



## **Myllyn Paras tuo syksyllä kauppoihin Ateriarouhe Kaura & härkäpavun**

Myllyn Paras lanseeraa syksyllä uuden täysin kotimaisen tuotteen.

Ateriarouhe Kaura & härkäpavu valmistetaan täysjyväkaurasta ja härkäpapuruheesta. Tämä runsasproteiininen seos tarjoaa nykyaikaisen vaihtoehdon ateriakokonaisuuksiin. Kaura tuo ruokiin hyvää viljaisaa makua ja härkäpavu lisää kasviproteiinia. Tuotetta käytetään monipuolisesti riisin sijasta. Se soveltuu sekä lisäkkeeksi, puuroihin että erilaisiin täytteisiin.

Käyttöohje lisäkkeeksi: Kiehauta 1,5 litraa vettä, lisää 2½ dl kaura-härkäpapuruhetta ja 1 tl suolaa. Anna kiehua n. 20 min välillä sekoittaen. Kaada kypsä kaura-härkäpapuruhe lävikköön ja tarvittaessa huuhto käyttötarkoituksen mukaan.

Tuote on runsaskuituinen ja -proteiininen. Tuotteelle on myönnetty sekä Hyvää Suomesta -merkki että Sydänmerkki. Tuotteen hinta on n. 1,60–1,70 €.



### **RESEPTIT:**

[Kaura-härkäpapakulho Välimeren tapaan](#)

[Härkäpapuruhesalaatti](#)

[Paprikat kaura-härkäpapuruhetäytteellä](#)

### **TUOTETIEDOT:**

[Myllyn Paras Ateriarouhe Kaura & härkäpavu 500 g](#)

Kuluttajapakkauksen GTIN-koodi: 6417700054631

12 kpl/myyntierä, myyntierän GTIN-koodi: 6417700034633

Kuvapankki: <https://myllynparas.imagebank.fi/auth/login>

Valitse ”Selaa”-vaihtoehto (ei vaadi kirjautumista)

Valitse ”Medialle” -> ”Myllyn Paras Ateriarouhe Kaura & härkäpapu” tai syötä linkki <https://myllynparas.imagebank.fi/#/category/2211> selaimen.



Johanna Kemppinen, markkinointijohtaja, Myllyn Paras Finland Oy,

[johanna.kemppinen@myllynparas.fi](mailto:johanna.kemppinen@myllynparas.fi), puh. 044 312 2037.

Tanja Suominen, markkinointipäällikkö, Myllyn Paras Finland Oy,

[tanja.suominen@myllynparas.fi](mailto:tanja.suominen@myllynparas.fi), puh. 044 328 1160.

Mona Turpeinen, markkinointipäällikkö, Myllyn Paras Finland Oy,

[mona.turpeinen@myllynparas.fi](mailto:mona.turpeinen@myllynparas.fi), puh. 040 574 0909.

*Myllyn Paras Finland Oy*

*Myllyn Paras valmistaa, myy ja markkinoi jauhoja, hiutaleita, suurimoita ja pastaa sekä pakastetaikinoita ja leivonnaispakasteita. Yrityksen kaksi tehdasta sijaitsevat Hyvinkäällä. Yhteensä yhtiö työllistää yli sata henkilöä.*