

Leipurin ratkaisut ja raaka-aineet elintarviketeollisuuteen

Raaka-aineet ja toimittajat

03.2025

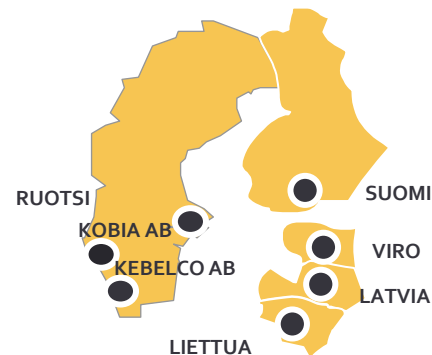
LEIPURIN®

LEIPURIN

Näin autamme

Kotimainen osaaminen ja kansainvälisten alan johtavien toimittajien tarjoama yhdistettynä: laadukkaat raaka-aineet ja ainekset, viimeisimpien trendien mukaiset maut ja uutta luova tuotekehitys.

- Suomalainen **palveleva tukkuliike** yli 100 vuoden kokemuksella ja toimitusvarmuudella
- Tarjoamme **raaka-aineita ja asiantuntijapalveluja** elintarvike-, leipomo- ja food service-markkinoilla, **kansainvälisesti**
- Raaka-aine- ja tuotekehitysratkaisuja **makuun rakenteeseen, ulkonäköön ja helppouteen**
 - Laadukkaat ja monipuoliset raaka-aineet, maku- ja rakenne-aineet elintarviketeollisuuden tarpeisiin
 - Leipurin R&D Baking Centerin asiantuntijamme apunasi - tuotekehitystä, testausta, tuoteideoita ja apua toiminnan kehittämiseen



Visio

Visiomme on olla Pohjois-Euroopan johtava T&K- ja raaka-ainetoimitusten kumppani laajemmin elintarviketeollisuudelle

Laadunvarmistus ja tuoteturvallisuus

Elintarviketurvallisuuden hallintakeinot

- Leipurin Oyj:n Suomen raaka-ainemyynniille myönnetty ISO 22000 –elintarviketurvallisuussertifikaatti
- FSSC 22000 sertifiointi suunniteltu 2025
- Tuoteriskien, elintarvikeväärännösten ja -uhkien hallinta
- Toimittajahyväksyntä ja -arviointi
- Jäljitettävyys
- Tuotetietojen hallinta
- Reklamaatioiden ja poikkeamien käsittely
- Muuttuvan maailman seuraaminen: ennakointi ja nopea reagointi



Toimittajavalinta ja -arviointi

Tarkalla toimittajavalinnalla varmistetaan tuotteiden laatu ja turvallisuus

- Yhteistyö Leipurin hankinnan ja laatuosaston välillä on päivittäistä
- Valitaan toimittajia, joilla GFSI-hyväksytty elintarviketurvallisuusstandardi
- Toimittajat sitoutuvat noudattamaan Leipurin Oyj:n laatuvaatimuksia
- Laadunvarmistuksen hallintakeinot todennettava
- Jatkuva arviointi ja toiminnan parantaminen
- Pitkäikäiset päämiessuhteet ja tiivis yhteistyö





Urho Paakkari

urho.paakkari@leipurin.com

+358 40 922 9150



Eija Virtanen

eija.virtanen@leipurin.com

+358 40 861 8847



Antti Isokangas

antti.isokangas@leipurin.com

+358 40 922 9141



Jussi Nieminen

jussi.nieminen@leipurin.com

+358 40 097 6922



**Leipurin
Myyntipalvelu**

Myyntipalvelumme palvelee
sinua henkilökohtaisesti
joka arkipäivä 8-16.

+358 9 5212600

tilaukset.leipurin@leipurin.c
om

Digitaalisten palvelujen kautta parempi asiakaskokemus

Leipurin markkinointi

Leipurin
asiakastapahtumat
ja webinaarit

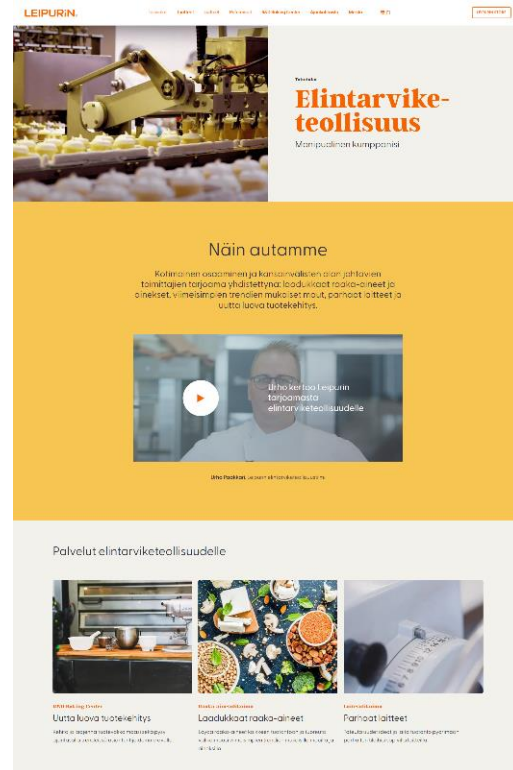
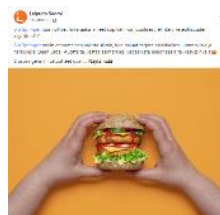
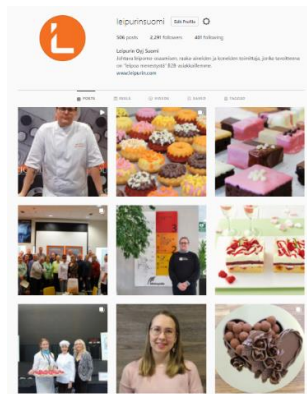
Trendi- ja
markkinointitietoa

Leipurin Store
verkkokauppa

Asiakaskyselyt
verkossa

Digimarkkinointi

- Uutiset ja blogit helposti verkkosivuilta
- Sosiaalisen median kanavat
- Kampanjat
- Valikoima
- Toimittajamarkkinointi





Leipurin toimittajia ja raaka-aineita elintarviketeollisuuteen

Laaja hankinta- ja toimittajaverkosto Teidän
tukenanne

LEIPURIN®

Löydä yli 2000 laadukasta tuotetta Leipurin perusvalikoimasta

- Saat laajan arsenaalin tuotteita käyttöösi yli 500 toimittajaa kattavan verkostomme kautta.
- Raaka-aineita leivontaan mm. jauhoseokset, marja- ja hedelmävalmisteet, gluteenittomat raaka-aineet, täytteet, kuorrutteet, hyytelöt, gelato, rasvat ja koristeet
- Kattava valikoma pakasteita leivontaan, kahviloihin, elintarviketeollisuudelle ja food serviceen
- Kunnan kokoelma ammattilaisten tarvikkeita ja työvälineitä onnistuneeseen tekemiseen
- Lisää tietoa meistä www.leipurin.com ja tuotevalikoimasta www.store.leipurin.com



Leivonta
Raaka-aineet



Pakastevalikoima
Pakasteet



Tarvikkeet ja työvälineet
Tarvikkeet



Esimerkkejä tarjoamastamme



Perusraaka-aineet

Jauhoja, jyvää, margariineja.
Meijerituotteita, jotka Leipurin on
kehittänyt ja valmistuttanut Suomen
markkinoita varten.



Jauhoseokset

Ruokaleipien, sämpylöiden, kahvileipien
ja konditoriatuotteiden valmistukseen.



Lisä- ja apuaineet

Monipuoliset paranteet leiville,
konditoria- ja pakastetuotteille.



Marja- ja hedelmävalmisteet

Hillot, marmeladit ja täytteet kahvileiville
ja konditoriatuotteille.



Täytteet, kuorrutteen, hyytelöt

Herkkujen, kahvileipien ja
konditoriatuotteiden valmistukseen.



Gluteenittomat

Tarkkaan testatut ja tarkistettut
monipuoliset gluteenittomat raaka-
aineet.



Rasvat

Laadukas valikoima rasvoja, öljyjä ja
margariineja.

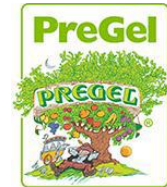


Koristeet

Kattava materiaalivalikoima ja koristeet
sesonkeihin, juhliin ja erilaisiin teemoihin.

Elintarviketeollisuuden toimittajia

- Sakeuttajat ja rakenneaineet
- Kuidut
- Luonnollinen säilyvyys
- Proteiinit
- Jäätelö- ja makeisteollisuuden raaka-aineet
- Aromit ja kerma-, voi-, juustokonsentraatit
- Hiivauutteet ja inaktiiviset hiivat
- Värit ja karamellisoitu sokeri
- Luontaiset ja kasvipohjaiset raaka-aineratkaisut
- Marja- ja kasvijalosteet
- Funktionaaliset raaka-aineet



Sakeuttajat & Stabilointiaineet

Galaktomannaanit ja vastaavat

- Sakeuttajat tuotteisiin, joiden pH on 4-10 esimerkiksi parantamaan rakennetta tai stabiloimaan
- Guarkumit, johanneksenleipäpuujauheet, tarakumi, gellaanikumi, ksantaanikumi, arabikumi, konjakkikumi

Tärkkelykset

- Natiivit tärkkelykset, kuten peruna, maissi ja tapioka sekä modifoidut maissista sekä joitain perunatärkkelyksistä

Transglutaminaasi (TG)

- Entsyymi gluteenittomiin tai vegaanisiin tuotteisiin sitomaan, huom! Vaatii aktivointiajan toimiakseen

Alginaatit, karrageenit & agar

Emulgointiaineet

- Rypsi- ja soijalesitiinit sekä mono- ja diglyseridivalmiste



Kuidut

Kasvikuidut

- E-koodittomat kuituratkaisut tuomaan tuotteisiin kuitulisää sekä veden- ja öljyinsidontaan. Vaihtoehtoina mm. sokerijuurikas-, porkkana-, omena-, sitrus-, kaura-, vehnä- tai bambukuidut

Inuliinit / Frukto-oligosakkaridit (FOS)

- Monikäyttöiset kuidut, joilla voidaan kuitulisän ohella parantaa rakennetta, korvata sokeria tai rasvaa

Selluloosat

- Suomalaisen toimittajan mikrokiteinen selluloosa esim. parantamaan rakennetta tai bulkkiaineeksi
- Kysy muista selluloosista lisää!

Pektiinit

- Matalamman pH:n (2,5 – 5) tuotteisiin erilaiset pektiinit, kuten HM, LM ja LMA-pektiinit
- Hilloihin, juomiin, täytteisiin, jogurtteihin, kasvipohjaisiin fermentoituihin vanukkaisiin ...

Polydekstroosit ja maissikuidut

- Suosittuja bulkkausraaka-aineita vähäsokerisiin tuotteisiin tai kuitulisäksi.
- Jauheina sekä siirapeina
- Polydekstrooseja maissi- sekä tapiokapohjaisina



Pektiinit Leipurin valikoimassa 2024

Nimi	Laji	Käyttökohde
Brown Ribbon High Viscosity	HM	Viskositeetin lisäämiseen, esim. juomatuotteissa
Purple Ribbon Pure	LM	Vähäsokeriset hillot, jogurttien hedelmäprep.
Purple Ribbon D-075	LMA	Marjalevitteet, vähäsokeriset hillot
Pectin JA-453 BS	LMA	Marjalevitteet, vähäsokeriset hillot Paksumpi rakenne kuin D-075
Purple Ribbon D-075X	LMA	Paistonkestävät täytteet ja hillot
Purple Ribbon B	LM	Paistonkestävät täytteet ja hillot
Pectin MH-127 FFC	HM	Maitoproteiinin stabilaattori
Pectin GAS-462 DJC	LMA	Glazet, kuumahyytelöt kakuille Uutuuspektiini, ei vielä virallisesti valikoimissa
Yellow Ribbon 100AB	HM	Bufferoitu, makeismarmeladeille
Kalsiumsitraatti	-	Apuaine
Natriumsitraatti	-	Apuaine, bufferi

Inuliinitaulukko

	Product name	Inulin/OF ¹ content on d.m.	Sweetness ²	Description
Powder	Frutafit® HD	≥ 90%	10%	Highly Dispersible native inulin
	Frutafit® IQ	≥ 90%	10%	Instant Quality native inulin
	Frutafit® CLR	≥ 85%	30%	Inulin with high solubility results in a clear solution
	Frutafit® TEX!	≥ 99,5%	0%	Inulin with excellent texturising properties
	Frutalose® OFP	92% ± 2%	40%	Oligofructose powder
	Frutalose® SFP	85 ± 2 %	50%	Sweet Fiber powder
Syrup	Frutalose SF75	≥ 73 %	60%	Sweet Fiber 75%
	Frutalose® L85	85% ± 2%	50%	Oligofructose, high in sweetness
	Frutalose® L92	92% ± 2%	40%	Oligofructose, high in fibre

Compoundit & premixit

Valmiita tai puolivalmiita tuotteita tuomaan varmuutta tasalaatuisuuteen

Compoundit kasvipohjaisiin tuotteisiin

- “Chicken, beef, tuna, pork” (lisää TVP, vesi ja öljy)
- Vegan Snackmix (lisää vain vesi, öljy)

Alginaatti-pohjaiset bindermixit

- Kasvipohjaisten pihvien, makkaroiden, salamien helpokäyttöinen mix korvaamaan esim. Metyyliselluloosan käyttöä

Vegaaniset “egg-like” mixit

- Täysin valmis mix munattoman kokkelin valmistukseen sekä pohjaksi tietyissä tapauksissa korvaamaan kanamunaa resepteissä

Härkäpapu-TG-mixit

- Mm. kasvipohjaisten pihvien ja makkaroiden apuaineeksi, helpokäyttöisempi versio TG:stä

Ingredients:

Texturized wheat protein (wheat protein, wheat flour), thickening agent methylcellulose, pea fiber, salt, vegetable oil (rape seed), starch (corn), yeast extract, roasted malt (**barley**), onion powder, garlic, pepper, colouring food beetroot extract, acidifier (citron acid).



Luonnollinen säilyvyyden parantaminen

Luonnolliset, e-koodittomat säilyvyyttä parantavat raaka-aineet

X-Tra Guard

- Pihlajanmarjasta tehty uute, joka on raaka-aine, jolla luontaisena ominaisuutena hiivojen ja homeiden kasvunesto – korvaamaan sorbiinihappoa tai kaliumsorbaattia
- Clean label, ei e-koodia
- Deklarointiehdotukset: Pihlajanmarja, pihlajanmarjauute, kasviuute (pihlajanmarja)
- Annostusehdotus: n. 0,5 %
- Eri versioita: X-tra Guard, S, GF

OHLive Antiox

- Oliiviuute, joka on raaka-aine, jolla on luontaisena ominaisuutena rasvan hapettumisenesto. Hapettumisenesto perustuu hydroksityrosoliin.
- Clean label, ei e-koodia
- Deklarointiehdotus: Oliiviuute
- Annostusehdotus: 0,025 – 0,25 %
- Eri versioita: jauhemainen, siirappi

Pres Fresh

- Sipuliuute, jolla luontaisena ominaisuutena hiivojen, homeiden sekä tiettyjen bakteerien kasvunesto



Proteiinit

- Kasviproteiineissa laaja ja jatkuvasti kehittyvä valikoima erilaisia kasviproteiineja, kuten esimerkiksi
 - Erilaisia teksturoituja
 - Funktionaalisia jauheita
 - Luomuja ja EU-laatuisia soijaproteiineja
 - Siemenproteiineja, kuten suomalaista hamppua
 - Viljaproteiineja, kuten suomalaista kauraproteiinia
 - Sekä muita uniikkeja, kuten aquafaba-jauhe ja hiivaproteiini
 - Yhteensä n. 20 saatavilla eri toimittajien kautta
- Maitoproteiineja mm. herakonsentraattia sekä –isolaattia, maitoproteiinia
- Kananmunanvalkuais- ja keltuaisjauheet



Jäätelö- ja makeisraaka-aineita

Suklaat

- Suklaat, kuorrutesuklaat/compoundit, paistonkestävät suklaat, koristesuklaat

Lakritsituotteet

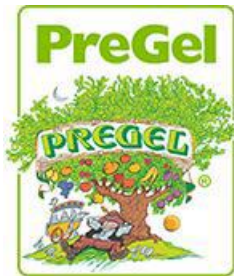
- Ruitenberg Basiqs lakritsijuutteista erilaisiin ratkaisuihin, kuten kuorrutteisiin

Inkluusiot ja muut ”murut”

- Mm. Puffattuja viljoja, keksimuruja ...

Gelatoraaka-aineita

- Premixit, inkluusiot, kastikkeet ...



LEIPURIN®

Aromit



- Aromit moniin erilaisiin sovelluksiin
 - Suolaiset, makeat ja funktionaaliset aromit kuten esim. makujen maskaukseen, kasviproteiinit, makeutusaineet)
- Nestemäisinä ja jauhemaisina
- Rätälöityjä aromeja asiakkaiden tarpeisiin
- MOQ = 100, ensimmäisten tilausten kanssa joustavuutta
- Tavallisimmat pakkausvaihtoehdot 20 kg laatikko tai 20/25 kg kanisteri



Kerma-, voi- ja juustoaromit ja -konsentraatit



Kerma- ja voikonsentraatteja

- Voidaan vähentää esim. kermaa tai voita resepteissä → Kustannustehokkuus ja maku säilyy

Juustoaromit

- Voidaan vähentää juustoa reseptissä, voimistaa juuston makua tai luoda maku jopa ilman juustoa
- Luontaisia aromeja

Vegaanisia kerma-, voi- ja juustoaromeita myös



Hiivauutteet ja inaktiiviset hiivatuotteet

Hiivauutteet

- Luonnollinen tapa vähentämään sokeria, rasvaa sekä suolaa resepteissä
- Soveltuu käytettäväksi esim. vegaanisiin tuotteisiin luomaan lihamaisia makuja, korostamaan miedoissa lihatuotteissa makua, mahdollistaa lihan vähentämisen menettämättä makua
- Laaja valikoima erilaisia makuja, kuten esim. kana, pihvi, pekoni, paahtopaisti, juusto, umami, kokumi ...

Inaktiiviset hiivatuotteet

- Esimerkiksi savustettu hiiva, joka mahdollistaa savustetun maun luomisen tuotteeseen ilman savuaromia!
- Masking-aromi



Värit ja karamellisoitu sokeri

Royal Buisman

- E-kooditon karamellisoitu tai poltettu sokeri
- Luonnollinen tapa korvata tuotteissa sokerikulööri
- Käyttötarkoitus niin värjäämiseen kuin makuaineeksikin, tuomaan karamellisoitunutta tai paahteista makua



Swiss flavours

- E-koodittomat ja e-koodilliset väriaineet
- Jauhemaisina ja nestemäisinä
- Ks. Myös myöhemmin marja-, hedelmä- ja vihannesjauheet (*toimivat väriaineena joissakin sovelluksissa*).



Swiss flavours

Luontaiset ja kasvipohjaiset raaka-aineratkaisut

Mehukonsentraatit

Marjajalosteet

Vilja-/palkokasvisiirapit, kuten kaura-, riisi- ja hernesiiirapit

- Soveltuu käytettäväksi kasvipohjaisiin juomiin, jäätelöihin, vanukkaisiin ...

Aquafaba-jauhe

- Soveltuu esimerkiksi korvaamaan kananmuna tietyissä sovelluksissa, kuten marengissa

Kysy rohkeasti lisää muista vaihtoehdoista vielä!



Marja- ja kasvijalosteet

Monia eri toimittajia

Laaja valikoima erilaisia marjoja sekä kasveja

- Luomuna sekä tavallisina

Mm. jauheita, rouheita, paloja, pyreitä

- 100 % marjaa, kantaja-aineella tai ilman, konsentraateista (mehuista) sekä aromeina

Pakaste-, spray- tai ilmakeivattuja

- Myös pakastevalmisteita



Muut funktionaaliset raaka-aineet

- Aminohappoja (L-alaniini, L-arginiini...), kasviuutteita (acai, aloe vera, acerola, gingeng, guarana ...) , mineraaleja (kalsium, magnesium ...),
- Yksittäisiä vitamiineja, vitamiinisekoituksia ja ravintolisäkomponentteja
- Vegaaniset startterit mm. juustojen ja salamien valmistukseen
- Kysykää rohkeasti lisää!

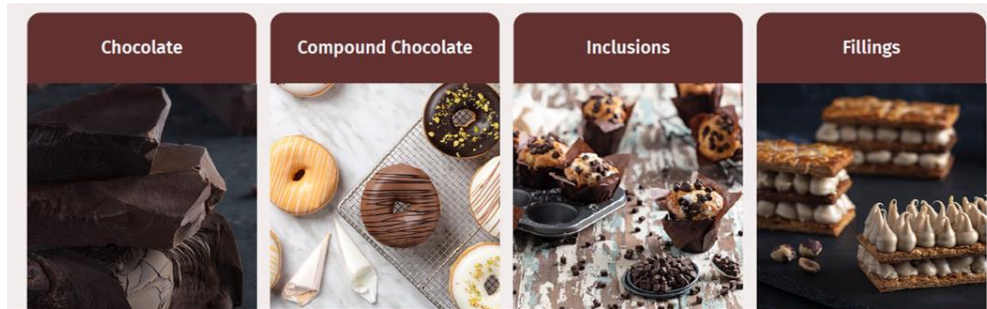


Suklaat ja rasvakuorrutteet

Norte-Eurocao

Korkealaatuiset ja herkulliset suklaat – BLANXART

Herkulliset, monikäyttöiset ja kustannustehokkaat suklaanmakuiset tuotteet – ZAFIROT



**NORTE
EUROCAO**



Lisää vaihtoehtoja Leipurin-valikoimassa, esimerkiksi Barry Callebaut -tuotteita ja monia muita...

Keibelco Ruotsi



BAKERY



BEVERAGES



CONFECTIONERY



DAIRY



FARM DAIRY



HEALTH FOOD



ICE CREAM



NUTRITION



OTHER FOOD INDUSTRY



PREPARED FOOD

Product focus

- Bakery
- Beverages
- Confectionery
- Dairy
- Farm dairy
- Ice cream
- Health Food
- Prepared food
- Nutrition
- Other food

- Keibelco is a distributor of ingredients to the food and beverage industry
- The company is situated in Gothenburg, Sweden. Established in 2000.
- Product focus is on ingredients for dairy, confectionary and sports nutrition segments
- The assortment is complementary to Leipurin and Kobia, with new opportunities to expand the existing value-add product portfolio
- We see significant opportunities for further growth of Keibelco by leveraging the Leipurin Group platform

LEIPURIN®