

## KADAKAMARJA MAITSEÕLI

Antud maitseõlis on üksteist rikastamas lõunamaa päikeses valminud oliivide meeldiv mahedus ja karges Saaremaa kliimas küpsenud kadakamarjade jõuline teravus. Sobib kasutada lihatoitude valmistamisel ja köögiviljasalatite kastmena.

Kogus	Ühik	Koostisained	Kilo/liitri Hind €	Summa
5	l	Külm press rapsiõli	3,00	15,00
0,25	kg	Kadaka marjad	10,00	2,50
				17,50€

**Üldkogus**– 5 liitrit, 20 pudelit, 250 ml pudelid

### Valmistamisjuhend

1. Purusta kuivatatud kadakamarjad kohvimasinaga või uhmris. Pane purustatud kadakamarjad kaussi, vala peale õli. Sega purustatud kadakamarjad ja õli hoolikalt.
2. Vala valmis maitseõli läbi lehtri pudelitesse.
3. Valmis kasutamiseks järgmisel päeval.

**Säilitustingimused ja aeg** – 2C – 6C, 1 kuu

### Hinna kalkulatsioon

**ühe pudeli omahind**

Tooraine	17,50 jagada 20	0,87
Taara	250 ml pudel ja kaas	0,30
Etikett		0,19
Töötasu	1h x 3,00 = 3,00 plus sots maks 33% 0,99. Kokku 3,99 jagada 20	0,20
Muud kulud	Üldkulu 1€	0,05
		1,61€

**Liitri hind** – 6,44€

## Tehnoloogiline skeem: maitseõli

