

Suomalaiset pitävät perinteisistä pullamauista - Presso Paakarin 2017 voittajapullassa maistuu kinuski ja puolukka

Suomalaiset ovat pullatottumuksiltaan hyvin perinteistä kiinni pitäviä; kaneli, kardemumma ja vanilja ovat yhä suosikkimaut. Pullaa syödään entistä enemmän kahviloissa kotona paistamisen sijaan. Yksistään Presso-kahviloiden uuneissa paistuu ja tuoksuu vuosittain yli miljoona tuoretta pullaa. Ketjun paras pullanpaistaja valittiin 15. helmikuuta järjestetyssä **Presso Paakari -kisassa** Helsingissä.

Kilpailun kahdeksan finalistin pullissa ja viinereissä käyttämät lisukkeet ja täytteet, kuten sitruunarahka, kinuski, suklaa ja salmiakki, veivät pullien makumaailmaa uusiin suuntiin. Raati arvioi kisassa pullien innovatiivisuutta, makua, ulkonäköä ja kaupallisuutta.

Kilpailun voitti oululainen Jonna Vanha-Honko puolukka-kinuskiviinerillään.

"Pulla syntyi omien makumieltymysteni pohjalta. Kirpeä puolukka ja makea kinuski luovat yhdessä hyvän makuharmonian", kertoo vajaan vuoden Pressossa työskennellyt voittajaleipoja Vanha-Honko.

Toiseksi kisassa tuli kuopiolainen **Mikko Martimo** mehevällä ananas-inkivääripullallaan. Jälkiruokamainen suklaacreme-wiener toi kolmossijan kouvolaalaiselle **Topias Sundqvistille**.

"Vaikka suuri osa kahvila-asiakkaista valitsee aina voisilmäpullan, käy meillä myös rohkeita kokeilijoita. Pulla ei saa kuitenkaan olla liian makea eikä liian kuorrutettu", kertoo Presson ketjupäällikkö Janne Kulovuori. **"Pullan keskeisin myyntivaltti on tuoreus ja mehevyyt.** Se liittyy varmasti lapsuudesta kumpuaviin maku- ja tunnemuistoihin."

Paakarikisa nostaa ammattilaiset esiin

S-ryhmällä on Suomessa on 26 Presso-kahvilaa. "Kahviloissamme työskentelee todellisia kahvila-alan ammattilaisia", Kulovuori kertoo. "Haluamme kannustaa henkilökuntamme osaamista ja nostaa ammattilaisia esiin. Siksi järjestimme nyt toista kertaa Presso Paakari -kisan. Kilpailun kautta ammattilaiset saavat näkyvyyttä omille ideoilleen ja vaikuttavat kilpailutoillään hyvinkin konkreettisesti kokonaisen kahvilaketjun tuotekehitykseen."

Kilpailu järjestettiin yhdessä leipomoyritys **Lantmännen Unibaken** kanssa. "Olemme mielellämme Presson kanssa lämpimän pullan asialla", sanoo asiakasmarkkinointipäällikkö Kaisa Kivistö. "Uunin käyttö kotona on selvästi vähentynyt edellisiin sukupolviin verrattuna. Kuluttajat haluavat silti kotoisia makuja, mutta nyt ne haetaan kahviloista. Me uskomme, että tulevaisuudessa uunituoreiden leivonnaisten merkitys kahvilavalikoimissa kasvaa yhä", Kivistö kertoo.

*Presso Paakari 2017 -kilpailun tuomareina toimivat Presson ketjupäällikkö **Janne Kulovuori**, kehityspäällikkö **Jussi Ulanen** SOK Matkailu- ja ravitsemiskaupan ketjuohjauksesta, Lantmännen Unibaken avainasiakaspäällikkö **Piia Töllinen** sekä kolumnisti, bloggaaja **Olga Temonen**. Kisakatsomossa jännitti neljä ruoka- ja leivontabloggaajaa.*

Lisätiedot:

Janne Kulovuori, ketjupäällikkö, Presso-kahvilat, janne.kulovuori@sok.fi,

puh. 050 388 4192

Presso

Kauppakeskusten ja Prismojen yhteydessä sijaitsevista Presso-kahviloista kahvileivät tarjoillaan vastapaistettuna ja koulutetut kahvimestarit huolehtivat siitä, että tarjolla on aina tuoretta kahvia. Vuosittain Pressoissa ympäri Suomen paistetaan yli miljoona pullatuotetta ja tarjoillaan 2 miljoonaa kuppia kahvia.

S-ryhmään kuuluvia Pressoja on Suomessa 26.

www.presso.fi

Lantmännen Unibake

Lantmännen Unibake on leipomoalan konserni, joka valmistaa leivonnaispakasteita ja tuoreita leipomotuotteita ammattikeittäille ja vähittäiskaupalle. Sen tuotemerkkejä ovat Vaasan, Schulstad Bakery Solutions ja Vaasan Kotiunin.

www.lantmannen-unibake.fi