**  
Creamy Garlic & Herb  
255g (ME 6 kpl)



**Sheese**  
Creamy Chive  
255g (ME 6 kpl)

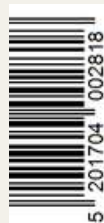


**Sheese**  
Greek Style  
200g (ME 6 kpl)



**Schlagfix**  
Like Mascarpone  
250g (ME 6 kpl)

## Tofu



**Hello-V**  
Vegan White  
200g (ME 12 kpl)



**Bon Vegan**  
Tofu Valkosipulilla  
250g (ME 6 kpl)



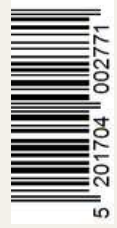
**Bon Vegan**  
Tofu tillillä  
250g (ME 6 kpl)

# Raasteet



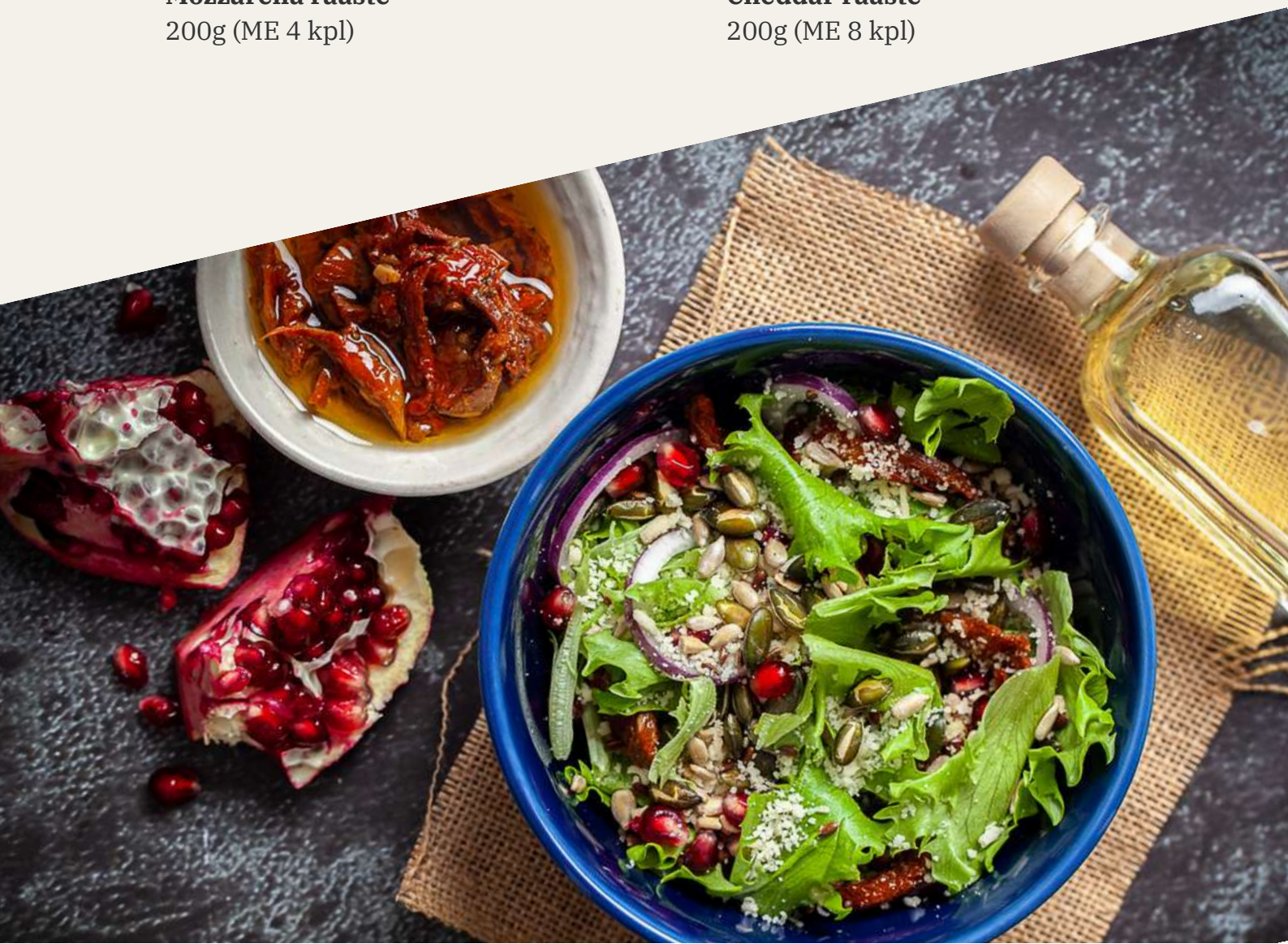
## Sheese

Mozzarella raaste  
200g (ME 4 kpl)



## Hello-V

Cheddar raaste  
200g (ME 8 kpl)



# KASVIRASVAVALMISTEET

Ei vaadi kylmäsäilytystä



4 260024 180270

**Schlagfix**  
Vegan Cream Spray  
200ml (ME 12 kpl)

UUTUUS



4 260024 181000

**Schlagfix**  
Chocolate Spray Cream  
200ml (ME 12 kpl)



# LEIVONNAISET

Tunnetuimpia ranskalaisia leivonnaisia, croissantit ja pain au chocolat. LaBoulangere leivonnaisherkut ovat kuin suoraan uunista, aina pehmeitä, tuoreita ja erittäin hyvänmakuisia. Sheavoipohjaisia, eivät sisällä kananmunaa eikä palmuöljyä.



**La Boulangère**  
**Pains Au chocolat**  
270g (ME 7 kpl)



5 060444 980417

**La Boulangère**  
**Croissantit**  
240g (ME 7kpl)



5 060444 980400



LA DÉLICIEUSE  
LEIVONTA

# KASVISNAKIT JA -MAKKARAT



**Bon Vegan**  
Kasvisnakkii  
250g (ME 5 kpl)



**Bon Vegan**  
Savustettu tofunakki  
220g (ME 5 kpl)



**Bon Vegan**  
Kasvisgrillimakkara  
250g (ME 5 kpl)



**Bon Vegan**  
Mini Kasvisnakit  
170g (ME 5 kpl)



**Bon Vegan**  
Savustettu Kasvisleikkele  
100g (ME 5 kpl)



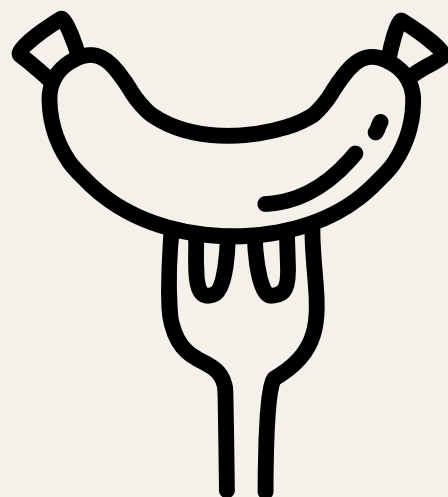
**Bon Vegan**  
Soija - viherpippurileikkele  
100g (ME 5 kpl)



**Veggo**  
Tallinn-savustettu  
seitanmakkara  
250g (ME 8 kpl)



**Veggo**  
Extra savustettu  
seitanmakkara  
250g (ME 7 kpl)





**VEGAN DELI**  
Vegetal Food



# JUHLAVA

# KASVISPATEE

**UUTUUS**



**Vegan Deli**

Kasviperäinen patee  
mustapippuri  
150g (ME 9 kpl)



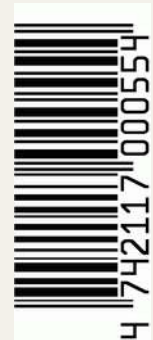
**Vegan Deli**

Kasviperäinen patee  
150g (ME 9 kpl)

# VALMISRUOKA



**Bon Vegan**  
**Tofukroketit**  
200g (ME 3 kpl)



**Bon Vegan**  
**Sojagrillipihvi**  
250g (ME 3 kpl)

**Bon**  
Vegan



# SNACKSIT



**Snack !T**  
Original -makuinen  
Snacksi  
90g (ME 8 kpl)



**Snack !T**  
Piri-Piri -makuinen  
Snacksi  
90g (ME 8 kpl)



**Chazz**  
Juureslastut merisuola  
75g (ME 15 kpl)





**Valsoia La Crema**  
Hasselpähkinälevite  
400g (ME 12 kpl)



**Vego**  
Vego Mini Suklaapatukka  
65g (ME 30 kpl)



**Vego**  
Vego Suklaapatukka  
150g (ME 20 kpl)



**SUKLAINEN  
IHANUUS**



# Heaply®

Neljä upeaa herkkua: Heaply **lakritsi ja suklaakuorrutteiset mantelit** sekä **suklaakuorrutteiset banaani- ja mansikkavaahdokarkit**. Välipalaksi tai herkutteluun! Sellaisenaan tai kahvipöytään! Sopivat vegaaneille.



**Suklaamanteli 90g  
(Me 8 kpl)**



**Suklaamanteli  
lakritsijauheella 90g  
(Me 8 kpl)**



**Suklaa-banaani  
vaahtokarkki 100g  
(Me 8 kpl)**



**Suklaa-mansikka  
vaahtokarkki 100g  
(Me 8 kpl)**



## KASVISMINISTRONEKEITTO

Työaika: 30min Annokset: 4-6

### Ainekset

1 keltasipuli  
2 porkkanaa  
2 paprikaa  
1pkt **BonVegan kasvisnakki**  
3 valkosipulinkynttä  
5-6 tomaattia  
2-3 rkl rypsiöljyä  
1 ½ l vettä  
2 kasvisliemikuutiota  
2 rkl tomaattipyreetä  
Mustapippurirouhetta  
Suolaa tarvittaessa  
½ ruukku tuoretta yrttiä kuten basilikaa tai timjamia



### Valmistus

1. Kuori ja pilko porkkana viipaleiksi. Kuori ja hienonna sipulit. Pilko paprika ja tomaatti.
2. Kuumenna öljy kattilassa ja lisää kasvikset. Paista muutama minuutti.
3. Lisää vesi, kasvisliemikuutiot ja tomaattipyree.
4. Viipaloi kasvisnakki ja lisää liemeen.
5. Rouhi joukkoon mustapippuri ja mausta suolalla.
6. Keittele hiljalleen kannen alla 10-15 min. Lisää lopuksi yrtit.

## PANNUKAKKU VEGEVISPIVAHDOLLA

Työaika: 45 min Annokset: 6

### Ainekset

5 1/2 dl vehnä jauhoja  
1 dl kaurahiutaleita  
2 tl leivinjauhetta  
1/2 tl suolaa  
1 dl sokeria  
1 dl maustamatonta soijajogurttia  
1 l soija-, kaura- tai muuta kasvimaitoa  
vegaanista margariinia

Koristeluun

**Schlagfix Kasviperäinen  
Vispivahto 200ml**

Tuoret marjat  
Hillo



### Valmistus

1. Sekoita kuivat aineet keskenään. Lisää soijajogurtti ja kasvimaito
2. Lämmitä sillä aikaa kun taikina tekeytyy uuni kuumenemaan 200 asteeseen.
3. Laita leivinpaperi pellille ja kaada taikina. Laita taikinaan satunnaisesti margariiniviipaleita.
4. Paista pannukakku 35 min, sitten nosta lämpötilaa 210 asteeseen ja paista vielä 5-10 minuuttia kunnes pinta on ruskistunut.
5. Tarjoile pannukakku Schlagfix kasviperäisen vispivaahdon kanssa, lisää marjat tai hillo.



### Valmistus

1. Kuori ja pilko sipulit sekä porkkana. Kuumenna öljy paksupohjaisessa kattilassa ja lisää mausteet. Lisää kasvikset ja kuullota niitä hetki. Lisää tomaattimurska.
2. Kaada kattilaan vesi ja kuumenna kiehuvaaksi. Lisää linsit ja kasvisliemikuutio/kasvisfondanti.
3. Keitä miedolla lämmöllä kannen alla välillä sekoittaen 15 minuuttia. Lisää Sheese levite ja soseuta keitto sauvasekoittimella. Jätä hieman rakennetta.
4. Annostele keitto lautasiin ja ripottele pinnalle siemeniä sekä tuoretta korianteria

### TIRAMISURAHKA

Työaika: 15min Annokset: 4

#### Ainekset

- 1pkt Schlagfix like Mascarpone
- 2dl vegaanista vispiä
- savoyardin keksiä
- ½dl espressoa
- 1dl sokeria

Koristeluun  
Kaakaojauhetta tai  
suklaaraastetta



#### Valmistus

1. Vispaa vegaanista vispiä kuohkeaksi. Lisää sokeri.
2. Lisää vispiseokseen Schlagfix mascarpone ja espressoa. Vispaa lisää kunnes seos on kuohkeaa ja sileää.
3. Annostele lasihin kerroksittain savoyardin keksipalat ja vispiseos. Koristele kaakaojeuheella tai suklaalla.
4. Tarjoile heti kahvin tai teen kanssa.

### LINSSISOSEKEITTO

Työaika: 30min Annokset: 4-6

#### Ainekset

- 1pkt Punaisia säilöttyjä linssejä
- 1prk (255g) **Sheese Creamy original**
- 2 Isoa sipulia
- 4 Isoa porkkanaa (500g)
- 3 Valkosipulikynttä
- 1prk (400-500g) Tomaattimurskaa
- 1dl Vettä
- 2rkl Öljyä
- 2tl Paprikajauhetta
- 2tl Curryjauhetta
- 1tl Juustokuminaa tai jeeraa
- 1tl Jauhettua korianteria
- 1 Kasvisliemikuutio tai 2rkl kasvisfondantia
- Suolaa ja pippuria



# BON VEGAN

kasvisruoan klassikko vuodesta 2003