

Broilerinfileet sujahtivat ekologisempaan sinkkupakkaukseen

HKScan Oyj Tiedote medialle 29.8.2019 klo 9:30

USA:ssa supersuosittu Boneless wingsit tulevat kauppoihin myös syyskuussa

Ekologiset, sopivan kokoiset pakkaukset ovat monelle ruokakaupassa ostoksia tekeväälle tänä päivänä yhä tärkeämpiä. Muovin määrää halutaan vähentää sekä ostoskorissa että kotiroskiksessa. Moni kotikokki on myös yhä tarkempi siitä, ettei ruokaa päädy jätteeksi. Hyvä pakkaus on yksi tärkeimmistä ruokahävikin vähentämiseen vaikuttavista tekijöistä. Kariniemen® uudessa rintafileen annospakkauksessa on onnistuttu vähentämään 54 prosenttia muovia verrattuna perinteiseen rasiapakkaukseen.

Suomalaisista asutokunnista yli 40 prosenttia on yhden hengen talouksia. Perhepakkausten rinnalle ruokakauppojen hyllyille kaivataan koko ajan enemmän pieniä, niin sanottuja sinkkupakkauksia. Kariniemen broilerin rintafileitä voi ostaa nyt myös kahden fileen vakuumpakkauksessa, jossa kumpikin filee on omassa ”lokerossaan”.

- Annospakkaus sisältää kaksi yksittäispakattua 150 gramman maustamatonta kananpojan rintafileitä. Pakkauksesta voi valmistaa kerrallaan vaikka yhden fileen. Toinen filee säilyy jääkaapissa tai sen voi halutessaan pakastaa. Yksittäispakattut fileet leikataan erilleen saksilla. Kummassakin filepakkauksessa on merkittynä viimeinen käyttöpäivä, jolloin niiden tuoreuden seuraaminen helpottuu, kertoo **Kariniemen markkinointipäällikkö Vesa Saarenmaa HKScanista.**

Hävikkiiviikkoa vietetään 9. – 15.9.2019

Annospakkauksen fileet voi valmistaa kokonaisena, niistä voi leikata ohuempia pihvejä tai vaikka suikaloida, ja tietysti maustaa aina haluamallaan maulla. Pakkaus on kätevä kantaa kaupasta kotiin, sillä siinä ei ole teräviä kulmia ja se vie vähän tilaa. Uusi pakkaus on myös helppo hävittää: muovi rullataan ja laitetaan muovinkeräykseen.

- Syyskuun 9. päivä alkaa valtakunnallinen hävikkiiviikko. Henkilöä kohden heitämme ruokaa pois keskimäärin 20 - 25 kiloa vuodessa. Kariniemen annospakkaus on oivallinen valinta ruokahävikin vähentämiseen, sillä voit käyttää fileitä vain sen verran kuin kulloinkin tarvitset. Loput säilyvät hygieenisesti seuraavaan käyttökertaan, vinkkaa Saarenmaa.

Broilerin suosio ei näytä hiipuvan

Suomessa syödään broilerin lihaa 25,6 kiloa henkilöä kohti, enemmän kuin koskaan ennen. Broilerin lihan syönti on Suomessa tuplaantunut 2000-luvulla. *)

- Suosiota on helppo selittää. Broilerin liha on varsinainen arjen pelastaja. Se maistuu hyvälle ja kypsyy nopeasti, jolloin ruoka valmistuu käden käänteessä. Broileri on myös monipuolinen raaka-aine erilaisiin ruokiin. Sen maustamisessa voi hyödyntää paljon erilaisia makumaailmoja. Broileri on loistovalinta myös silloin, kun ruokavaliota halutaan keventää. Vähän rasvaa ja paljon proteiinia on monille tärkeä valintakriteeri, summaa Saarenmaa.

Saarenmaa: ”Gluteeniton Frittikana on suomalainen versio Boneless wingsistä”

Vaikka maustamattomasta broilerista on helppo laittaa erilaisia ruokia, on monen valinta valmiiksi maustettu liha. HKScanin tuotekehityksessä kehitetään jatkuvasti uusia makuja suomalaisia ruuanlaittajia kuunnellen ja ruokatrendejä seuraten. Syksyn uutuuksissa maistuvat muun muassa Marokon maut, punainen pesto ja texmex. Syksyn uutuuksia ovat myös paneroidut gluteenittomat Kariniemen Kanarenkaat ja Kariniemen Kanaset® Frittikana, joka USA:ssa tunnetaan myös nimellä Boneless wings. Nämä molemmat uutuudet valmistetaan Mikkeliissä, suomalaisesta broilerin lihasta.

- Kariniemen ensimmäinen paneroitu menestystuote oli Kariniemen Kananpojan nuggetit, joista on muodostunut suomalainen klassikko ja joiden suosio on ollut vankkumaton lanseerausvuodesta 1997 lähtien. Nuggetit, Pihvit ja Popikset ovat tänä päivänäkin nuorten ja lapsiperheiden keustosuosikkeja. Olemme saaneet toiveita myös gluteenittomista paneroiduista tuotteista ja nyt vastaamme toiveisiin kypsillä Kanarenkailla ja Frittikanalla, jotka löytyvät syyskuun alusta alkaen kaupan valmisruokahyllyltä, iloitsee Saarenmaa.

Suomalaisia Kariniemen®-tuotteita ostetaan kaikkiaan yli puoli miljoonaa pakkausta päivässä. Kariniemen kananpoikatuotteet valmistetaan Raumalla ja Mikkeliissä. Kariniemen Kananpojat tulevat noin 80 kotitilalta, jotka sijaitsevat lähemmäs Kariniemen kotiseudulla, 70 km etäisyydellä HKScanin Rauman yksiköstä. Kariniemen kananpoika on suomalaista lähiruokaa parhaimmillaan.

*) Lihankulutus Suomessa: lihatiedotus.fi. Kulutus ilmaistaan luullisena lihana

Kariniemen Kananpojan rintafilee maustamaton:

2 x 150 g annospakkaus

Kuluttajahinta n. 4 €/ pakkaus

Kaupoissa syyskuussa 2019

Tuotekuvat:

Kariniemen Kananpojan rintafilee maustamaton, annospakkaus 2 x 150 g

Kariniemen Marokkolainen Kanapata 700 g

Kariniemen Kananpojan Fileesuikale Punainen Pesto 300 g

Kariniemen Kananpojan Fajitas paistisuikale 450 g

Kariniemen Kanarenkaat, gluteeniton 200 g

Kariniemen Kanaset Frittikanaa 300 g ”Boneless Wings”, gluteeniton

Annoskuvat:

Punainen pestopasta Kariniemen fileesuikaleista

Univalmis marokkolainen kanapata

Lisätietoja:

Markkinointipäällikkö Vesa Saarenmaa, HKScan, puh. 010 570 5403, vesa.saarenmaa@hkscan.com

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

www.hkscan.com www.hk.fi www.kariniemen.fi Twitter @HKScanFinland

HKScan Oyj on pörssilistattu ruokatalo, jolla on yli sadan vuoden kokemus vastuullisesta pohjoismaisesta ruoantuotannosta asiakkaiden ja kuluttajien tarpeisiin. HKScanissa vastuullinen tapa toimia kattaa koko arvoketjun tilalta kuluttajalle. Lähes 7 200 ammattilaistamme varmistavat lupauksen tuotteidemme hyvästä mausta ja laadusta. Kotimarkkinoitamme ovat Suomi, Ruotsi, Tanska ja Baltia. Monipuoliseen tuotevalikoimaamme kuuluvat siipikarjan-, sian-, naudan- ja lampaanliha sekä lihavalmisteet ja ateriat. Yhtiön vahvoja tuotemerkkejä ovat HK®, Kariniemen®, Via®, Scan®, Pärsons®, Rakvere® ja Rose®. Vuonna 2018 HKScanin liikevaihto oli 1,7 miljardia euroa.