

OBH Nordica tiedottaa
16.3.2011



Kotitekoinen jäätelö valmistuu nyt helposti ja nopeasti

- OBH Nordica tuo markkinoille uudenlaisen jäätelökoneen

Kotitekoinen jäätelö maistuu aidolta jäätelöltä, sillä sen voi valmistaa puhtaista, lisäaineettomista raaka-aineista ja nauttia tuoreena. OBH Nordican uudella jäätelökoneella herkullisen jäätelön valmistaminen sujuu huomattavasti aiempaa nopeammin. Näppärä design ja pieni koko helpottavat säilytystä.

Me suomalaiset rakastamme jäätelöä. Vuonna 2009 jäätelöä kulutettiin Suomessa yhteensä 69 miljoonaa litraa. Suurin osa jäätelöstä nautitaan kesäkuukausina, mutta Suomessa jäätelöllä herkutellaan myös talvella enemmän kuin monissa muissa maissa. Nouseva trendi Suomessa on puhdas, lisäaineeton ruoka sekä lähi- ja luomuruoka. Näitä ominaisuuksia yhä useampi toivoo myös jäätelöltä. Kotitekoinen jäätelö on juuri omien toiveiden mukaista, itse valituista raaka-aineista valmistettua.

Helppoa ja nopeaa

OBH Nordican jäätelökone uudistaa kotijäätelön valmistuksen tekemällä siitä helppoa ja nopeaa. Kun jäätelöseos on valmis, jäätelö valmistuu noin kymmenessä minuutissa. Jäätelöseoksen voi tehdä helposti tehosekoittimella tai käyttäen sähkövatkainta. Valmis jäätelöseos kaadetaan kylmään kulhoon, asetetaan kansi paikoilleen ja käynnistetään kone. Jäätelö on valmista n. 10-12 minuutissa. Kun jäätelökoneen kulhoa säilyttää pakastimessa, se on aina käyttövalmis, ja jäätelön tekeminen käy käden käänteessä.



Jäätelökone on kooltaan kompakti ja helppo säilyttää. Koneen kulho on tilavuudeltaan 3,2 dl, ja pienin mahdollinen valmistettava annoskoko on 1,7 dl. Näin jäätelöä voi tehdä sopivan kerta-annoksen vaikka yhden hengen herkutteluhetkeen tai valmistaa useita eri makuja. Oli kyseessä sitten puutarhajuhlat tai lasten syntymäpäivät, ystävien elokuvailta tai illanistujaiset, voi tarpeen mukaan tehdä jokaiselle oman maun mukaista jäätelöä. Pakkauksessa on mukana kaksi kulhoa ja myös lisäkulhoja on saatavilla.



Erityisruokavaliot huomioon

Jäätelökone helpottaa erityisruokavaliota noudattavien herkutteluhetkiä. Jäätelökoneella jokainen voi valmistaa paitsi oman maun, myös oman erityisruokavalion mukaista jäätelöä: maidotonta, sokeritonta, gluteenitonta, kevyttä, lisääaineetonta tai luomua. Allergian ei tarvitse enää rajoittaa herkuttelumahdollisuuksia.

Tuotetiedot



- Pakkaus sisältää kaksi kulhoa, lisäkulhoja saatavilla
- Jäätelöseoksen enimmäismäärä 3,2 dl (320 ml)x2
- Jäätelökoneen suositushinta 59,90 €
- Lisäkulhon suositushinta 19,90 €
- Jäätelökone on myynnissä huhtikuusta alkaen

Lisätietoja tuotteista:

Pauliina Pirinen, OBH Nordica Finland, 09-89461525, pauliina.pirinen@obhnordica.fi

Tuotekuvat:

www.obhnordica.fi

Tuotteita myyvät Citymarketit, Prisma, Anttila-tavaratalot, Kodin 1 -tavaratalot, SOKOS ja Kokkolan halpahalli.

OBH Nordica on innovatiivinen pohjoismainen pienkoneita maahantuova yritys, jolla on maaorganisaatiot Suomessa, Ruotsissa, Tanskassa ja Norjassa. Tuotekehittelyn ja -valikoiman lähtökohtana ovat pohjoismaiset markkinat, mikä näkyy tuotteiden muotoilussa sekä niiden toiminnoissa. Konsernin yhteinen liikevaihto on n.100 miljoonaa euroa ja se työllistää n. 150 henkilöä. OBH Nordica Finland Oy on toiminut nykyisessä muodossaan vuodesta 2003, jonka jälkeen yritys on nelinkertaistanut liikevaihtonsa ja saavuttanut markkinajohtajan aseman useimmissa edustamissaan tuoteryhmissä. Yrityksen tuotteet ovat myynnissä Suomen kaikissa merkittävässä myyntikanavissa. Suomen liikevaihto nousee kuluvalla tilikaudella n. 17 miljoonaan euroon, ja yrityksessä työskentelee tällä hetkellä 20 henkilöä.

Reseptejä

Marjajäätelö

Noin 320 ml

vajaa 3 dl (noin 150 g) tuoreita tai pakastettuja vadelmia, mansikoita tms.

vajaa 1 dl sokeria

1 dl maitoa

1 dl ruokakermaa

½ vaniljatankoa tai ½ tl vaniljasokeria

Halkaise puolitettu vaniljatanko ja kaavi siemenet tangon sisältä maidon joukkoon. Soseuta marjat ja sokeri esim. tehosekoittimessa. Lisää kerma ja maito. Anna koneen käydä vielä 20 - 40 sekuntia. Kaada valmis seos jäätelökoneen kulhoon. Kulhon on oltava kylmä, säilytetty pakastimessa vähintään 8 tuntia. Sulje kansi ja käynnistä jäätelökone. Anna laitteen käydä 10-12 minuuttia, ja jos haluat, anna sen jälkeen vielä seistä n. kaksi minuuttia. Tämän jälkeen jäätelö on valmis tarjottavaksi.

Kermainen vaniljajäätelö

Noin 320 ml

2 dl kuohukermaa

2 pientä keltuaista

vajaa ½ dl (40 g) sokeria

½ vaniljatankoa tai ½ tl vaniljasokeria

Vaahdota kerma hyväksi vaahdoksi. Vatkaa keltuaiset ja sokeri vaaleaksi vaahdoksi. Halkaise puolitettu vaniljatanko ja kaavi siemenet tangon sisältä keltuaisvaahtoon. Yhdistä kermavaahto varovasti keltuaisvaahtoon. Jatka sitten jäätelön valmistusta kuten yllä olevassa marjajäätelön ohjeessa. Voit maustaa vaniljajäätelön makusi mukaan.

Sitruunajäätelö

Lisää seokseen ennen jäädyttämistä 2 rkl lemoncurdia eli sitruunatahnaa.

Suklaajäätelö

Lisää seokseen ennen jäädyttämistä 2 rkl hienoksi rouhittua tummaa suklaata.

Marjasorbetti

1 dl vettä

1 dl (100 g) sokeria

2 rkl sitruunamehua

125 g marjoja, esim. vadelmia

¼ valkuaista

Mittaa vesi ja sokeri pieneen kasariin. Kuumenna kiehuvaaksi, ja keitä noin 5 minuuttia. Anna liemen jäähtyä haaleaksi ja lisää sitten sitruunamehu ja marjat. Soseuta hetki sauvasekoittimella. Jos et pidä marjojen siemenistä sorbetissa, puserra seos siivilän läpi. Anna seoksen jäähtyä hyvin jääkaapissa, usean tunnin ajan. Vaahdota valkuainen. Pane marjaseos ja valkuaisvaahdo jäätelökoneen kulhoon. Käytä konetta noin 10 minuuttia.