

HKSCAN

Suomalaisten grilliin päätyy yhä useammin ”sitä vähän parempaa”

HKScan Oyj Tiedote medialle 4.7.2018

Kesällä grillataan, vaikka vähän sataisikin, mutta varsinkin silloin kun paistaa. Suomalaisten grillauskausi on pidentynyt vuosi vuodelta varhaisemmasta keväästä myöhäisempään syksyyn. Grillausinto on kasvanut myös laadussa. Ruokakoreihin valitaan yhä useammin ”sitä vähän parempaa” grillattavaa. Oli kyse sitten makkaroista, grillilihoista tai burgereista.

Peruspihvi vaihtuu Belly ribsiin

Makkara on yksi suosituimmista grilliherkuista. Makkaravalikoima on kasvanut viime vuosina valtavasti. Vaikka niin sanottujen perusmakkaroiden, kuten HK Kabanossin® suosio pitää edelleen pintansa, haluavat kesägrillaajat kokeilla yhä enemmän erilaisia uutuusmakkaroita, kuten esimerkiksi HK Maakarit® raakamakkaroita. Sama trendi näkyy myös grillilihoissa. Peruspihvit, kuten porsaan fileepihvit ovat monen suosikkivalintoja, mutta yhä useamman grilliin päätyy kesän uutuus, HK Rypsiporsas® Belly ribs, luullinen porsaan kylki.

- Hyvä laatu merkitsee monelle myös vastuullista lihan alkuperää. Esimerkiksi Rypsiporsas® on monelle merkki siitä, että porsaat kasvavat koko elinikänsä niin terveinä, että niitä ei tarvitse lääkittää antibiooteilla. On selvästi nähtävissä, että tänä päivänä moni on valmis käyttämään enemmän rahaa ruokaostoksiinsa, kertoo HKScanin Suomen markkinointi- ja kategoriajohtaja Anne Terimo.

Burgerihyllyn uusi laatuluokka

Burgereiden valmistaminen on hauskaa ruuanlaittoa, jossa kaikki ruokailijat voivat tuunata herkkunsa omien mieltymysten mukaisesti. Burgereissa voi helposti yhdistellä erilaisia makuja ja löytää suosikkinsa. Myös valmisburgereissa on kauppojen hyllyille tullut aivan uusi laatuluokka.

- HK Butcher's Burgerissa on näyttävän, suolapintaisen prezel-sämpylän välissä noin 100 g:n kotoisa jauhelihapihvi ja cheddarjuusto. Hampurilaiselämyksen viimeistelee cheddarjuusto ja pekoni-barbeque -majoneesi, kertoo Terimo.

Näin vältät kuivan broilerin

Siipikarjan suosio on kasvanut kaikista lihoista eniten viimeisten vuosien aikana. Tämä näkyy myös kesäruuanlaitossa. Broilerin lihan maustaminen ja valmistaminen tuottaa kuitenkin monelle päänaivaa. Miten saada lihasta hyvin maustettua ja varmasti kypsää, ilman huolta, että se kuivuu liikaa.

- Tämä on monelle tuttu pulma. Yksi helppo ratkaisu on valita grilliin broilerin jauheliha. Uudet Kariniemen Kanavartaat ovat valmiiksi maustettuja, nopeasti grillattavia kanajauhelihavartaita. Makuvaihtoehtoja on kaksi: suomalaisten suosikkimaku kebab ja toisena kreikkalainen, jossa maistuu muun muassa feta. Nämä kypsyvät nopeasti, huoli ra'asta lihasta on pienempi, vinkkaa Terimo.

Ja sitten se maustamisen hankaluus.

- Niille, jotka haluavat maustaa pihvinsä itse, mutta eivät sitä oikein osaa, on tarjolla Kariniemen Delipihvi Jogurtti-valkosipuli. Miedosti suolattujen fileepihvien mukana samassa pakkauksessa on maustekastike, jolla pihvit voidaan maustaa ennen paistamista ja säädellä maun voimakkuutta itse. Sopii erinomaisesti esimerkiksi perheille, joissa aikuiset haluavat enemmän makua ja lapset syövät miedommin maustettuna tai ilman mausteita, jatkaa Terimo.

”Kanalassa kuoriutunut” on valinta vastuullisesta lihantuotannosta

Myös broilerihyllyn luona moni tekee ostopäätöksensä lihan alkuperän perusteella. Monissa Kariniemen kesän uutuustuotteissa on merkintä: Kanalassa kuoriutunut. Kanalassa kuoriutunut -menetelmä on uutta koko maailman mittakaavassa ja Suomessa käytössä ainoastaan valituilla Kariniemen sopimustiloilla.

- Kariniemen® toi markkinoille uuden hyvinvointikonseptin, jossa kananpojat eivät enää kuoriudu erillisissä hautomoissa, vaan suoraan puhtaalle ja lämpimälle turvepehkuille kanalassa. Linnut pääsevät juomaan ja syömään heti ensihetkestä, mikä parantaa lintujen hyvinvointia ja luo hyvät edellytykset untuvikkojen tasapainoiselle kasvulle. Uuden menetelmän avulla vältetään myös turhia kuljetuksia ja eläimen stressiä, kertoo Anne Terimo.

Suomalainen eläintuotanto on maailman kärkeä

Kotimaisuus ja vastuullinen tuotanto ovat suomalaisille tärkeitä ostopäätökseen vaikuttavia asioita. HK®- ja Kariniemen® -merkkiset tuotteet ovat aina suomalaista lihaa. HKScanin lihantuotanto Suomessa on sopimustuotantoa tiivissä yhteistyössä omien tuottajiensa kanssa. Tilalta haarukkaan ketjussa, sen kaikissa vaiheissa, tehdään tiivistä yhteistyötä myös viranomaisten kanssa.

- Suomalainen eläintuotanto on maailman kärkeä eläinten hyvinvoinnissa ja laadussa. Suomessa on erinomainen tuotantoeläinten terveydenhuolto sekä korkeat ja tiukat kriteerit eläinten hyvinvoinnille ja tuotannon laadulle, summaa Terimo.

Kuvat:

HK Rypsiporsas® Belly ribs, tuotokuva ja annoskuva
Kariniemen Kananpojan Kanavarras, kebab, tuotokuva ja annoskuva
Kariniemen Delipihvi Jogurtti-valkosipuli, tuotokuva ja annoskuva

Listätietoja:

HKScan Media Service Desk p. 010 570 5700 tai sähköpostitse communications@hkscan.com

www.hk.fi www.kariniemen.fi Twitter [@HKScanFinland](https://twitter.com/HKScanFinland)

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