

SIKKE SUMARI SUOSITTELEE, OSA 1: MAA-ARTISOKKAKEITTOON RAIKAS SÄVÄYS OLIVADON AVOKADOÖLJYLLÄ

Olivadon kylmäpuristetut ekstra-neitsytavokadoöljyt ovat yrittäjä Sikke Sumarin mukaan monipuolisia, ruokiin uutta ideaa tuovia ruoanlaittoöljyjä. Esimerkiksi ajankohtainen maa-artisokkakeitto saa sitruunaisesta Olivado Avokado Zest -ruoanlaittoöljystä raikkaan sävöksen. Pehmeänmakuinen avokadoöljy on Sumarin mukaan kuin luotu täydentämään maa-artisokan maanläheistä makua.



Avokadoöljyn ja maa-artisokan liitto

Yrittäjä **Sikke Sumari** on löytänyt Olivadon avokadoöljyillä ruoanlaittoon uusia ulottuvuuksia. Myös keväällä ajankohtainen maa-artisokkakeitto uudistui avokadoöljyä käyttämällä.

– Sitruunainen **Olivado Avokado Zest -ruoanlaittoöljy** antaa maa-artisokan maanläheiseen makuun raikkaan sävöksen. Maku syventyy entisestään, kun keiton pinnalle pirskotellaan muutama pisara avokadoöljyä – joka on kuin luotu täydentämään maa-artisokan makua, Sumari toteaa.

Olivadon avokadoöljyt maistuvat koko perheelle niiden pehmeän maun ansiosta. Avokadoöljy ei peitä ruoan raaka-aineiden omaa makua vaan vahvistaa sitä.



SIKKE SUMARI

- tunnettu suomalainen ravintoloitsija ja keittokirjailija
- tehnyt töitä televisiolle muun muassa Kokkisota-ohjelman juontajana
- Siken kirjoittamat keittokirjat: Rakastan ruokaa (2003) Vesi kielellä (2004) Makeaa mahan täydeltä (2005) Namaste (2008) Aistien Keittiö (2008)
- perustanut NamiNamaste-kokkikoulun vanhalle kalastajatilalle Muhun saarelle Saarenmaalle
- uusin kokkikoulu Köök sijaitsee Tallinnan vanhassa kaupungissa

Maa-artisokkakeitto

1 kg pestyjä ja kuorittuja maa-artisokkia
2 pientä siikli-perunaa
2 salottisipulia
2 rkl Olivado Avokado Zest -ruoanlaittoöljyä
2 rkl voita
Loraus kuivaa valkoviiniä
4–6 dl kanaliemää
1 laakerinlehti
1 dl kuohukermaa
Suolaa ja pippuria

Pilko maa-artisokat, kuoritut perunat ja sipulit ja kuullota niitä hetki voi-avokadoöljyseoksessa. Lisää keittoon valkoviini, anna sen haihtua hetki ja lisää kanaliemi ja laakerinlehti. Kun kaikki ainekset ovat kypsyneet, lisää kerma, poista laakerinlehti ja soseuta keitto. Lisää lopuksi suola ja pippuri ja anna keiton vetäytyä hetki. Lorauta juuri ennen tarjoilua pinnalle avokadoöljyä.

Tuotetiedot:	Olivado Kylmäpuristettu Avokadoöljy (250 ml), hinta 6,20–7,60 € Olivado Avokado Zest -ruoanlaittoöljy (250 ml), hinta 6,20–7,60 €
Lisätietoja:	Olivado Limited, www.olivado.com Toimitusjohtaja Gary Hannam, gsm +417 9396 7645, gh@tanlay.com Päivittäistavarakaupat
Jälleenmyynti:	PR- ja viestintätoimisto Promode Oy, puh. 09 170 070
Viestintä:	Elina Kangas, elina.kangas@promode.fi / tiedotus ja kuvamateriaali Marko Vikman, marko.vikman@promode.fi / tuotenäytteet

Olivado Limited on vuonna 1999 perustettu, uusiseelantilainen yritys, joka valmistaa elintarvikekäyttöön mm. avokadoöljyjä, oliiviöljyjä ja macadamiaapähkinäöljyjä. Olivadon ruokaöljyjä myydään 16 maassa, ja Olivado on maailman johtava avokadoöljybrändi. Olivadon tuotteet ovat voittaneet Uudessa-Seelannissa lukuisia palkintoja erilaisissa elintarvikealan kilpailuissa.