



Kokkikartanon jouluruoat tuovat aitoja makuja juhlapöytiin

Kokkikartanon tuoreet joululaatikat ja muut jouluruoat valmistetaan laadukkaista kotimaisista raaka-aineista – ilman lisäaineita tai keinotekoisia tehosteaineita. Joululaatikoiden lisäksi joulupöytään sopivat Kokkikartanon kermainen riisipuuro ja murea karjalanpaisti.

Kokkikartanon jouluruokiin kuuluvat perinteisesti valmistetut laatikat: peruna-, porkkana-, lanttu- ja maksalaatikko sekä joulupöydän modernimpi tulokas bataattilaatikko. Joululaatikoiden maku syntyy laadukkaista raaka-aineista. Kotimaisten juuresten maun kruunaavat Valio voi ja kerma, muskottipähkinä sekä eksoottisempi inkivääri.

– Kokkikartanon joululaatikat valmistetaan perinteisin menetelmin – vain mittakaava on kotikeittiötä suurempi. Valmistuksessa on tärkeää, että laatikat saavat kypsyä ajan kanssa, kertoo joululaatikoiden valmistuksen hyvin tunteva keittiötyöntekijä Marjatta Weckman.

Kaupasta tuoreet laatikat löytyvät jo seuraavan vuorokauden sisällä. Tuoreiden laatikoiden etu on niiden säilyvyys: joulupöydästä tähteiksi jääneet laatikat voi vielä pakastaa.

Karjalanpaisti ja riisipuuro joulupakkauksissa

Joulupöytään sopivat myös Kokkikartanon kermaisen täyteläinen riisipuuro ja huolella haudutettu karjalanpaisti. Riisipuuro saa makunsa aidosta Valio kermasta. Perinneruokien aatelineen, karjalanpaisti sisältää puolestaan jopa 66 % mureaa suomalaista Snellmanin naudan ja sianlihaa.

– Riisipuuron voi lämmittää liedellä ja kätkeä joukkoon mantelin tai kaksi. Täyteläinen puuro maistuu sellaisenaan tai esimerkiksi kanelin kera, Weckman ehdottaa.

Juhlan kunniaksi riisipuuroa on saatavissa 700 gramman ja karjalanpaistia 750 gramman annospakkauksessa.

Martat: ”kaikkea ei tarvitse valmistaa alusta asti itse”

Kokkikartanon maistuvilla jouluruoilla voi täydentää omaa joulupöytää – laadusta tinkimättä. Valmiina voi hankkia esimerkiksi ne joululaatikat, joihin itseltä ei löydy sitä täydellistä reseptiä.

– Kaikkea ei tarvitse valmistaa alusta asti itse. Valmisruokia voi tarjota joulupöydässä itse tehtyjen ruokien kera. Tärkeintä on, että jouluna jää aikaa yhdessäololle, toteaa Uudenmaan Marttojen järjestöpäällikkö Anne Lempinen.

Lempisen joulupöydässä tarjotaan itse tehtyjen laatikoiden kaverina Kokkikartanon maksalaatikkoo: päälle lisätään muutama voimakare ennen lämmittämistä.

– Valmisruokia voi tuunata omaan makuun sopivaksi. Laatikoiden joukkoon voi esimerkiksi sekoittaa jouluisia mausteita ennen lämmittämistä ja tarjoilla ne kauniista astioista, vinkkaa Lempinen.

Kokkikartanon jouluruokat ovat saatavilla hyvin varustelluista ruokakaupoista aina joulun asti.

Haluatko maistaa Kokkikartanon tuoreita ja aidoista raaka-aineista valmistettuja jouluruokia?

Maistiaisia:

Jaana Heikkilä
Myynti- ja markkinointipäällikkö
Snellmanin Kokkikartano
p. (09) 77495 623 tai 040 351 5331
jaana.heikkila@snellman.fi

Inna Perheentupa
Viestinnän suunnittelija
Viestintätoimisto Ellun Kanat
p. 045 674 0484
inna.perheentupa@ellunkanat.fi

Lisätietoja:

Kati Rajala
Toimitusjohtaja
Snellmanin Kokkikartano
p. (09) 77495 650 tai 050 553 4370
kati.rajala@kokkikartano.fi

www.kokkikartano.fi

Jutellaan ruoan valmistuksesta lisää FB:ssä:

www.facebook.fi/kokkikartano

Keravalainen ruokatehdas Kokkikartano on valmistanut valmiita ruokia suurella sydämellä jo 13 vuoden ajan. Kokkikartanon ruokien salaisuus ovat tuoreet raaka-aineet, perinteiset valmistusmenetelmät ja tietenkin hyvä maku. Raaka-aineissa pyritään mahdollisuuksien mukaan suosimaan kotimaista. Myös raaka-aineiden alkuperän läpinäkyvyys on tärkeää: esimerkiksi jouluperunalaatikon perunoiden tarina on seurattavissa aina pohjanmaalaiselta Häggbloomin perheen perunatilalta kaupan hyllylle asti.