



HK Kabanossi®

Smoky Bacon & Cheese 360 g

Rio Picante 360 g

Pekonitikkari 240 g

Kabanossin tarina alkoi 1970-luvun puolivälissä, jolloin HK:lla päätettiin kehittää korkealaatuinen, grillattavaksi soveltuva A-luokan makkara. Vaikutteita uuden makkaran kehittämiseen haettiin Keski-Euroopasta. Reissu oli tuloksellinen, sillä 15.3.1976 Kabanossin resepti kirjoitettiin juhlavasti kertakäyttölautasen pohjaan Vanhalla Talvitiellä Helsingissä. Kabanossista tuli menestys. Se on ollut suomalaisten kesän lempiruokaa jo 40 vuotta. Klassikon rinnalle tuodaan kesäsesonkiin kiinnostavia uutuuksia.



- Tällä hetkellä suosituin grillauksen makumaailma on Amerikan maut, jotka sopivat erinomaisesti myös kesän uutuusmakkaroihin. Amerikan Pekoni® ja cheddarjuusto maistuvat juhluvuoden Kabanossi-uutuudessa **HK Kabanossi® Smoky Bacon & Cheese**. Toinen kesän Kabanossi-uutuus on Rion olympialaisten innoittamana saanut makumaailmansa Etelä-Amerikasta. **HK Kabanossi® Rio Picante** maistuvat savupaprika ja valkosipuli. Kolmas herkullinen kesäuutuus on **HK Kabanossi® Pekonitikkari**. Pekoni on jo vuosia ollut suomalaisten suosikki grilliruokien parina. Nyt grillaamista on helpotettu ja Amerikan Pekoni® on kääritty valmiiksi Kabanossi-makkaran ympärille. Makkara on myös tikutettu, jonka vuoksi sitä on helppo käännellä grillissä. Lisäksi Pekonitikkarin voi syödä suoraan tikusta. Hauskaa ja herkullista kesäruokaa, vinkkaa HKScan Finland Oy:n kategoriapäällikkö **Marika Rikonen**.

360 g ja 240 g vakuumpakkaukset, joissa 4 makkaraa.

Hinta noin 2,70 € paketti.

Kaupoissa toukokuusta 2016 lähtien.

HK Kabanossi® Smoky Bacon & Cheese, ainesosat: suomalainen porsaanliha, vesi, cheddarjuusto (5 %), pekoni 5 % (suomalainen porsaanliha, dekstroosi, jodioitu suola, savuaromi), kamara, jodioitu suola, stabilointiaineet (muunnettu tapiokatärkkelys, E450), dekstroosi, mausteet (mm. korianteri, juustokumina, sipuli, paprika, valkosipuli), lihaproteiini, perunakuitu, aromit (mm. savu, paprika, chili, pekoni), hapettumisenestoaine (askorbiinihappo), säilöntäaine (E250). Makkarankuorena porsaansuoli. Lihapitoisuus 74 %. RUNSASPROTEIININEN.



HK Kabanossi® Rio Picante, ainesosat: suomalainen porsaanliha, vesi, kamara, stabilointiaineet (muunnettu tapiokatärkkelys, E450), jodioitu suola, dekstroosi, mausteet (mm. chili, sipuli, valkosipuli, timjami), lihaproteiini, perunakuitu, aromit (mm. liha, paprika, sitruunankuori, grilli, korianteri, savu), hapettumisenestoaine (askorbiinihappo), säilöntäaine (E250). Makkarankuorena porsaansuoli. Lihapitoisuus 74 %. RUNSASPROTEIININEN.



HK Kabanossi® Pekonitikkari, ainesosat: makkara 67 %: suomalainen liha (porsas, nauta), vesi, suomalainen koneellisesti eroteltu porsaanliha, kamara, jodioitu suola, happamuudensäätöaineet (kaliumlaktaatti, E262), dekstroosi, lihaproteiini, stabilointiaine (E450), mausteet (mm. valkopippuri), aromit (mm. mustapippuri, chili), hapettumisenestoaine (askorbiinihappo), säilöntäaine (E250), savuaromi. Pekoni 33 %: suomalainen porsaanliha, jodioitu suola, dekstroosi, stabilointiaineet (E450, E451), hapettumisenestoaine (E301), säilöntäaine (E250), savuaromi.

Reseptivinkkejä:

HK Kabanossi® Smoky Bacon & Cheese ja marinoidut grillikasvikset (4 annosta, 90 minuuttia)

1 pkt (360 g) HK Kabanossi® Smoky Bacon & Cheese
2 kesäkurpitsaa
2 keltaista paprikaa
2 punaista paprikaa
nippu kevätsipulia



Pese kasvikset ja leikkaa ne reiluiksi paloiksi. Grillaa kasvispalat kuumassa grillissä napakan kypsiksi, siirrä ne kulhoon ja sekoita marinadi kuumien kasvisten joukkoon. Anna maustua jääkaapissa vähintään tunti. Hienonna kevätsipuli ja sekoita se kasvisten joukkoon ennen tarjoilua. Grillaa Kabanossit mieleiseksesi ja nauti grillikasvisten kera.

Marinadi: 1 dl rypsiöljyä, ½ dl valkoviinietikkaa, 1 rkl suolaa, 3 rkl sokeria
Kiehauta ainekset kattilassa ja jäähdytä.

Vinkki: kokeile pyöräyttää valmiit grillikasvikset nopeasti tehosekoittimessa, niin saat makkaroille salsamaisen lisukkeen.

Balsamico-glaseeratut Kabanossi®-luumuvartaat (4 annosta, 30 minuuttia)

1 pkt (360 g) HK Kabanossi® Rio Picante
6 tuoretta luumua
4 varrastikkua



Leikkaa makkarat neljään osaan. Halkaise luumut ja poista siemenet. Leikkaa luumun puolikkaat neljään osaan. Pujota kuhunkin varrastikkuun vuorotellen neljä makkaran palaa ja neljä luumun palaa. Grillaa keskilämpöisessä grillissä 4-5 minuuttia per puoli ja sivele loppuvaiheessa molemmin puolin glaseerauskastikkeella.

Glaseerauskastike: 1 dl vaaleaa balsamietikkaa, 4 rkl sokeria
Yhdistä ainekset kattilassa ja anna kiehua hiljalleen 5 minuuttia. Jäähdytä kesäpäivänlämpöiseksi.

Pekonitikkarit ja avokado-Srirachakastike (4 annosta, 30 minuuttia)



2 pkt (á 240 g) HK Kabanossi® Pekonitikkari

Kastike: 2 kypsää avokadoa, 2 dl turkkilaista jogurtia, 1 rkl Sriracha-chilikastiketta, ½ limen mehu puristettuna ja kuori raastettuna.

Sekoita kastikkeen ainekset tasaiseksi tehosekoittimessa tai sauvasekoittimella. Grillaa Pekonitikkarit miedohkolla lämmöllä rapeapintaisiksi ja nauti kastikkeeseen dippaillen.

Linkki kuvaan: <http://aineistopankki.hookoo.fi/media>

Lisätietoja:

HKScan Finland Oy, kategoriapäällikkö Marika Rikkonen, puhelin 010 570 8113,
marika.rikkonen@hkscan.com
www.hookoo.fi