



Tuotetiedote 16.8.2010

Kariniemen pakkaa syksyn uutuudet älyllä

Kariniemen syksy tuo helpotusta arjen askareisiin. Maustamattomat tuotteet erottuvat jatkossa helposti hyllystä uudella, keltaisella pakkausilmeellään. Syksyn ekotekona Kariniemen lanseeraa paistonkestävän kartonkivuonan, jonka voi kierrättää maitotölkin tavoin.

Kariniemen pakkaa maustamattomat tuotteensa keltaiseen

Kariniemen maustamattomat siipikarjatuotteet tunnistaa jatkossa keltaisesta rasiasta ja etiketistä. Maustamattomien tuotteita kysyntä on ollut tasaisessa kasvussa. Uuden pakkausilmeen ansiosta kuluttajan on jatkossa helppo erottaa maustamattomat tuotteet marinoiduista.

Kariniemen Kananpojan Ohuen ohut fileepihvi, maustamaton (400 g) on suomalaista broilerin sisäfileetä ohueksi pihviksi nuijittuna. Laadukas Sydänmerkki-uutuus sopii ennen kaikkea terveellisyttä ja helppoutta arvostaville.



Itämainen kanakastike

Itämainen kanakastike tuo vaihtelua ruokapöytään. Tuoksuva ja aromaattinen inkivääri maustaa aterian herkulliseksi. Helppo ruoka arkeen ja illanistujaispöytään.

5 annosta

2 rkl öljyä
400 g Kariniemen Kananpojan Ohuen Ohut fileepihvi, maustamaton
suolaa
pippurisekoitusta
2-3 cm pala tuoretta inkivääriä hienonnettuna tai ½ rkl inkivääritahnaa
2-3 valkosipulinkynttä hienonnettuna
1 rkl soijaa
2 sipulia ohuina lohkoina
2 porkkanaa suikaleina
150 g sokeriherneenpalkoja
1 prk bambunversoja valutettuna
1 iso prk ananaspaloja liemineen
1 dl ketsuppia
½ dl makeaa chilikastiketta
3 dl vettä
1 rkl perunajauhoja
1 ruukku tuoretta korianteria



Kuumenna öljy wokkipannussa ja paista Kananpojan fileepihvit molemmin puolin. Mausta suolalla ja pippurisekoituksella. Lisää joukkoon hienonnettu inkivääri, valkosipuli ja soija, sekä sipulit, porkkanat ja sokeriherneen palot. Kääntele hetki. Lisää valutetut bambunversot, ananaspalat liemineen, ketsuppi ja makea chilikastike. Sekoita vesi ja perunajauhot ja lisää höyryävään liemeen. Kiehauta. Silppua pinnalle tuoretta korianteria. Tarjoa seuraksi nuudeleita tai tuoksuva Jasmin-riisiä.



Kariniemen Kananpojan Uunibroileri (n. 1,3 kg) on kokonainen suomalainen broileri, johon ei ole lisätty lainkaan mausteita. Tuote sopii erityisesti taitaville ruoanlaittajille ja lapsiperheille. Maustamaton uunibroileri on jatkoa suuren suosion saavuttaneelle Kariniemen Kananpojan pintamaustetulle uunibroilerille.

Uusi paistonkestävä kartonkivuoka säästää luontoa

Kariniemen lanseeraa ensimmäisenä suomalaisena elintarvikeyrityksenä markkinoille puukuidusta valmistetun paistonkestävän kartonkivuonan.

Ympäristöystävällisen kartonkivuonan hiilijalanjälki on noin kolmannes vastaavasta muovirasiasta. Uusi kartonkivuoka on osa Kariniemen vastuullisuusohjelmaa. Vuonan voi kierrättää maitotölkkin tavoin.

Kariniemen tuo markkinoille ihanat uuniuutuudet

Herkuttelijan unelmauutuuksia ovat tänä syksynä

Kariniemen Kananpojan Tomaatti-vuohenjuustopaistos

(n. 650 g) sekä **Kariniemen Kananpojan Kermainen**

parsapaistos (n. 650 g). Paistosten raaka-aineena on

käytetty suomalaista broilerinfileetä ja paistilihapaloja

(n. 50/50 %). Miedosti suolatut tuotteet (0,9 %) on pakattu

ekologisesti paistonkestäviin kartonkivuokiin.



Tomaatti-vuohenjuustopaistosta ja mausteista couscous-lisäkettä

Herkullinen ruoka kanasta valmistuu kätevästi. Tomaatti-vuohenjuustopaistos kypsyy kartonkisessa vuossa, jonka voi kierrättää. Valmista seuraksi herkullinen couscous-lisäke.

4 annosta

n. 700 g Kariniemen Kananpojan Tomaatti-vuohenjuustopaistosta

2 ½ dl tomaatti & vuohenjuusto ruokakermaa

½ tl kuivattua yrttiseosta, timjamia tai persiljaa

2 valkosipulinkynttä hienonnettuna

Couscous-lisäke:

1 rkl öljyä

½ nippu kevätsipulia silppuna

2 ½ dl vettä

½ kasvisliemikuutio

3 dl couscousia

puolikkaan sitruunan puristettu mehu

1 rkl punaista pestoa

1 ruukku basilikaa silppuna



Ota Tomaatti-vuohenjuustopaistos huoneenlämpöön noin 30 minuuttia ennen kypsennystä.

Sekoita joukkoon tomaatti & vuohenjuustokermaa, yrttiseosta ja hienonnettua valkosipulia.

Kypsennä 175 asteessa noin 40 minuuttia.

Kuumenna öljy kasarissa ja kääntele kevätsipulisilppua hetki. Lisää vesi ja kasvisliemikuutio,

kiehauta. Nosta kasari pois liedeltä. Lisää couscous ja anna turvota muutaman minuutin ajan.

Purista joukkoon sitruunan mehua. Lisää punaista pestoa ja tuoretta basilikaa silppuna.

Tarjoa lisäke Tomaatti-vuohenjuustopaistoksen kanssa.



Kariniemen Paremmat Pyörykät (300 g) ovat kuin suoraan kotiuunista. Korkealaatuiset ja tavallista reilumman kokoiset pyörykät Kariniemen valmistaa suomalaisesta broilerinlihasta. Pyörykät on pakattu kätevään ja ympäristöystävälliseen suojakaasupussiin.



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

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

Lisätietoja:

markkinointipäällikkö Anne Puisto, HK Ruokatalo Oy
p. 010 570 2217, anne.puisto@hkruokatalo.fi