



Tuotetiedote 29.11.2010

Alkuvuoden herkkuja lapsiperheille ja helpotusta kotikokeille Kariniemen kotitilalta

Keväällä maistuvat Kariniemen herkulliset kypsät uutuudet ja kaksi uutta leikkelemakua. Lisäksi Kariniemen esittelee mainion tavan maustaa fileeviipaleet – paistonapit.

Helmikuun alussa Kariniemen kotitila ilahduttaa nuggettien ystäviä uusilla *Kariniemen Kananpojan Juustonuggeteilla* (200 g). Kariniemen Juustonuggettien sisällä on kuutioina laktoositonta emmental-juustoa, joka muuttuu suussa sulavaksi täytteeksi, kun nuggetit kuumentaa.



Nuggetit ovat suomalaisten suosituimpia aterian osia niin arkiruokailussa kuin napostelussakin. Niitä käytetään vähintään muutaman kerran kuukaudessa. (Nugget-tutkimus, Research International 2008)

Nuggettien suurkäyttäjät ovat jo odottaneetkin uutta makua valikoimiin. Erityisesti juustomakua on toivottu: 75% vastaajista halusi tuotteen juuston makuisena. (HK Ruokatalo, Konseptitesti valmisruoasta 2010)

Kariniemen Kanakori (250 g) on herkullinen yhdistelmä Kariniemen nuggetteja ja paistettuja, maustettuja perunakuutioita.

Annos on pakattu kartonkirasiaan. Kanakori on kätevä esimerkiksi koululaisille, koska tuotteen voi lämmittää rasioineen mikrossa ja se toimii täyttävänä välipalana. Kanakorin voi myös kuumentaa pannulla tai uunissa.



Nopea broilerisalaatti syntyy kevyistä ja kätevistä *Kariniemen Paistetuista fileekuutioista* (200 g). Kevyesti maustetut broilerikuutiot ovat täyttä lihaa ja niissä on rasvaa vain 1,5 %. Fileekuutiot toimivat erinomaisesti myös erilaisten piiraiden täytteenä. Tai syö vaikka sellaisenaan!





Uusi tapa maustaa! Kariniemen fileeviipaleet + paistonappi

Kuluttajat suosivat entistä enemmän marinoimattomia tuotteita ja lihan ulkonäkö on ostotilanteessa tärkeä valintakriteeri. Kuitenkin valtaosa kuluttajista haluaa valmiiksi maustetun tuotteen. (Kuulas, Siipikarjan käyttötutkimus 2009)



Vastauksena tähän toivomukseen tuo Kariniemen markkinoille miedosti suolatut fileeviipaleet ja uudet paistonapit. Pakkauksessa on kaksi paistonappia, jotka käytetään pannulla fileiden paistamisen yhteydessä – ei tarvetta muille mausteille tai öljyille!



Kaksi herkullista makua:

Kariniemen Kananpojan Miedosti suolatut fileeviipaleet + provencale -paistonappi (n. 450 g), tomaattisen yrttinen maku, sisältää mm. basilikaa, oreganoa ja timjamia.

Kariniemen Kananpojan Miedosti suolatut fileeviipaleet + tomaatti- valkosipuli -paistonappi (n. 450 g).

Maista ja ihastu!

Kokeile myös *Kariniemen Ohuen ohutta fileepihviä* (500 g). Raaka-aineena ohueksi pihviksi litistetty ja hunajamarinoitu kotimainen broilerin sisäfilee, joka kypsyy hetkessä ja maistuu vaikka hampurilaisen tai lämpimän voileivän välissä. Kariniemen Ohuen ohut fileepihvi on markkinoiden ensimmäinen Sydänmerkki-tuote, eli se on suolan määrän ja rasvan määrän ja laadun kannalta tuoteryhmässään parempi valinta.

Voileivälle Kariniemen maukkaita leikkeleitä

Kariniemen uusien kevyiden kalkkunaleikkeleiden lihapitoisuus on 83 % ja rasvapitoisuus vain 2 %. Tuotteessa ei ole käytetty natriumglutamaattia (E621).

Kaksi uutta makua:

Kariniemen Kalkkunan Ohut filee 200 g

Kariniemen Kalkkunan Ohut hunajafilee 180 g

● Kaikki Kariniemen tuotteet valmistetaan suomalaisesta siipikarjasta.





Lisätietoja:

Anne Puisto, markkinointipäällikkö, HK Ruokatalo Oy

Puh. 010 570 2217

Sähköposti: anne.puisto@hkruokatalo.fi

Tuotekuvia voi noutaa HK Ruokatalon kuvapankista osoitteesta <http://holvi.artstudio.fi/hk/>. Uutuudet löytyvät kohdasta ”uutuudet”.

HK Ruokatalo Oy kuuluu HKScan-konserniin ja vastaa sen liiketoiminnasta Suomessa. HK Ruokatalo valmistaa ja markkinoi lihaa, lihavalmisteita ja valmisruokia. HK Ruokatalon tuotemerkit Suomessa ovat HK ja Kariniemen. Vuonna 2009 kotimaan liikevaihto oli 732,5 miljoonaa euroa ja yhtiön palveluksessa oli n. 2 300 henkeä.

HK Ruokatalo tuntee vastuunsa suurena valtakunnallisena elintarvikealan toimijana ja on panostanut vastuullisuusasioihin jo pitkään. Osana toimintansa jatkuvaa kehittämistä yhtiö osallistuu aktiivisesti alan yhteisiin kehityshankkeisiin ja on aloittanut vastuullisuusstrategian rakentamisen. Strategia kattaa koko toimintaketjun – mm. tuoteturvallisuuden, ravitsemuksen ja ympäristöasiat - sekä henkilöstön hyvinvoinnin ja alkutuotannon osalta esim. tuotantoeläinten hyvinvoinnin.

