



LEIPOMOTUOTTEET

Puhtaasti parempaa jokaiseen päivään



KOTIMAISESTA VILJASTA VASTUULLISESTI

Myllärin tuotteet valmistetaan puhtaista, laadukkaista raaka-aineista vastuullisesti mm. uusiutuvaa energiaa käyttäen.

Syksystä 2020 alkaen tuotantomme on hiilineutraalia!

Myllärin tuotteiden perusraaka-aineena on lähellä kasvatettu kotimainen vilja. Siitä jauhetaan jauhot ja valmistetaan hiutaleet, litisteet ja erikoistuotteet. Valikoimaan kuuluu sekä tavanomaisia että luomutuotteita ja, myös gluteenittomaan leivontaan käytettävien kauratuotteiden valikoima on laaja.

Myllärin tuotteet valmistava Helsingin Mylly on perheyrittys, jonka tuotteiden korkea laatu perustuu vuosisataiseen mylläriperinteeseen.

Tänä päivänä Helsingin Mylly on Suomen suurin luomuviljan jalostaja ja merkittävä kauratuotteiden viejä.



Puhtaasti parempaa jokaiseen päivään

SISÄLLYSLUETTELO

Helsingin Myllyn esittely	2
Sisällysluettelo	3
Leivonta-aineet ja konsentraatit	4
Munkki- ja Pulla-aines	5
Gluteeniton Kauraraski UUTUUS	6
Kaura Tuorekonsentraatti	7
Lempeä Kaurakonsentraatti	8
Rouheinen Kauraleipäaines	9
7 Viljan Konsentraatti	10
Hurjan Viljainen Leivonta-aines	11
Riston Ruiskonsentraatti	12
Kokojyväpitoinen Sämpyläjauhoseos	13
Jyväkonsentraatti	14
Gluteeniton Vaalea Jauhoseos	15
Luomu Rouheinen Kauraleipäaines	16
Luomu Monivilja Leipäaines	17
Lihapiirakka-aines TILAUSTUOTE	18
Makee Mämmiaines TILAUSTUOTE	19
Leipomotuotteet	20
Vehnäjauhot ja Luomu Vehnäjauhot	21
Ruisjauhot ja Luomu Ruisjauhot	22
Kaurajauhot ja Luomu Kaurajauhot, Ohrajauhot ja Luomu Ohrajauhot	23
Vehnähiutaleet, -litisteet ja -rouheet & Luomu Vehnähiutaleet Ruishiutaleet, -litisteet ja -rouheet & Luomu Ruishiutaleet ja -rouheet	24
Kaurahiutaleet, -litisteet ja -rouheet & Luomu Kaurahiutaleet ja -rouheet Ohrahiutaleet, -litisteet ja -rouheet & Luomu Ohrahiutaleet	25
4 Viljan Hiutaleet & Luomu 4 Viljan Hiutaleet	25
Gluteenittomat kauratuotteet	26
Palvelutuotteet	27

LEIVONTA-AINEKSET JA KONSENTRAATIT



HELSINGIN MYLLY
Myllärin
VUODESTA 1934

TUOTENUMERO
6120/20 kg

MUNKIT

Vesi	1 000 g
Tuorehiiva	100 g
Myllärin Munkki- ja Pulla-aines	2 750 g
Yhteensä	3 850 g

Leivontaohje:

Taikinan vaivausaika	2+8 min
Taikinan lepoaika	20 min
Kohotus öljytyllä alustalla	40–50 min
Paistolämpötila	180 °C
Sokerointi	

MUNKKI- JA PULLA-AINES

- Monipuolinen ja helppokäyttöinen leivonta-aines munkkien ja pullien leivontaan
- Maidoton, ei sisällä kananmunaa

Ainesosat: Vehnäjauho, kasviöljy (rypsi), sokeri, suola, jauhonparanne (askorbiinihappo) ja amylaasi.

VOISILMÄPULLAT/ KORVAPUUSTIT

Vesi	1 000 g
Tuorehiiva	90 g
Sokeri	100 g
Kardemumma	20 g
Myllärin Munkki- ja Pulla-aines	2 750 g
Yhteensä	3 960 g

Leivontaohje:

Taikinan vaivaus	2+8 min
Taikinan lepoaika	10 min
Paistolämpötila	225 °C, 10–12 min

RAVINTOSISÄLTÖ/100 G

Energiaa	1 740 kJ/415 kcal
Rasvaa	13 g
josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,95 g
Hiilihydraatteja	63 g
josta sokereita	7 g
Ravintokuitua	2,4 g
Proteiinia	10 g
Suolaa	1 g



GLUTEENITON KAURARASKI

- Annostelu 5–15 % jauhoista tai 5–25 % vedestä
- Voidaan käyttää sellaisenaan tai tehdä raskista hapattava esitaikina
- Raskitusajalla voidaan säätää leivän makua
- Säilyy sulatettuna jääkaapissa 2 viikkoa, pakkasessa 2 vuotta

Ainesosat: Gluteeniton täysjyväkaurarouhe, vesi, startteri (sokeri, maitohappobakteeri, hiiva)

RAVINTOSISÄLTÖ/100 G

Energiaa	780 kJ / 187 kcal
Rasvaa	3,5 g
josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,6 g
Hiilihydraatteja	30 g
josta sokereita	0,7 g
Ravintokuitua	5,0 g
Proteiinia	6,5 g
Suolaa	0 g
(Natrium)	1 mg)

HELSINGIN MYLLY
Myllärin
VUODESTA 1934

UUTUUS

TUOTENUMERO
6138/20 kg

KAURALEIPÄ (PITKÄ LEPO)

Vesi (+30 °C)	1 000 g
Myllärin Kauraraskia	200 g
Myllärin vehnä jauhoa	900 g

Annetaan käydä yön yli.

Vesi	2 000 g
Myllärin kaurahiutaleita	900 g
Myllärin vehnä jauhoa	2 600 g
Suolaa	80 g
Siirappia	180 g
Hiivaa	100 g
Öljyä	150 g
Yhteensä	6 010 g

Leivontaohje:

Sekoitus	2+6–8 min
Taikinan lepoaika	20 min
Nostatusaika	50 min
Paisto	+220 °C n. 20–25 min

Alussa runsas höyry.

NOPEA KAURALEIPÄ

Vesi (+20 °C)	2 000 g
Myllärin kaurahiutaleita	600 g
Myllärin Kauraraskia	500 g
Myllärin vehnä jauhoa	2 500 g
Suolaa	50 g
Siirappia	120 g
Hiivaa	80 g
Öljyä	100 g
Yhteensä	5 950 g

Leivontaohje:

Sekoitus	2+8 min
Taikinan lepoaika	20 min
Nostatusaika	50 min
Paisto	+220°C, n. 20–25 min

Alussa runsas höyry.



LISÄAINEETON

TUOTENUMERO
9731/4 x 3 kg

100 % KAURALEIPÄ

Myllärin Kaura Tuorekonsentraatti	600 g
Vesi	2 200 g
Myllärin Kauralitiste	480 g
Myllärin Kaurajauho	2 000 g
Siirappi	160 g
Suola	65 g
Tuorehiiva	125 g
Yhteensä	5 630 g

Leivontaohje:

Vaivaus	6 min
Taikinalepo	15 min
Nostatus	30 min
Paisto	270 °C (lasketaan heti 240 °C:seen), 20–30 min

Paiston alussa runsas höyrytys.

KAURALEIPÄ

Vesi (+26°C)	2 000 g
Myllärin Kaurahiutale Iso	1 000 g
Suola	60 g

Liotus n. 60 min.

Myllärin Leipurin Vehnäjauho	2 000 g
Siirappi	120 g
Tuorehiiva	100 g
Myllärin Tuore Kaurakonsentraatti	600 g
Yhteensä	5 880 g

Leivontaohje:

Sekoitus	2+7 min
Taikinalepo	30 min
Palapaino	500 g
Nostatus	50–60 min
Paisto	210 °C n. 25 min

KAURA TUORE- KONSENTRAATTI

- 100 %:sta kauraleipää helposti
- Lisää taikinoihin kosteutta
- Pidentää leivän hyllyikää
- Heti valmis käytettäväksi – ei liotusaikaa
- Lisäaineeton
- Annostelu vehnätaikinoihin 300 g per litra nestettä

Ainesosat: Vesi, täysjyväkaura, suola.

RAVINTOSISÄLTÖ/100 G

Energiaa	380 kJ / 90 kcal
Rasvaa	1,7 g
josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,3 g
Hiilihydraatteja	14 g
josta sokereita	0,3 g
Ravintokuitua	2,5 g
Proteiinia	3,3 g
Suolaa	0,5 g



LEMPEÄ KAURA-KONSENTRAATTI

- Antaa leivälle lempeän kauraisen maun
- Sisältää 48 % suomalaista kauraa
- Annostelu 30–60 % jauhon painosta
- Kotimaisuusaste 86 %

Ainesosat: Vehnäjauho, täysjyväkaura (rouhe ja hiutale), kauralese, gluteeni, vehnänalkio, sokeri, jauhонparanne (askorbiinihappo) ja entsyymi.

RAVINTOSISÄLTÖ/100 G

Energiaa	1 520 kJ / 360 kcal
Rasvaa	4,8 g
josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,8 g
Hiilihydraatteja	55 g
josta sokereita	4 g
Ravintokuitua	7,4 g
Proteiinia	21 g
Suolaa	0 g

TUOTENUMEROT

6528/20 kg
6529/suursäkki

KAURA-ARTESAANILEIPÄ

Vesi 2 800 g
Myllärin Lempeä Kaurakonsentraatti 1 600 g

Sekoitetaan ja annetaan liota noin 15 min.

Myllärin Leipuri Vehnäjauho 2 700 g
Gluteeni 240 g
Tuorehiiva 50 g
Suola 90 g
Vesi 900 g

Yhteensä 8 380 g

Sekoitus aika 5+10 min. Viimeisen 6 minuutin aikana lisätään loppu vesi ohuena nauhana vähän kerrallaan taikinan joukkoon.

Taikina paloitellaan ja taitellaan jauhotettuihin tai öljytyihin laatikoihin. Annetaan levätä huoneen lämmössä noin 2 tuntia tai jääkaapissa yön yli.

Taikina kaadetaan hyvin jauhotetulle pöydälle ja paloitellaan halutun kokoiseksi paloiksi. Paistetaan heti tai nostatetaan noin 20 min.

Paisto arinaunissa 230 °C:ssa noin 30 min. Alussa runsas höyry. Loppupaisto 10 min höyrypelti auki.

LEIVÄN RAVINTOSISÄLTÖ/100 G

Energiaa	940 kJ/230 kcal
Rasvaa	1,9 g
josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,3 g
Hiilihydraatteja	38 g
josta sokereita	1,1 g
Ravintokuitua	3 g
Proteiinia	12 g
Suolaa	1,2 g



ROUHEINEN KAURALEIPÄAINES

- 100-prosenttinen, sisältää 25 % suomalaista kauraa
- Antaa lempeän kauraisen maun ja rouheisen rakenteen leipiin ja sämpylöihin
- Kotimaisuusaste 98 %

Ainesosat: Vehnäjauho, kaurarouhe, kaura-hiutale, kauralese, vehnänalkio, sokeri, entsyymi ja jauhонparanne (askorbiinihappo).

RAVINTOSISÄLTÖ/100 G

Energiaa	1 520 kJ/360 kcal
Rasvaa	3,5 g
josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,6 g
Hiilihydraatteja	65 g
josta sokereita	1,9 g
Ravintokuitua	5,7 g
Proteiinia	14 g
Suolaa	0 g

TUOTENUMERO

6520/20 kg

ROUHEINEN KAURALEIPÄ

Vesi 1 000 g
Tuorehiiva (tai kuivahiiva 20 g) 50 g
(Öljy 50 g)
Suola 25 g
Myllärin Rouheinen Kauraleipäaines 1 650 g
Yhteensä (sis.öljyn) 2 725 g

Leivontaohje:

Taikinan vaivusaika	2+8 min
Taikinan lämpötila	26 °C
Taikinan lepoaika	15 min
Nostusaika	n. 45 min
Paisto (450 g leivällä)	220 °C, n. 20 min

Paiston alussa reilu höyrytys.

LEIVÄN RAVINTOSISÄLTÖ/100 G

Energiaa	1 100 kJ/260 kcal
Rasvaa	4,4 g
josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,7 g
Hiilihydraatteja	43 g
josta sokereita	1,3 g
Ravintokuitua	3,8 g
Proteiinia	10 g
Suolaa	1 g

VINKKI

Kylmäleivonta: Leivo leivät tai sämpylät valmiiksi edellisenä iltana – paista aamulla! Käytä vain puolet ohjeen hiivamäärästä.



TUOTENUMERO
6136/20 kg

7 VILJAN KONSENTRAATTI

- Antaa leipään jyväistä, viljaista makua ja runsaasti puruvastusta
- Annostus: 30–40 % jauhun painosta

Ainesosat: Pellavansiemen, maissilastu, kaurahiutale, auringonkukansiemen, hirssi, gluteeni, sokeri, ruismallas, jauhunparanne (askorbiinihappo) ja entsyymi.

RAVINTOSISÄLTÖ/100 G

Energiaa	1 790 kJ / 430 kcal
Rasvaa	17 g
josta tyydyttyneitä rasvahappoja	2 g
Hiilihydraatteja	42 g
josta sokereita	4,9 g
Ravintokuitua	12 g
Proteiinia	21 g
Suolaa	0,04 g

7 VILJAN LEIPÄ

Vesi	1 000 g
Tuorehiiva	50 g
(tai kuivahiiva 20 g)	
Myllärin 7 Viljan Konsentraatti	500 g
Myllärin Leipuri Vehnäjauho	1 240 g
Suola	30 g
Öljy	50 g
Yhteensä	2 870 g

Liuota hiiva veteen, lisää konsentraatti sekä puolet jauhoista ja sekoita hitaalla nopeudella 2–3 min. Anna esitaikinan käydä 30–60 min. Lisää loput jauhot sekä muut aineet ja valmista taikina.

Leivontaohje:

Taikinan vaivusaika	2+8 min
Taikinan lämpötila	26 °C
Taikinan lepoaika	20 min
Nostusaika	50 min
Paisto (450 g leivällä)	220 °C, 20 min

Paiston alussa höyrytys.

LEIVÄN RAVINTOSISÄLTÖ/100 G

Energiaa	1 180 kJ/280 kcal
Rasvaa	6,5 g
josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,9 g
Hiilihydraatteja	44 g
josta sokereita	1,1 g
Ravintokuitua	3,8 g
Proteiinia	10 g
Suolaa	1,2 g

VINKKI

Lisää kuitua leipään käyttämällä **Myllärin Kuitu Vehnäjauhoa.**



TUOTENUMERO
6121/20 kg

HURJAN VILJAINEN LEIVONTA-AINES

- 100-prosenttinen jauhoseos
- Antaa leipään runsaasti viljaista makua siemenistä ja kaurarouheesta

Ainesosat: Vehnäjauho, auringonkukansiemen, maissisuurimo, sokeri, pellavansiemen, kaurarouhe, hirssi, suola, jauhunparanne (askorbiinihappo) ja entsyymi.

RAVINTOSISÄLTÖ/100 G

Energiaa	1 540 kJ / 365 kcal
Rasvaa	5,0 g
josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,5 g
Hiilihydraatteja	65 g
josta sokereita	3,5 g
Ravintokuitua	5,5 g
Proteiinia	12 g
Suolaa	1,5 g

HURJAN VILJAISET SÄMPYLÄT

Vesi	1 000 g
Tuorehiiva	50 g
(tai kuivahiiva 20 g)	
Myllärin Hurjan Viljainen Leivonta-aines	1 800 g
Yhteensä	2 850 g

Leivontaohje:

Taikinan vaivusaika	2+8 min
Taikinan lämpötila	26 °C
Taikinan lepoaika	20 min
Nostusaika	60 min
Paisto	225 °C, 15 min

Paiston alussa reilu höyrytys.

LEIVÄN RAVINTOSISÄLTÖ/100 G

Energiaa	1 110 kJ/265 kcal
Rasvaa	3,6 g
josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,4 g
Hiilihydraatteja	47 g
josta sokereita	2,5 g
Ravintokuitua	4,1 g
Proteiinia	8,9 g
Suolaa	1,1 g

VINKKI

Kylmäleivonta: Leivo leivät tai sämpylät valmiiksi edellisenä iltana – paista aamulla! Käytä vain puolet ohjeen hiivamäärästä.

LISÄAINEETON

RISTON RUISKONSENTRAATTI

- Sisältää kokonaisia rukiinjyviä sekä aidon ruistaikinajuuren
- Antaa leivälle runsaasti makua ja puruvastusta
- Annostelu 30–50 % jauhun painosta
- Kotimaisuusaste 94 %

Ainesosat: Täysjyväruis (mallastettu rukiinjyvä, hiutale ja jauho), ruistaikinajuuri ja ruismallas.

RAVINTOSISÄLTÖ/100 G

Energiaa	1 430 kJ/342 kcal
Rasvaa	1,9 g
josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,3 g
Hiilihydraatteja	62 g
josta sokereita	4,3 g
Ravintokuitua	15 g
Proteiinia	11 g
Suolaa	0 g

TUOTENUMEROT

6224/20 kg
6225/suursäkki

100 %:nen RUISLEIPÄ

Vesi 1 000 g
Suola 25 g
Myllärin Riston Ruiskonsentraatti 720 g

Sekoitetaan ja liotetaan 1,5 tuntia tai yön yli.

Lisätään:

Myllärin Ruisjauho 650 g
Siirappi 25 g
Tuorehiiva 40 g
(tai kuivahiiva 15 g)

Yhteensä 2 460 g

Leivontaohje:

Taikinan vaivusaika 2+5 min
Taikinan lämpötila 26 °C
Taikinan lepoaika 60 min
Nostusaika n. 50 min
Paisto (700 g leivällä) 250 °C, 40 min

LEIVÄN RAVINTOSISÄLTÖ/100 G

Energiaa	990 kJ/240 kcal
Rasvaa	1,3 g
josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,2 g
Hiilihydraatteja	42 g
josta sokereita	4,1 g
Ravintokuitua	12 g
Proteiinia	7,1 g
Suolaa	1,2 g

LISÄAINEETON

KOKOJYVÄPITOINEN SÄMPYLÄJAUHOSEOS

- 100-prosenttinen jauhoseos täysjyväviljaa, jyväisten ja rouheisten leipien sekä sämpylöiden leivontaan
- Lisäaineeton
- Kotimaisuusaste 100 %

Ainesosat: Vehnäjauho, vehnärouhe ja täysjyväruisjauho.

RAVINTOSISÄLTÖ/100 G

Energiaa	1 480 kJ/350 kcal
Rasvaa	2,4 g
josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,4 g
Hiilihydraatteja	65 g
josta sokereita	0,7 g
Ravintokuitua	7,6 g
Proteiinia	12 g
Suolaa	0 g

TUOTENUMERO

1922/20 kg

ROUHEISET SÄMPYLÄT

Vesi 1 000 g
Tuorehiiva 50 g
(tai kuivahiiva 20 g)
Myllärin Sämpyläjauhoseos 1 800 g
Suola 30 g
Sokeri 30 g
Öljy 50 g
Yhteensä 2 960 g

Leivontaohje:

Taikinan vaivusaika 2+6 min
Taikinan lämpötila 26 °C
Taikinan lepoaika 20 min
Nostusaika 60 min
Paisto 225 °C, 15 min

Paiston alussa reilu höyrytys.

LEIVÄN RAVINTOSISÄLTÖ/100 G

Energiaa	1 120 kJ/270 kcal
Rasvaa	3,5 g
josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,6 g
Hiilihydraatteja	48 g
josta sokereita	1,6 g
Ravintokuitua	4,7 g
Proteiinia	8,5 g
Suolaa	1,1 g



HELSINGIN MYLLY
Myllärin
VUODESTA 1934

TUOTENUMEROT

6128/20 kg
6130/suursäkki

MYLLÄRIN JYVÄLEIPÄ

Vesi	2 000 g
Myllärin Jyväkonsentraatti	1 000 g
Myllärin Leipuri Vehnäjauho	2 650 g
Tuorehiiva (tai kuivahiiva 60 g)	150 g
Suola	60 g
Yhteensä	5 860 g

Leivontaohje:	
Vaivaus	2+8 min
Taikinalepo	20 min
Nostatus	n. 50–60 min
	(38 °C, kosteus 75–80 %)
Paisto	200–225 °C, 20–25 min

JYVÄKONSENTRAATTI

- Makua ja rakennetta leipiin
- Runsaasti jyviä ja siemeniä
- Sisältää ruista ja kauraa

Ainesosat: Pellavansiemen, maissi (maissi, sokeri), auringonkukansiemen, täysjyväruishiutale, ruisjauho, täysjyväkaurahiutale, hirssi, sokeri, vehnägluteeni, jauhonparanne (E300), entsyymi. Saattaa sisältää jäämiä ohrasta.

RAVINTOSISÄLTÖ/100 G

Energiaa	1770 kJ/425 kcal
Rasvaa	15 g
josta tyydyttyneitä rasvahappoja	1,8 g
Hiilihydraatteja	48 g
josta sokereita	5,9 g
Ravintokuitua	11,6 g
Proteiinia	17 g
Suolaa	0,04 g



HELSINGIN MYLLY
Myllärin
VUODESTA 1934

LISÄAINEETON

TUOTENUMEROT

6421/20 kg
6358/suursäkki

GLUTEENITON KAURA-SIEMENLEIPÄ

Vesi	2 000 g
Psyllium	24 g
Myllärin Gluteeniton Kaurahiutale	450 g
Kurpitsansiemen	50 g
Pellavansiemen	50 g
Auringonkukansiemen	50 g

Liötetään 10 min.

Lisätään:

Myllärin Gluteeniton Vaalea Jauhoseos	1 200 g
Ksanttaani	12 g
Suola	25 g
Kuivahiiva	40 g
Siirappi	160 g
Öljy	100 g

Koristeseos:

Myllärin Gluteeniton Kauralese	100 g
Pellavansiemen	100 g
Auringonkukansiemen	100 g
Kurpitsansiemen	100 g

Sekoitetaan ja painetaan sämpylöiden tai leivän pintaan ennen paistamista.

Sekoitus	6 min
Paloittelu (500 g) ja muotoilu.	
Nostatus	30–40 min
Paisto	210 °C, n. 30–40 min

GLUTEENITON VAALEA JAUHOSEOS

- Monikäyttöinen yleisjauhoseos
- Sisältää riisi-, maissi- ja perunajauhoa

Ainesosat: Riisijauho, perunajauho, maissijauho, psyllium

RAVINTOSISÄLTÖ/100 G

Energiaa	1430 kJ/ 340 kcal
Rasvaa	0,9 g
josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,2 g
Hiilihydraatteja	75 g
josta sokereita	0,2 g
Ravintokuitua	2,9 g
Proteiinia	5,3 g
Suolaa	0,02 g
(Natrium	9,8 mg



TUOTENUMERO
6722/20 kg

**LUOMU ROUHEINEN
KAURALEIPÄ**

Vesi	1 000 g
Tuorehiiva (tai kuivahiiva 20 g)	50 g
Myllärin Luomu Rouheinen Kauraleipäaines	1 400 g
Yhteensä	2 450 g

Leivontaohje:

Taikinan vaivausaika	2+6 min
Taikinan lämpötila	26 °C
Taikinan lepoaika	30 min
Leipien nostusaika	n. 60 min
Paisto (450 g leivällä)	220 °C, n. 30 min

Paiston alussa lyhyt höyrytys,
15 min höyrypelti auki.

LEIVÄN RAVINTOSISÄLTÖ/100 G

Energiaa	980 kJ / 235 kcal
Rasvaa	2,7 g
josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,5 g
Hiilihydraatteja	42 g
josta sokereita	1,5 g
Ravintokuitua	3,7 g
Proteiinia	8,1 g
Suolaa	1 g

**LUOMU ROUHEINEN
KAURALEIPÄAINES**

- 100-prosenttinen lempeän kaurainen luomu jauhoseos erilaisten leipien ja sämpylöiden leivontaan
- Kauraa 45 %

Ainesosat: Luomuvehnäjauho (Suomi), luomukaurajauho (Suomi), luomukaurahiutale (Suomi), luomukaurarouhe (Suomi), luomukauralese (Suomi), suola (1,5 %), luomusokeri (1,5 %), entsyymi ja jauhonparanne (askorbiinihappo).

RAVINTOSISÄLTÖ/100 G

Energiaa	1 520 kJ/360 kcal
Rasvaa	4,1 g
josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,7 g
Hiilihydraatteja	65 g
josta sokereita	2,3 g
Ravintokuitua	5,7 g
Proteiinia	12 g
Suolaa	1,5 g



TUOTENUMERO
6721/20 kg

LUOMU MONIVILJALEIPÄ

Vesi	1 000 g
Tuorehiiva (tai kuivahiiva 20 g)	50 g
Suola	30 g
Myllärin Luomu Vaarin Viljainen	1 850 g
Yhteensä	2 930 g

Leivontaohje:

Taikinan vaivausaika	2+8 min
Taikinan lämpötila	26 °C
Taikinan lepoaika	20 min
Nostusaika	n. 60 min
Paisto (450 g leivällä)	220 °C, 20 min

Paiston alussa reilu höyrytys.

LEIVÄN RAVINTOSISÄLTÖ/100 G

Energiaa	1 120 kJ/270 kcal
Rasvaa	3,4 g
josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,4 g
Hiilihydraatteja	48 g
josta sokereita	2,2 g
Ravintokuitua	3,4 g
Proteiinia	8,8 g
Suolaa	1,2 g

**LUOMU MONIVILJA
LEIPÄAINES**

- 100-prosenttinen jyväinen ja monipuolinen luomujauhoseos erilaisten moniviljaleipien ja sämpylöiden leivontaan

Ainesosat: Luomuvehnäjauho (Suomi), luomukaurajauho (Suomi), luomupellavansiemen, luomuauringonkukan-siemen, luomusokeri, luomukaurahiutale (Suomi), luomuruishiutale, luomukaurarouhe (Suomi), luomuhirssi, luomuvehnähiutale (Suomi), luomutattari, luomuohrahiutale (Suomi), jauhonparanne (askorbiinihappo) ja entsyymi.

RAVINTOSISÄLTÖ/100 G

Energiaa	1 550 kJ/370 kcal
Rasvaa	4,7 g
josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,6 g
Hiilihydraatteja	67 g
josta sokereita	3 g
Ravintokuitua	4,9 g
Proteiinia	12 g
Suolaa	0 g



HELSINGIN MYLLY
Myllärin
VUODESTA 1934

TILAUS-
TUOTE

TUOTENUMERO
6126/20 kg

LIHAPIIRAKAT/VIHIKSET

Vesi	1 000 g
Myllärin Lihapiirakka-aines	1 920 g
Tuorehiiva	80 g
Yhteensä	3 000 g

Leivontaohje:

Taikinän vaivausaika	10 min
Taikinän lämpötilä	27 °C
Taikinän lepoaika	15 min
Piiirakoiden nostatusaika	45 min
Paistolämpötilä	180 °C

Paistoaika riippuu tuotteen koosta.

VINKKI

Myllärin valmiiksi maustetuista Kaura Ateria-aineksista saat helposti maukkaan täytteen vihiksiin (kasvispiirakoihin)

- 9055 Myllärin Tomaatti Kaura Ateria-aines
- 9056 Myllärin Texmex Kaura Ateria-aines
- 9057 Myllärin Tikka Masala Kaura Ateria-aines

LIHAPIIRAKKA-AINES

- 100-prosenttinen jauhoseos muhkeiden ja mehevien lihapiiirakoiden valmistukseen
- Kotimaisuusaste 95 %

Ainesosat: Vehnä jauho, kasviöljy (rypsi), sokeri, suola (1,3 %) ja jauhonparanne (askorbiinihappo).

RAVINTOSISÄLTÖ/100 G

Energiaa	1 550 kJ/370 kcal
Rasvaa	4,6 g
josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,6 g
Hiilihydraatteja	69 g
josta sokereita	3,0 g
Ravintokuitua	3,3 g
Proteiinia	11 g
Suolaa	1,3 g



HELSINGIN MYLLY
Myllärin
VUODESTA 1934

TILAUS-
TUOTE

TUOTENUMERO
6221/20 kg

MAKEE MÄMMI

Imeltyys:	
Vesi	48 l
Myllärin Makee Mämmiaines (huoneenlämpöinen)	20 kg

Anna imeltyä 2–2,5 h 64–66 °C:en lämmössä (Lämpötila ei saa olla alle 60 °C eikä yli 70 °C). Imeltyksen jälkeen voit lisätä mausteet, sekä 36 g sorbiinihappoa säilyvyyden parantamiseksi.

Paisto:

Annostele tuokkosiin	
Paistolämpötilä	180–190 °C
Paistoaika	2–2,5 h

Avaa höyrypelti kiehumisen alkaessa.

Jälkikäsitteily ja säilytys:
Kauniin pinnan ja paremman säilyvyyden aikaansaamiseksi jäähtyneen mämmi pinnan voi sivellä siirapilla, johon on lisätty kaliumsorbaattia (2 g/kg siirappia). Valmis mämmi säilytetään kansitettuna jääkaapissa. Pitempiaikainen säilytys pakastimessa.

MAKEE MÄMMIAINES

- Herkullisen mämmi salaisuus
- Lisäaineeton
- Kotimaisuusaste 99 %

Ainesosat: Täysjyväruisjauho, ruismallas, ohramallas ja suola.

RAVINTOSISÄLTÖ/100 G

Energiaa	1 360 kJ/330 kcal
Rasvaa	1,9 g
josta tyydyttyneitä rasvahappoja	0,3 g
Hiilihydraatteja	57 g
josta sokereita	3 g
Ravintokuitua	17 g
Proteiinia	10 g
Suolaa	0,85 g

LEIPOMOTUOTTEET



VEHNÄJAUHOT

	KUVAUS	TUOTENRO	PAKKAUS
Leipuri T650	Laadukas vehnä jauho ruokaleipä- ja kahvileipä-leivontaan.	1020 1011 1000	20 kg suursäkki irto
Karkea vehnä jauho	Lyhytsitkoinen jauho leivontaan ja ruoanlaittoon.	1120 1121	20 kg suursäkki
Erikoisvehnä jauho (Wienerjauho) T550	Karkea valkoinen jauho, joka sopii erityisesti pizzataikinan valmistukseen, kastikkeiden suurustamiseen ja kahvileipäleivontaan.	1420	20 kg
Hiivaleipävehnä jauho T1400	Leipien ja sämpylöiden leivontaan.	1220 1250 1200	20 kg suursäkki irto
Grahamjauho	Kokojyvävehnä jauho leipien ja sämpylöiden leivontaan.	1320	20 kg
Täysjyvävehnä jauho	Terveellisten, kuitupitoisten leipien leivontaan. Hyvä vedensidontakyky, leipoutuu erinomaisesti.	1021 1026	20 kg suursäkki
Kuitu Vehnä jauho	Vaalea, kuidulla terästetty vehnä jauho erinomaisilla leivontaominaisuuksilla kaikkeen leivontaan. Kuitupitoisuus: 6,6 %.	1035	20 kg
Vehnä lese	Nostaa kuitupitoisuutta ja antaa makua.	1615 1600	15 kg suursäkki
Vehnä sirote	Lähes pölyämätön jauho pöytäjauhoksi esim. pizzataikinoihin ja leipälinjoille ala- ja yläjauhoksi. Erinomainen pintakoristeluun.	1925	20 kg
Ripotteluvehnä jauho	Ripotteluun sopiva vehnä jauhoseos.	1920	20 kg
Mannasuurimo	Mannapuuron, kahvileipien sekä sämpylöiden valmistukseen. Sopii myös koristeluun.	1820 1800	20 kg suursäkki
LUOMU VEHNÄJAUHOT			
Luomu Vehnä jauho	Laadukas vehnä jauho ruokaleipä- ja kahvileipäleivontaan.	7020 7000	20 kg irto
Luomu Hiivaleipävehnä jauho	Leipien ja sämpylöiden leivontaan.	7120	20 kg
Luomu Grahamjauho	Sämpylöihin, leipiin sekä puuroon.	7132	20 kg
Luomu Täysjyvävehnä jauho	Terveellisten, kuitupitoisten täysjyvävehnäleipien leivontaan. Hyvä vedensidontakyky, leipoutuu erinomaisesti.	7138	20 kg

RUISJAUHOT

	KUVAUS	TUOTENRO	PAKKAUS
Ruisjauho, hieno, suomalainen	Ruokaleipien leivontaan ja ruoan valmistukseen.	2020 2000	20 kg irto
Ruisjauho, keskikarkea, suomalainen	Ruokaleipien leivontaan ja ruoan valmistukseen.	2120	20 kg
Ruisjauho, karkea, suomalainen	Ruokaleipien leivontaan ja ruoan valmistukseen.	2220 2223 2201	20 kg suursäkki irto
Sihtiruisjauho	Vaaleampi ruisjauho ruokaleipäleivontaan ja mm. karjalanpiirakoiden kuoritaikinaan.	2435 2430	20 kg irto
Lestyruisjauho	Vaalea ruisjauho ruokaleipäleivontaan.	2520	20 kg
Ruissirote	Lähes pölyämätön jauho sopii tummien leipien alusjauhoksi, campailou-tyyppisten leipien leivontaan sekä koristeluun.	2930	20 kg
LUOMU RUISJAUHOT			
Luomu Ruisjauho, hieno	Ruokaleipien leivontaan ja ruoan valmistukseen.	7220	20 kg
Luomu Ruisjauho, karkea	Ruokaleipien leivontaan ja ruoan valmistukseen.	7212 7210	20 kg irto
Luomu Raskiruisjauho	Raskin valmistukseen ja erikoisruisleivontaan.	7285 7286	20 kg suursäkki

KAURAJAUHOT

	KUVAUS	TUOTENRO	PAKKAUS
Täysjyväkaurajauho, karkea	Runsaskuituinen kaurajauho kauraleivontaan. Lämpökäsitelty.	5521 5501	20 kg suursäkki
Kauraydinjauho	Valkoinen jauho kauraleivontaan. Lämpökäsitelty.	5620 5600	20 kg suursäkki
Kauralese	Kuitupitoiseen leivontaan, kuitua 14 %. Hyvä beetaglukaanin lähde! Lämpökäsitelty.	5420 5400	25 kg suursäkki
LUOMU KAURAJAUHOT			
Luomu Kauraydinjauho	Valkoinen jauho kauraleivontaan. Lämpökäsitelty.	8552	20 kg
Luomu Kauralese	Kuitupitoiseen leivontaan, kuitua 14 %. Hyvä beetaglukaanin lähde! Lämpökäsitelty.	8545	25 kg
Luomu täysjyväkaurajauho, karkea	Kaikkeen kauraleivontaan ja suurustamiseen. Lämpökäsitelty.	8762 8761	20 kg suursäkki

OHRAJAUHOT

	KUVAUS	TUOTENRO	PAKKAUS
Ohrajauho	Ruokaleipien ja rieskojen leivontaan.	3020	20 kg
Ohrasuurimo, kokonainen	Puuroihin, piirakoiden ja pasteijoiden täytteisiin. Ei lämpökäsitelty.	4321 4301	20 kg irto
Ohrasuurimo, rikottu	Puuroihin, piirakoiden ja pasteijoiden täytteisiin. Ei lämpökäsitelty.	4322	20 kg
Ohrasuurimo, rikottu, esikäsitelty	Lisukkeeksi ja erilaisiin suolaisiin täytteeksi. Keittoaika 11 min. Kypsy myös liotettuna kahden tunnin ajan kuumassa vedessä. Lämpökäsitelty.	4324	20 kg
LUOMU OHRASUURIMOT			
Luomu Ohrasuurimo, rikottu	Puuroihin, piirakoiden ja pasteijoiden täytteisiin. Lämpökäsitelty.	8312	20 kg

TIESITKÖ?

Kaura vaikuttaa positiivisesti veren kolesterolipitoisuuden hallintaan ja auttaa tasaamaan aterian jälkeistä veren glukoositasapainoa. Lisäksi kaura tekee hyvää vatsalle. **Ohra** on kauraan verrattavissa oleva beetaglukaanin lähde.

VEHNÄHIUTALEET, -LITISTEET JA -ROUHEET

	KUVAUS	TUOTENRO	PAKKAUS
Vehnähiutale	Leivontaan ja koristeluun. Lämpökäsitelty.	4020	20 kg
Vehnälitiste	Pasteijoiden ja piirakoiden täytteisiin sekä leivontaan. Lämpökäsitelty.	4120 4121	20 kg suursäkki
Vehnärouhe, hiutalemainen	Enemmän makua pienirakenteisemmalla rouheella leipiin ja sämpylöihin. Ei vaadi liotusta. Ei lämpökäsitelty.	1520 1550	20 kg suursäkki
Vehnärouhe, karkea (leikattu)	Rouheista suutuntumaa leipiin ja sämpylöihin. Liotus pehmentää rouheen. Ei lämpökäsitelty.	1530	30 kg
Valssattu Vehnärouhe	Antaa rouheista makua ja rakennetta leipiin ja sämpylöihin. Liotus pehmentää rouheen, mutta ei ole välttämätön. Ei lämpökäsitelty.	1531 1532	20 kg suursäkki
LUOMU VEHNÄHIUTALEET			
Luomu Vehnähiutale	Leivontaan ja koristeluun. Lämpökäsitelty.	8010	10 kg

RUISHIUTALEET, -LITISTEET JA -ROUHEET

	KUVAUS	TUOTENRO	PAKKAUS
Ruishiutale	Leivontaan ja koristeluun. Lämpökäsitelty.	4220	20 kg
Ruislitiste	Pasteijoiden ja piirakoiden täytteisiin sekä leivontaan. Lämpökäsitelty.	4221 4223	20 kg suursäkki
Ruisrouhe, leikattu	Leipien ja sämpylöiden valmistukseen. Liotettava hyvin.	4500	irto
Ruisrouhe, leikattu, suomalainen	Ruisleipiin tuomaan rouheisuutta ja antamaan leivälle kosteutta. Liotettava hyvin.	4526 4530	25 kg suursäkki
Valssattu Ruisrouhe	Antaa rouheisuutta ja makua leipiin sekä sopii koristeluun. Liotus pehmentää rouheen, mutta ei ole välttämätön.	4532 4531	20 kg suursäkki
LUOMU RUISHIUTALEET JA ROUHEET			
Luomu Ruishiutale	Leivontaan ja koristeluun. Lämpökäsitelty.	8210 8200	10 kg suursäkki

KAURAHYUTALEET, -LITISTEET JA -ROUHEET

	KUVAUS	TUOTENRO	PAKKAUS
Kaurahiutale, pieni	Leivontaan ja koristeluun. Lämpökäsitelty.	5020 5000	20 kg suursäkki
Kaurahiutale, iso	Leivontaan ja koristeluun. Lämpökäsitelty.	5220 5200	20 kg suursäkki
Kauralitiste	Pasteijoiden ja piirakoiden täytteisiin sekä leivontaan. Lämpökäsitelty.	5325	25 kg
Kauralitiste, ohut	Pasteijoiden ja piirakoiden täytteisiin sekä leivontaan. Lämpökäsitelty.	5324	suursäkki
Kaurarouhe, leikattu	Makua ja kosteutta leipiin. Lämpökäsitelty.	5720 5700	20 kg suursäkki
LUOMU KAURAHYUTALEET JA -ROUHEET			
Luomu kaurahiutale, pieni	Leivontaan ja koristeluun. Lämpökäsitelty.	8510 8500	10 kg suursäkki
Luomu kaurarouhe, leikattu	Makua ja kosteutta leipiin. Lämpökäsitelty.	8572	20 kg

OHRAHIUTALEET, -LITISTEET JA -ROUHEET

	KUVAUS	TUOTENRO	PAKKAUS
Ohrahiutale	Leivontaan ja koristeluun. Lämpökäsitelty.	4320 4300	20 kg suursäkki
LUOMU OHRAHIUTALEET			
Luomu Ohrahiutale	Leivontaan ja koristeluun. Lämpökäsitelty.	8310	10 kg

4 VILJAN HIUTALEET

	KUVAUS	TUOTENRO	PAKKAUS
4 viljan hiutale	Leivontaan ja koristeluun. Lämpökäsitelty.	4420	20 kg
LUOMU 4-VILJAN HIUTALEET			
Luomu 4 viljan hiutale	Leivontaan ja koristeluun. Lämpökäsitelty.	8410	10 kg

GLUTEENITTOMAT KAURATUOTTEET

	KUVAUS	TUOTENRO	PAKKAUS
Gluteeniton Vaalea Jauhoseos	Monikäyttöinen yleisjauhoseos. Sisältää riisi-, maissi- ja perunajauhoa.	6421 6358	20 kg suursäkki
Gluteeniton, kaurahiutale	Leivontaan ja koristeluun.	6002 6031	20 kg suursäkki (n.400 kg)
Gluteeniton Pikaurahiutale	Leivontaan ja koristeluun.	6063	20 kg
Gluteeniton Iso Kaurahiutale	Leivontaan ja koristeluun.	6073	20 kg
Gluteeniton Kaurajauho, täysjyvä	Kaikkeen kauraleivontaan ja suurstamiseen.	6004	20 kg
Gluteeniton Kauralese	Kuitupitoiseen leivontaan, kuitua 14 %. Hyvä beetaglukaanin lähde.	6019	25 kg
Gluteeniton Kaurarouhe	Makua ja kosteutta leipiin.	6044	20 kg
Gluteeniton Kauralitiste	Pasteijoiden ja piirakoiden täytteisiin sekä leivontaan.	6003	25 kg
Gluteeniton Kaurajyvä	Esikypsennetty gluteeniton kaurajyvä. Kypsennysaika n. 20 min. Tai liotus 3-4 tuntia. Ei sisällä suolaa.	6328	5 kg
Gluteeniton Kauraraski	Helppokäyttöinen tuore taikinajuuri. Vähentää hiivan tarvetta ja lisää tuotteen säilyvyyttä. Toimitetaan pakasteena.	9733	4 x 4 kg

TIESITKÖ?

- Myllärin Gluteenittomat Kauratuotteet ovat valmistettu **suomalaisesta** gluteenittomasta kaurasta.
- Kaikki gluteenittomat tuotteemme ovat **runsaskuituisia**. Kuidunsaanti on keliakikoille erityisen tärkeää.

PALVELUTUOTTEET

	KUVAUS	TUOTENRO/ PAKKAUS
SIEMENET Siemenseos	Seos, jossa maissisuurimoita, auringonkukan- ja pellavansiemeniä sekä hirssiä. Jyväisten leipien leivontaan ja koristeluun.	9084/20 kg
Auringonkukansiemen	Ruokaleipätaikinoihin ja koristeluun.	9085/25 kg
Pellavansiemen	Ruokaleipätaikinoihin ja koristeluun.	9088/25 kg
MALLASJAUHO Mämmimallasjauho (ruismallasjauho)	Tummiin ja vaaleisiin ruokaleipiin lisää väriä ja makua. Annostus: 50-150 g/l.	9090/25 kg
RASKI Ruisraskijauhe (sugrano)	Aidon ruisleivän leivontaan helppo käyttöinen kuivaraski. Annostus: 50-65 g/l.	9052/25 kg
Vehnäraskijauhe	Vaaleille ruokaleiville makua, tilavuutta ja leikattavuutta. Annostus: 50-100 g/l.	9053/25 kg
EMULGOINTIAINEET Sonplus Forca	Jauhemainen, voimakas yleisparanne vehnäleivontaan. Lisää nostatuskestävyyttä ja tilavuutta. Annostus: 0,5-0,8 % jp.	704/25 kg
Lecisoft Fri	Jauhemainen, E-kooditon leivänparanne antaa vaaleille leiville pehmeyttä ja kuohkeutta. Annostus: 0,6-1,1 % jp.	727/20 kg
SOKERI Sokeri, talouslaatu, suomalainen	Taloussokeri kaikkeen leivontaan.	9074/25 kg
MUUT Perunahiutale	Antaa leipiin ja piirakoihin kosteutta ja makua.	9030/20 kg
Vehnägluteeni	Rouheisissa taikinoissa parantaa tuotteen tilavuutta ja leikattavuutta. Sekoitetaan hyvin jauhoihin.	9041/25 kg
LUOMUTUOTTEET Luomu Siemenseos	Luomuhiutaleet (ruis, vehnä, kaura, ohra, tattari), luomupellavansiemen, luomuauringonkukansiemen, luomuhirssi, luomukaurarouhe. Taikinoihin ja koristeluun.	738/20 kg
Luomu Leivänparanne, Eko White	Jauhemainen, yleisparanne vehnäleivontaan. Lisää nostatuskestävyyttä ja tilavuutta. Annostus: 1,5 % jp.	719/20 kg
Luomu Ruismallasjauho	Tummiin ja vaaleisiin ruokaleipiin ja sämpylöihin lisää makua ja väriä. Käyttömäärä 50-150 g/l.	9091/20 kg
Luomu Ohramallasjauho	Lisää väriä ja makua leipiin. Annostus: 2 % jp.	783/20 kg
Luomu Sokeri		715/25 kg



YHTEYSTIEDOT

Myyntipalvelu puh. 010 802 828
myyntijarvenpaa@helsinginmylly.fi

Tuukka Rytönen puh. 050 477 6219
myyntipäällikkö tuukka.rytkonen@helsinginmylly.fi

Riina Karimaa puh. 044 021 0203
tuotekehityskonsultti riina.karimaa@helsinginmylly.fi

Jarkko Tuomola puh. 0400 687 269
kaupallinen johtaja jarkko.tuomola@helsinginmylly.fi

HELSINGIN MYLLY OY

Puurtajankatu 34, 04440 Järvenpää
Puh. 010 802 828
myllarin.fi/ammattilaisille/leipomot/