

Herkullisia keväthetkiä Alpron uutuuksilla!

Alpro Go On Mustikka



Go On Mustikka on kiireisen päivän pelastaja! Pehmeän täyteläinen Go On on kasvipohjainen vaihtoehto rahkalle ja se sisältää runsaasti kasviproteiinia, jossa on luonnostaan vain vähän tyydyttyntä rasvaa. Kuluttajien suosikkimaku mustikka korvaa Go On Mustaherukan.

Alpro Luomu Makeuttamaton Mantelijuoma



Välimeren paahdetuista manteleista valmistettu kasvipohjainen mantelijuoma on nyt tarjolla makeuttamattomana. Se on luonnostaan laktoositonta ja vähärasvaista. Mantelijuoma sopii erinomaisesti smoothieihin sekä leivontaan, ja maistuu myös puuron seassa tai ihan sellaisenaan!

Alpro Luomu Kaurajuoma + Kalsium



Alpro Luomu Kaurajuoma + Kalsium on luonnostaan laktoositon juoma, jossa ei ole ollenkaan lisättyä sokeria. Se on myös pehmeän maistuva kalsiumin lähde. Makutesteissä menestynyt Alpro Luomu Kaurajuoma + Kalsium on herkullinen sellaisenaan, ja tuo vaihtelua myös smoothieihin, leivontaan ja puuroon.

Alpro kasvipohjainen vaihtoehto jogurtille: Luomu Pehmeän Täyteläinen Makeuttamaton



Täysin kasvipohjainen vaihtoehto jogurtille nyt maustamattomana ja makeuttamattomana! Kokeile aamiaisella tai välipalana esimerkiksi hedelmien tai marjojen kanssa, tai testaa ruoanlaitossa.

Kokeile!

Tuore tzatziki

400g Alpro kasvipohjainen vaihtoehto jogurtille: Luomu Pehmeän Täyteläinen Makeuttamaton
1 kurkku
2 valkosipulinkynttä
1 sitruuna

5 hienonnettua tuoretta mintunlehteä
3 rkl hienonnettua tuoretta tilliä
1 rkl oliiviöljyä
Pippuria ja suolaa
Cayenne-pippuria

1. Hienonna tuoret yrtit ja raasta kurkku sekä sitruunan kuori.
2. Purista siivilässä ylimääräinen neste kurkkuraasteesta lusikalla painelemalla.
3. Sekoita kurkkuraaste, murskattu valkosipuli, yrtit, sitruunan mehu ja kuori sekä oliiviöljy Alpro Luomu Pehmeän Täyteläinen Makeuttamattoman kanssa.
4. Mausta pippurilla ja suolalla. Lisää makusi mukaan sitruunan mehua.
5. Anna tzatzikin jäähtyä vähintään tunnin ajan jääkaapissa, ja nauti raikkaasta herkusta!

