

# Horeca-kuvasto

EST. **LINKOSUO** 1936

Luotettava kumppani jo vuodesta 1936.

# Ripaus

kekseliäisyyttä, kauhallinen rohkeutta.

Näin syntyi Linkosuo ainutlaatuinen tarina  
ja suomalaisten rakastetuimmat maut.

Linkosuo on yli 85 vuotta toiminut perheyritys, joka sai alkunsa Leipomo Emmauksesta, jonka Aarne ja Elsa Linkosuo perustivat tamperelaisen hotellin vaatimattomalle sisäpihalle vuonna 1936.

Tuotantokeittiömme ja konditoriamme tuottaa ketterästi tuotteita niin pieneen kuin isoonkin tarpeeseen. Mikäli tästä kuvastostamme ei löydy tarpeisiinne vastaavaa tuotetta, **otamme mielellämme tiedusteluita vastaan myös kuvaston ulkopuolisista tuotteista.** Katsotaan yhdessä, miten voimme palvella juuri teitä!

## Tilaukset ja tuotetiedustelut:

[horeca@linkosuo.fi](mailto:horeca@linkosuo.fi)

### Myynti- ja markkinointipäällikkö

Heidi Saarinen  
p. 050 5411792  
[heidi.saarinen@linkosuo.fi](mailto:heidi.saarinen@linkosuo.fi)

### Asiakkuuspäällikkö

Suvi Rossa  
p. 040 7014408  
[suvi.rossa@linkosuo.fi](mailto:suvi.rossa@linkosuo.fi)



# Tuoteryhmämme

Tuotantokeittiömme ja konditoriamme valmistaa puolivalmisteita ja valmiita tuotteita helpottamaan keittiösi arkea.

## LEIPÄRUOKA

PAKATTU LEIPÄRUOKA

SÄMPYLÄT JA PATONGIT

AVOLEIVÄT

## COCKTAIL-PALAT

PIENET MAKEAT

PIENET SUOLAISET

## KONDITORIA

TÄYTEKAKUT

LEVYKAKUT

PULLAT, VIINERIT,  
TORTUT, MUFFINSSIT

MAKEAT  
PIIRAAT

VOILEIPÄKAKUT

## RUOKATUOTTEET

LISUKKEET  
(Peruna- ja juustogradiinit)

KASTIKKEET

SALAATIT

LAATIKKORUOAT  
(GN)

KUUMA & KYLMÄ LOUNAS  
(GN)

PAKATTU ANNOSLOUNAS  
(Keitto, salaatti, laatikko,  
valmisateria yms.)

SUOLAISET PAISTOSLEVYYT  
JA PYÖREÄT PAISTOKSET

## VÄLIPALATUOTTEET

SMOOTHIET

VANUKKAAT

PATUKAT

# Intohimoista tuotekehittämistä

Me Linkosuolla uskomme uudistumiseen sekä innostuneella asenteella tekemiseen.

Vaikka historiamme alalla onkin pitkä, emme silti halua unohtaa niitä periaatteita, jotka ovat toimineet kulmakivinämme alusta asti: Luovuus ja innovatiivisuus ovat vahvuuksiamme, jotka näkyvät halussamme uudistua ja kehittää toimintaamme eteenpäin. Teemme tuotteemme käsityönä Kangasalla ja toteutamme mielellämme myös isompien sarjojen toistoa.

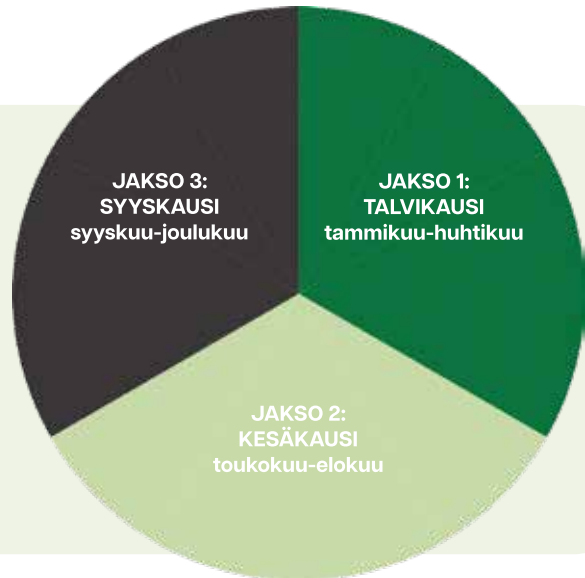
Laatu, ulkonäkö ja maku ovat ykkösprioriteettejamme ja niitä vaalimme, oli sarja sitten iso tai pieni.

## Tuoteohjelman vuosikello

Tuotekehitysprosessin tavoitteena on muuntaa tuoteidea valmiiksi tuotteeksi. Systemaattisen prosessin aikana luodaan uusia tai parannetaan olemassa olevia tuotteita.

Tuoteohjelman jaksotuksella jaamme vuoden kolmeen kehityssykliin, jonka avulla varmistetaan ketterä tapa vastata asiakkaiden tarpeisiin ja sesonkeihin.

Hyödynnämme kehityksessä laajasti asiakaspalautetta ja kuluttajatutkimuksia.



## Tuoteohjelman resurssit

Linkosuon (Kahvila Oy & Leipomo Oy) tuotekehitystiimiin kuuluu 5 tuotekehityksen ammattilaista.

Teemme tuotekehitystä useaan eri tuoteryhmään.

Linkosuon lähes 90-vuotisen historian aikana uusien tuotteiden merkitys on aina ollut strategisena keskiönä.

Tästä kertovat useat eri lanseeraukset, joita Linkosuo on tuonut ensimmäisenä kuluttajien saataville. Näistä esimerkkinä pizzat, halkaistut ruispalaleivät (70-luku) ja ruissipsit (2010-luku).

Lisäksi hyödynnämme nykypäivän tekemiseen Linkosuon pitkää osaamisen perintöä ja historiaa.

## Tuotekehittämistä ohjaa

- Asiakastarve ja -mieltymykset
- Asiakkaalle lisäarvoa tuovat tuote- ja palveluratkaisut
- Yrityksen brändi ja konseptit
- Trendit ja ruokakulttuuri
- Sesongit ja vuodenaika
- Korkealaatuiset kotimaiset raaka-aineet ja laatu
- Henkilöstömme palaute ja ideat
- Vastuullisuusohjelma









# Kakut ja leivonnaiset



## Suklaa-mansikka Naked Cake

Mehevän suklaakakkupohjan välissä maistuu aito mansikka-, sekä suklaamousse. Koristeena tuoreita marjoja sekä macaronseja.

10 heng. / 15 heng. / 25 heng.  
Säilyvyys: Valmistuspäivä + 3  
Laktoositon



## Kinuskikakku

Perinteinen ja suosittu kinuskimoussella täytetty kakkumme kermareunalla ja kinuskipinnalla.

8 heng. / 12 heng. / 20 heng.  
Säilyvyys: Valmistuspäivä + 3  
Laktoositon



## Sacherkakku

Aito sacherpohja, välissä täyteläinen suklaakerma ja aprikoosihillo. Runsas suklaakuorrutus.

8 heng.  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 5  
Laktoositon



## Suklaa-päärynäkakku

Mehevä suklainen kakku, täytteenä konjakilla maustettua suklaakermaa, päärynää ja vadelmaa.

8 heng. / 12 heng. / 20 heng.  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 3  
Gluteeniton, Laktoositon



## Mansikkakakku

Perinteinen ja suosittu! Kermaisella mansikkamousseella täytetty kakku, jonka pinnalla näyttävä kerros kesäistä mansikkaa.

8 heng. / 12 heng. / 20 heng.  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 3  
Laktoositon



## Minttu-suklaakakku

Suklaiseen kakkupohjaan yhdistyy ihanan minttuinen suklaavaahto. Kakku on kuorrutettu konditorian omalla minttu-voikreemillä.

8 heng.  
Säilyvyys: Valmistuspäivä + 3  
Laktoositon





### **Britakakku**

Vaihtuva kausimaku: Puolukka-vanilja tai mansikka-sitruuna  
10 heng.  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 3  
Gluteeniton, laktoositon.

Saatavilla myös ilman koristeita pakasteaihiona!



### **Vadelma-juustopiirakka**

8 heng.  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 3  
Gluteeniton, laktoositon.

### **Sitruuna-juustopiirakka (kausimaku)**

8 heng.  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 3  
Gluteeniton, laktoositon.



### **Kahvikakut ja kilopitko**

#### **Vaihtuva kuivakakku: Kanelikakku / Tiikerikakku**

Säilyvyys: valmistuspäivä + 7  
Laktoositon

#### **Kilopitko**

500 g  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 5  
Kananmunaton, Laktoositon



### **Levykakut**

Makeat ja riittoiset kakut isommalle ryhmälle.

#### **Mansikka**

30 heng. / 50 heng.  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 3  
Laktoositon

#### **Suklaa-mansikka Naked Cake**

60 heng.  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 3  
Laktoositon



### **Voileipäkakut**

Perinteiset ja herkulliset Linkosuon klassikot.

#### **Kinkku**

12 heng. / 25 heng.  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 3  
Laktoositon

#### **Savulohi**

12 heng. / 25 heng.  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 2  
Laktoositon

#### **Kasvis**

12 heng.  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 3  
Laktoositon





## Piirakat

---



### Rocky Road

ME: 1 levy (n. 20-24 palaa)  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 7  
Gluteeniton



### Kausipiirakka

Kausittain vaihtuvat maut:  
Omena, mansikka-raparperi, mustikka  
ME: 1 levy (n. 15-20 palaa)  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 4  
Laktoositon



### Porkkanalevypiiirakka

ME: 1 levy (n. 15-20 palaa)  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 4  
Laktoositon



### Suolakinuskibrownie

ME: 1 levy (n. 15-20 palaa)  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 4 vrk  
Laktoositon



## Leipäruokatuotteet



### Milanon leivät

---

#### Mozzarella-tomaatti

ME: 5 kpl  
Annoskoko: 190 g  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 2  
Laktoositon



#### Kalkuna-Aura@

ME: 5 kpl  
Annoskoko: 215 g  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 2  
Laktoositon





### **Kinkku-juusto**

ME: 5 kpl  
Annoskoko: 185 g  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 2  
Laktoositon



### **Mozzarella**

ME: 10 kpl  
Annoskoko: n. 60 g  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 2  
Laktoositon



### **Kinkku**

ME: 10 kpl  
Annoskoko: n. 60 g  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 2  
Maidoton



### **Kasvis**

ME: 10 kpl  
Annoskoko: n. 60 g  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 2  
Maidoton  
Sopii kasvisruokavalioon.



### **Kana**

ME: 10 kpl  
Annoskoko: n. 60 g  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 2  
Maidoton



### **Kinkku-juusto**

ME: 5 kpl  
Annoskoko: 155 g  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 2  
Laktoositon

## **Välimeren leivät**

---



## **Ruisleivät**

---

## ARTESAANILEIVÄT

---



### Salami-mozzarella

ME: 1 kpl (n. 6-8 heng.)  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 2  
Laktoositon



### Caesar-kana

ME: 1 kpl (n. 6-8 heng.)  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 2  
Laktoositon

## Gluteenittomat leivät

---



### Kinkku-juusto

ME: 1 kpl  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 1  
Gluteeniton, Laktoositon  
Saatavilla maidottomana.



### Kasvistäyte

ME: 1 kpl  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 1  
Gluteeniton, Vegaaninen

## Patongit

---



### Nyhtöpossu

ME: 5 kpl  
Annoskoko: 200 g  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 3  
Laktoositon



### Kinkku-juusto

ME: 5 kpl  
Annoskoko: 185 g  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 3  
Laktoositon





# Välipalatuotteet

## Pakatut rahkat



### Mansikka / Vaihtuva kausimaku

Annoskoko: 150 g  
ME: 10 kpl  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 3  
Gluteeniton, Laktoositon

## Chiavanukkaat



### Mango (Kausimaku)

Annoskoko: 150 g tai 200 g  
ME: 10 kpl  
Säilyvyys: Valmistuspäivä + 3  
Gluteeniton, Laktoositon



### Mustikka (Kausimaku)

Annoskoko: 150 g tai 200 g  
ME: 10 kpl  
Säilyvyys: Valmistuspäivä + 3  
Gluteeniton, Laktoositon

## Smoothiet



### Mustikka-Vadelma (Kausimaku)

ME: 1 litra  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 3  
Laktoositon

### Fruitie (Kausimaku)

Ananas-mango-inkivääri  
ME: 1 litra  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 3  
Vegaaninen



# Leipomotuotteet



## Runebergin tortut

**Irtona tai 2 kpl rasioina**

ME: 10 kpl tai 5 rasiaa

Säilyvyys: valmistuspäivä + 4

Vähänlaktoosinen



## Mustikkamuffinssi valkosuklaakuorrute

**Irtona**

ME: 10 kpl

Säilyvyys: valmistuspäivä +3

Gluteeniton

**2 kpl / paketti**

ME: 5 rasiaa

Säilyvyys: valmistuspäivä +3

Gluteeniton



## Viinerit

**Vaniljaviineri**

ME: 10 kpl

Laktoositon

**Kausiviineri**

ME: 10 kpl

Laktoositon



## Voisilmäpulla

**Voisilmäpulla**

ME: 10 kpl

Laktoositon

Täytteenä  
aito kerma!



## Laskiaispulla

**Laskiaispulla**

Irtona tai 2 kpl rasioissa

Mansikka- tai mantelitäyte

ME: 10 kpl tai 5 rasiaa

Säilyvyys: valmistuspäivä + 1





## Suolaiset pyöreät paistokset

---



### Kinkkupaistos

ME: kpl

Säilyvyys: valmistuspäivä + 3

Laktoositon



### Juusto-pinaattipaistos

ME: kpl

Säilyvyys: valmistuspäivä + 3

Gluteeniton, Laktoositon



### Lohipaistos

ME: kpl

Säilyvyys: valmistuspäivä + 3

Laktoositon



## Paistoslevyt

---



### Kinkku

ME: 1 levy, josta saa leikattua 30 isoa palaa / 60 pientä palaa.

Säilyvyys: valmistuspäivä + 3

Laktoositon



### Juusto-pinaatti

ME: 1 levy, josta saa leikattua 30 isoa palaa / 60 pientä palaa.

Säilyvyys: valmistuspäivä + 3

Laktoositon



### Lohi

ME: 1 levy, josta saa leikattua 30 isoa palaa / 60 pientä palaa.

Säilyvyys: valmistuspäivä + 3

Laktoositon

# Cocktailpalat

## Makeat Cocktailpalat



### Vadelma-Konjakki-Suklaakuppi

Annoskoko: n. 16 g  
ME: 30 kpl  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 2  
Laktoositon



### Mini Keylimepie

Annoskoko: n. 24 g  
ME: 30 kpl  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 2  
Vähälaktoosinen



### Puolukka-tuorejuustokuppi

Annoskoko: n. 33 g  
ME: 30 kpl  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 2  
Vähälaktoosinen





## Ruisnapit

---



### Savulohi

ME: 20 kpl  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 1  
Laktoositon

### Aurajuusto

ME: 20 kpl  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 1  
Laktoositon

### Gratinoitu vuohenjuusto

ME: 20 kpl  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 1  
Vähälaktoosinen

## Suolaiset Cocktailpalat

---



### Miniquiche sieni

Annoskoko: n. 34 g  
ME: 30 kpl  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 2  
Vähälaktoosinen



### Miniquiche Juusto-pinaatti

Annoskoko: n. 34 g  
ME: 30 kpl  
Säilyvyys: valmistuspäivä + 2  
Vähälaktoosinen



# Koonti erityisruokavalioituotteista

## Mustikkamuffinssi valkosuklaakuorrute

### Irtona

ME: 10 kpl

Säilyvyys: Valmistuspäivä +3

Gluteeniton

### 2 kpl / paketti

ME: 5 rasiaa

Säilyvyys: Valmistuspäivä +3

Gluteeniton

## Suklaa-päärynäkakku

8 heng. / 12 heng. / 20 heng.

Säilyvyys: valmistuspäivä + 3 vrk

Gluteeniton, Laktoositon

## Rocky Road

ME: 24 palaa

Säilyvyys: Valmistuspäivä +7

Gluteeniton

## Gluteenittomat leivät

### Kinkku

ME: 1 kpl

Säilyvyys: valmistuspäivä +1

Gluteeniton, Maidoton

### Vegetäyte

ME: 1 kpl

Säilyvyys: valmistuspäivä +1

Gluteeniton, Vegaaninen

## Juusto-pinaattipaistos

ME: 1 kpl

Säilyvyys: Valmistuspäivä + 3

Gluteeniton, Laktoositon

## Chiavanukkaat

### Mango

ME: 1 kg

Säilyvyys: Valmistuspäivä +2

Gluteeniton, Laktoositon

### Mustikka (Kausimaku)

Annoskoko: 150 g tai 200 g

ME: 10 kpl

Säilyvyys: Valmistuspäivä + 3

Gluteeniton, Laktoositon

## Smoothiet

### Fruitie

ME: 1 litra

Säilyvyys: valmistuspäivä +3

Vegaaninen

## Pakatut rahat

### Mansikka / Vaihtuva kausimaku

Annoskoko 150 g

ME: 10 kpl

Säilyvyys: valmistuspäivä + 3

Gluteeniton, Laktoositon





# Pakastetuotteet

## Jyvätoastit

---

### Kinkku & Cheddar

Annoskoko: 190 g

ME: 30 kpl

Säilyvyys: valmistuspäivä + 30

### Vuohenjuusto

Annoskoko: 160 g

ME: 30 kpl

Säilyvyys: valmistuspäivä + 30

Vähälaktoosinen

### Kana-caesar

Annoskoko: 190 g

ME: 30 kpl

Säilyvyys: valmistuspäivä + 30

Vähälaktoosinen

### Seitan

Annoskoko: 190 g

ME: 15 kpl

Säilyvyys: valmistuspäivä + 30

Vegaaninen

## Palakakut

---

### Britakakku puolukka-vanilja pakasteaihiö

8-10 hlö

Säilyvyys: valmistuspäivä + 45

Gluteeniton, Laktoositon

### Vadelmakakkulevy

ME: 20 palaa

Säilyvyys: valmistuspäivä + 45

Gluteeniton, Vegaaninen

## Leivonnaiset

---

### Mustikkamuffinssi, valkosuklaakuorrute

ME: 10 kpl

Säilyvyys: valmistuspäivä + 45

Gluteeniton

## Piirakat

---

### Mustikkapiirakka

ME: 1 levy (n. 15-20 palaa)

Säilyvyys: valmistuspäivä + 45

Maidoton

### Omenapiirakka

ME: 1 levy (n. 15-20 palaa)

Säilyvyys: valmistuspäivä + 45

Maidoton

### Vadelma-juustopiirakka

8 heng.

Säilyvyys: valmistuspäivä + 45

Gluteeniton, Laktoositon





# Cocktail-voileipäkakut

Suloiset Cocktail-voileipäkakut hurmaavat juhlapöydissä. Voit valmistaa kakut jo edellisenä iltana. Reseptistä tulee n. 10 kpl leivoksia.

Valmistusaika: 40 min + 2 h hyydyttäminen

## Ainekset

Väinämöisen kaura- tai ruisnappeja  
40 g voita sulatettuna  
2 kpl kevätspuleita  
200 g piparjuuruorejuustoa tai tillituorejuustoa  
2 kpl liivatelehtiä  
puolikkaan sitruunan mehu  
120 g kylmäsavulohta  
200 g turkkilaista jogurttia  
1/2 tl suolaa  
1 rkl tuoretta tilliä  
1/2 tl mustapippurirouhetta

## Koristeluun

Kylmäsavulohta  
Herneensoja  
Mätia  
Tuoreita yrtejä

## Ohje

Vuoksi käyvät esimerkiksi pienet irtopohjaiset leivosvuoat. Väinämöisen napin halkaisija on n. 5cm, joten vuoan olisi hyvä olla samankokoinen.

Valmista ensin täyte. Laita liivatelehdet liikoamaan kylmään veteen. Hienonna kevätspuli ja kylmäsavulohti pienemmäksi.

Kuumenna sitruunamehu ja lisää liotetut liivatelehdet siihen. Sekoita loput täytteen ainekset kevätspulin ja lohen kanssa. Lisää sekaan myös jäähtynyt sitruunamehu ja liivate.

Annostele täytettä makusi mukaan vuokiin. Hyvä määrä voisi olla noin 4 cm. Anna hyytyä vähintään 2 tunnin ajan tai kunnes täyte on kunnolla hyytynyt.

Kostuta tai dippaa kauranappi voisulaan. Aseta hyydytetyn täytteen päälle ja anna tekeytyä jääkaapissa vielä vähintään noin tunti. Kumoa cocktail-voileipäkakut varovasti vuoistaan ja koristele esimerkiksi kylmäsavulohella, herneensoilla ja tuoreilla yrteillä.



# Muistinpanot

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---





EST.

**LINKOSUO**

1936

**Ota yhteyttä:**  
horeca@linkosuo.fi

*www.linkosuo.fi*