



## HK:n syysuutuudet hemmottelevat kotoisilla mauilla

HK varautuu syksyn arkikiireisiin tuomalla kauppoihin helppoa kotiruokaa. HK Via -valmisruokasarja kasvaa kahdella herkullisella pastauutuudella. Ison nälän taltuttaa kotoisa 500 gramman Nakkikastike ja muusi -mikroateria. Arkiruoan koko perheelle loihitii nopeasti jauhelihasta, jota saa nyt kätevässä 900 gramman pakkauksessa.

Uudet HK Via pastaruoat sulattavat suut

HK Via Tomaatti-vuohenjuustolasagne (300 g) on valloittava yhdistelmä tomaattikastiketta, aitoa vuohenjuustoa ja lasagnea. HK Via Pinaatti-ricotta tortelliini (300 g) sisältää puolestaan aitoja italialaisia pinaatti-ricottajuustotäytteisiä tortelliineja ja tomaattikastiketta. Säilöntäaineettomille sarjan uutuuksille on myönnetty Sydänmerkki. Tuotteet soveltuvat myös kasvisruokaa noudattaville.



Kotiruokien suosikki nyt mikroateria

Suosittua kotiruokaa saa nyt mikroateria, kun HK tuo kauppoihin HK Nakkikastike ja muusin (500 g). Nakkikastike on valmistettu kuorettomista nakeista ja perunamuusi aidoista perunoista. Reilu annoskoko toimii lapsille jaettavana ja sopii erinomaisesti myös aikuisen suurempaan nälkään.



Lihapyörökkäateria uudistuu

Tuttu HK Lihapyörökät kermakastikkeessa uudistuu kuluttajien toiveiden mukaisesti! Lihapyörököiden kastike vaihtuu tummempaan ja tuotteesta poistetaan pavut. Kuten muissakin HK-mikroaterioissa, perunamuusi valmistetaan perinteisesti perunoista eikä perunahiutaleesta tai -jauheesta. Kotoisa uutuus kulkee syksystä alkaen nimellä HK Lihapyörökät ja muusi (300 g).

HK Kabanossi laajenee leikkelemakkaraksi

Tuttu ja suosittu Kabanossi-makkaramaku ottaa syksyllä tilaa leikkelehyllystä. Korkean lihapitoisuuden A-luokan HK Kabanossi Original leikkelemakkara (250 g) maistuu sellaisenaan ja leivän päällä kylmänä, mutta normaalia paksummat viipaleet sopivat erinomaisesti myös lämpimiin voileipiin.





Syksyn jauhelihausuutus HK Nauta-sika jauheliha (900 g) on pakattu ympäristöystävälliseen pakkaukseen, josta riittää suuremmankin ruokamäärän valmistukseen. Pakkauksesta syntyy jopa neljä kertaa vähemmän jätettä rasiaan verrattuna. Kätevä käyttää ja helppo hävittää.

### Juustoinen jauhelihamureke 6-8 annosta

2 dl korppujauhoja  
4 dl vettä  
1 iso sipuli silppuna  
2 munaa  
1 tl suolaa  
1 tl yrtti-pippuri mausteseosta  
900 g HK Nauta-sikajauhelihaa  
200 g juustoraastetta  
200 g paprika-chili creme fraichea tai tuorejuustoa  
tomaattiviipaleita ja juustoraastetta



Mittaa kulhoon korppujauhot ja neste. Lisää sipulisolppu, munat, mausteet, jauheliha, juustoraaste ja paprika-chili creme fraiche.

Muotoile kahdeksi pieneksi tai yhdeksi suureksi murekkeeksi uunivuokaan tai uunipellille. Kypsennä 200 asteessa uunissa, kunnes pinta on kauniin värinen ja mureke näyttää kypsältä. Asettele kypsennyksen loppuvaiheessa pinnalle tomaattiviipaleita ja ripottele päälle juustoraastetta.

Tarjoo perunasoseen tai keitetyjen perunoiden kanssa.

Tarjoo lisäksi HK Kermakastiketta.



Kotimaisesta liharaaka-aineesta valmistettujen tuotteiden merkinä pakkauksissa on Hyvää Suomesta -joutsenlippu.

Lisätietoja tuotteista, lisää herkullisia ruokaohjeita sekä mm. kokkivideoita avuksi ruoanlaittoon tarjoaa HK Ruokatalon ruokasivusto <http://www.tiesydameen.fi>.

Uutuuksien painokelpoiset tuotekuvat ovat saatavilla HK Ruokatalon kuvapankista <http://www.tiesydameen.fi/kuvapankki> kohdasta 'Uutuudet'. Annoskuvia voi pyytää osoitteesta [elina.virmalainen@hkrुकatalo.fi](mailto:elina.virmalainen@hkrुकatalo.fi).

### Lisätietoja:

#### Liha ja HK Via:

markkinointipäällikkö Anne Puisto, HK Ruokatalo Oy,  
p. 010 570 2217, [anne.puisto@hkrुकatalo.fi](mailto:anne.puisto@hkrुकatalo.fi)

#### Lihavalmisteet ja valmisruuat:

markkinointipäällikkö Kim Lindholm, HK Ruokatalo Oy,  
p. 010 570 2216, [kim.lindholm@hkrुकatalo.fi](mailto:kim.lindholm@hkrुकatalo.fi)