



Raakamakkara korjasi koko potin

HK Maakarit® Livornon Luigi on Suomen maistuvin makkara

HKScan Oyj

Tiedote medialle 20.9. klo 12:30

Akateeminen Kiuas-Seura on valinnut HK Maakarit® Livornon Luigin paitsi vuoden 2018 ykköseksi raakamakkaroitten sarjassa, myös päättäneen maistelukauden kaikkein parhaimmaksi makkaraksi.

Yhdistys on maistellut makkaroita vuodesta 1991 lähtien, ja tänä vuonna arvioitiin 167 makkaraa kuudessa eri sarjassa. Livornon Luigi saa kiitosta Akateemisen Kiuas-Seuran makkara-asiantuntijoilta erityisesti maukkaudesta, kuoresta, massan karkeudesta ja jälkimausta.

Välimerellisiltä yrteiltä, oreganolta, timjamilta ja rosmariinilta maistuva raakamakkara Livornon Luigi kuuluu HKScanin HK Maakarit® -tuotesarjaan. Sarjan tuotteet ovat vaatimaan makuun huolella valmistettuja herkullisia artesaanimakkaroita ja pyöryköitä. Niiden makumaailma on saanut inspiraationsa maailman ruokaklassikoista tai, kuten Chef's Special -tuotteet, syntyneet suomalaisten huippukeittiömestareiden resepteillä.

HKScanin huippuammattilaiset – maakarit – valmistavat sarjan tuotteita perinteisellä kädentaidolla HKScanin tuotantoyksiköissä Vantaalla ja Mikkelissä sekä Forssassa, joka on Livornon Luigi -makkaran ja sarjan muiden raakamakkaroitten syntypaikka.

Forssa sopii raakamakkaroitten valmistuspaikaksi erinomaisesti siitäkin syystä, että niiden tärkein raaka-aine, Rypsiporsas®-liha, saadaan samalta tuotantoyksiköltä. Rypsiporsas®, joka ruokitaan lähipeltojen viljalla, hemeillä, härkäpavuilla sekä rypsilä, on kasvatettu ilman antibiootteja. Se tekee raakamakkaroitten mausta erityisen herkullisen ja rakenteesta juuri halutunlaisen. Tämä tuote on hyvä esimerkki HK Lihantaitajien ammattitaidosta ja koko tilalta haarukkaan -ketjun yhteistyöstä.

Livornon Luigi on niittänyt kunniaa jo aikaisemminkin tänä vuonna.

- Se on Iltä-Sanomien makkaratestin voittaja, ja Iltalehden Grillaus-teeman testissä se valittiin kolmanneksi parhaaksi makkaraksi. Tammelan makkaramarkkinoiden kilpailussa maukas raakamakkara vei kakkosijan erikoismakkaroitten sarjassa, iloitsee HKScanin lihavalmisteen kategoriapäällikkö **Ida Kohtamäki**.

Käsityön leima kruunaa herkulliset HK Maakarit®

HK Maakarit -makkaroihin käytettävät raaka-aineet ovat erittäin laadukkaita, mutta iso osa niiden tarjoamasta makuelämyksestä liittyy vahvaa ammattitaitoa vaativaan valmistusprosessiin.

- Maakareiden tekemiseen sisältyy monia käsityövaiheita ja siksi niissä on vahva käsityön leima – esimerkiksi liha jauhetaan myllyllä rakenteeltaan karkeammaksi kuin perinteisissä makkaroissa. Kuorena käytetään vain luonnonsuolaa, ja savustettavien Maakareiden maku tulee aidosta leppäsavusta, sanoo Kohtamäki.

Lisätiedot medialle:

HKScan Media Service Desk, p. 010 570 5700 ja communications@hkscan.com

HKScan on pohjoismainen liha- ja ruokayhtiö. Yli 7 300 ammattilaistamme palvelevat maailman vaativimpia kuluttajia ja varmistavat laadun koko tuotantoketjussamme – tilalta haarukkaan. HKScan valmistaa, markkinoi ja myy korkealaatuista ja vastuullisesti tuotettua sian-, naudan-, siipikarjan- ja lampaanlihaa sekä lihavalmisteita ja aterioita vahvoilla tuotemerkeillä, kuten HK®, Scan®, Rakvere®, Kariniemen®, Rose®, Parsons® ja Tallegg®. Asiakkaitamme ovat vähittäiskauppa-, food service-, teollisuus- ja vientisektorit. Kotimarkkinamme kattavat Suomen, Ruotsin, Tanskan ja Baltian. Viemme tuotteita lähes 50 maahan. Vuonna 2017 HKScanin liikevaihto oli 1,8 miljardia euroa. Yhtiö on Euroopan johtavia liha- ja ruokayhtiöitä. www.hkscan.com