

HKSCAN

Uudet naudan erikoisjauhelihat monipuoliseen ruuanlaittoon

HKScan Oyj Tiedote medialle 1.2. klo 9:30

Kartonkipakkauksista tulee 80 % vähemmän muovijätettä

Suomalaiset ovat jauhelihakansaa. Jauhelihaa myydään vuodessa noin 40 miljoonaa kiloa. Punaisesta lihasta suomalaiset syövät 55 % jauhelihana. Eniten myydään niin sanottuja sekoitejauhelihvoja, sika-nauta ja nauta-sika -jauhelihvoja. Kuluttajat kaipaavat kuitenkin yhä enemmän erilaisuutta ja juuri tiettyihin ruokiin sopivia jauhelihvoja. HKScan tuo markkinoille kaksi uutta, todellista premium-luokan jauhelihvaa: HK® Karkeaksi jauhettua naudan rintaa ja HK® Hienoksi jauhettua naudan sisäpaistia. Uutta ovat myös näiden jauhelihojen pakkaukset. Molemmat jauhetut lihat on pakattu kartonkirasiaan, joka sisältää 80 % vähemmän muovia kuin perinteinen jauheliharasia. Molemmat jauhelihat ovat suomalaista lihaa.

Karkeampi rakenne tuo jauhelihaan mehevyttä

HK Karkeaksi jauhettu naudan rinta on rakenteeltaan selvästi tavallista jauhelihaa karkeampaa. Se on jauhettu normaalia isommalla terällä ja lihana käytetään naudan rintaa, jolloin jauhelihan rasvaprosentti on noin 20 %.

- Karkeaksi jauhettu naudan rinta on täydellinen valinta burgeripihveihin, lihapulliin, murekkeisiin ja grillaukseen. Sen reilu rasvapitoisuus takaa pihvien mehevyden ja taatusti herkullisen maun, kertoo **HKScanin Suomen markkinointi- ja kategorijaohdaja Anne Terimo**.

Hienompaa ja todella vähärasvaista

Toinen uutuusjauheliha jauhetaan normaalia pienemmällä terällä naudan sisäpaistista. HK Hienoksi jauhettu naudan sisäpaisti on todella vähärasvaista, rasvaprosentti on alle 3 %.

- Tämä uutuusjauheliha puolestaan on loistovalinta keittoihin, kastikkeisiin, tacoihin, salaatteihin tai vaikkapa kasvissyökeiden proteiinilisäksi. Todella pienen rasvapitoisuuden ansiosta esimerkiksi keiton pintaan ei nouse rasvakuplia. Jauhelihan hienojakoisuus tuo hyvin esiin sisäpaistin puhtaan maun, toteaa Terimo.

Uudet premium-naudan jauhelihat pakataan kartonkiin

HK jauhelihauutuudet on pakattu kierrätettäviin kartonkipakkauksiin. Lihan ympärillä on vain ohut muovikalvo. Uudet pakkaukset tuottavat 80 % vähemmän muovijätettä kuin perinteiset muoviset jauheliharasiat. Kartonkipakkaus on suomalainen pakkausnovaatio.

Muiden lihapakkausten osalta HKScanin tavoitteena on kierrätykseen sopimattoman mustan pakkausmuovin korvaaminen muilla väreillä ja mahdollisuuksien mukaan myös muilla materiaaleilla Suomessa ja Ruotsissa vuoden 2019 loppuun mennessä.

HKScanin lihantuotanto Suomessa on sopimustuotantoa tiivissä yhteistyössä omien tuottajiensa kanssa. Tilalta haarukkaan ketjussa, sen kaikissa vaiheissa, tehdään yhteistyötä myös viranomaisten kanssa. Suomalainen eläintuotanto on maailman kärkeä eläinten hyvinvoinnissa ja laadussa. Ympäristön ja ilmaston kannalta on parasta tuottaa ruokaa mahdollisimman lähellä kulutusta. Kaikki HK® ja Kariniemen® merkkiset tuotteet tehdään aina suomalaisesta lihasta.

Kuvat:

HK Karkeaksi jauhettua naudan rintaa (pakkauskuva)
HK Hienoksi jauhettu naudan sisäpaistia (pakkauskuva)
Kimchi burger HK Karkeaksi jauhetusta naudan rinnasta (annoskuva)
Minestronea ja HK Hienoksi jauhettua naudan sisäpaistia (annoskuva)

Lisätietoja:

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

www.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®, Pärsons® 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.