

# Härkis® TFP60M

Monikäyttöinen proteiiniraaka-aine härkäpavusta



**RAISIO**  
FOOD SOLUTIONS

# HÄRKIS®

## TFP60M

### – Proteiiniraaka-aine herkulliseen kasvipohjaiseen ruokaan

Härkis®, joka tunnetaan maailman ensimmäisistä härkäpapupohjaisista kasviproteiinituotteistaan, on nyt lanseerannut täysin uudenlaisen proteiiniraaka-aineen: Härkäpapuproteiinirouhe TFP60M:n. Härkis-tuotteiden tärkeimpiä ominaisuuksia ovat aina olleet herkullinen maku, monikäyttöisyys sekä miellyttävä rakenne. Uutuustuotteen myötä alkuperäinen ajatus säilyy, mutta nyt kuivateksturoidussa muodossa – erinomainen rakenne ja monikäyttöisyys samassa paketissa!

Härkis® TFP60M on härkäpavusta ja herneestä valmistettu rouhemuotoinen proteiiniraaka-aine. Käyttämämme härkäpapu on aina suomalaista, kuten kaikissa Härkis-tuotteissa. TFP60M soveltuu proteiiniraaka-aineeksi moniin eri kasvipohjaisiin sekä lihaa korvaaviin ruokiin, kuten pihveihin, pyöryköihin, kastikkeisiin ja täytteisiin. Se tuo sovelluksiin lihan kaltaisen, mehukkaan ja kiinteän rakenteen, mahdollistaen samalla monenlaiset maun neutraalilla makuprofiilillaan. TFP60M imee myös nesteen, aromit ja värit nopeasti itseensä. Erityisen hienoa uutuustuotteessa on, että se pitää kiinteän rakenteensa hyvin myös kosteana. Tuloksena on mehukas ja hyvä suutuntuma esimerkiksi pihveissä.

### RUOKASOVELLUKSET:

Suosittellemme käyttöä seuraavissa sovelluksissa (mutta ei niihin rajoittuen):

- pihvit, pyörykät, nugetit
- leivonnaistäytteet
- kastikkeet
- laatikot
- tacot, tortillat



### AINESOSAT:

Härkäpapuproteiini (76%), herneproteiini, melassi, sitruskuitu

### RAVINTOARVOT PER 100G:

|                     |                  |
|---------------------|------------------|
| Energiaa            | 1591 kJ/377 kcal |
| Rasvaa              | 3,2 g            |
| josta tyydyttyneitä | 0,4 g            |
| Hiilihydraatteja    | 19 g             |
| josta sokereita     | 3,4 g            |
| Kuitua              | 11 g             |
| Proteiinia          | 63 g             |
| Suolaa              | 0,5 g            |

- ✓ **Gluteeniton**
- ✓ **Soijaton**
- ✓ **Runsaasti proteiinia ja kuitua**
- ✓ **GMO-vapaa**

# Kasvispihvit

Olemme kehittäneet helpon reseptin TFP60M:n käyttämiseksi herkullisissa kasvispihveissä. Ohjeellamme pihviin saa erinomaisen suutuntuman ja mehukkaan rakenteen. Pihvin koostumus ja ulkonäkö muistuttavat laadukasta jauhelihapihviä. Pihvin makua on helppo säätää aromeilla ja mausteilla.

| RAAKA-AINEET                           | Osuus (%)  | Paino (kg) |
|--|------------|------------|
| <b>Perusmassa</b>                      |            |            |
| Vesi <10°C (vesi-jääseos)              | 37,5       | 0,375      |
| Härkis® Härkäpapuproteiinirouhe TFP60M | 21         | 0,210      |
| Väri                                   | 0,6        | 0,006      |
| Aromit                                 | 1,1        | 0,011      |
| <b>Emulsio</b>                         |            |            |
| Metyyliselluloosa                      | 1,8        | 0,018      |
| Rypsiöljy, <10°C                       | 6          | 0,060      |
| Vesi <10°C (vesi-jääseos)              | 27,2       | 0,272      |
| Kasvikuidut (psyllium, kaura)          | 2          | 0,020      |
| Suola                                  | 1,3        | 0,013      |
| Mausteet                               | 1,5        | 0,015      |
| <b>Yhteensä</b>                        | <b>100</b> | <b>1</b>   |

## VALMISTUS

- 1 Turvota TFP60M vedessä, johon on lisätty väri ja aromit. Turvotusaika 30 min kylmiössä.
- 2 Valmista emulsio. Sekoita muut kuivat aineet keskenään ja laita kutteriin. Lisää öljy leikkaavan terän pyöriessä. Lisää jäävesi kutteriin suurella leikkausnopeudella. Sekoita lopuksi valkoiseksi massaksi (maksimilämpötila 8–10 °C).
- 3 Lisää turvotettu rouhe kutterissa olevaan emulsioon ja sekoita massa kutterilla lyhyesti. Anna massan vetäytyä 1h kylmässä (massan lämpötila 8-10°C).
- 4 Muotoile massa 90g pihveiksi. Paista pihvit rasvakeittimessä (180°C, 20s) tai uunissa kiertoilmalla (180°C, 5 min).



# Raisio Food Solutions

## Valintasi hyvään

Hyvä ja terveellinen ruoka on luonnollista ja tulee tekijänsä sydäimestä. Vastuullisena yhtiönä Raisio huomioi kaikki ruokaan liittyvät tärkeät tekijät: hyvinvoinnin, terveellisyyden, maun ja kestävän kehityksen.

Vahva osaamisemme ja into kehittää uutta varmistavat sen, että voimme tarjota täysipainoisia ja hyvän omantunnon tuotteita. Meidän tuotteemme tekevät hyvää Terveydelle, Sydämelle ja Maapallolle.



## Ollaan yhteydessä!

Raisionkaari 55, 21200 Raisio  
[www.raisiofoodsolutions.fi](http://www.raisiofoodsolutions.fi)  
[www.raisio.com](http://www.raisio.com)

**RAISIO**  
FOOD SOLUTIONS