

HKSCAN

Enää broilerin fileitä ei tarvitse ostaa muovirasiassa

Hunajamarinoidut broilerin suikaleet saavat vihdoin haastajan?

HKScan Oyj Tiedote medialle 3.3.2020 klo 9:30

Kariniemen® hunajamarinoidut suikaleet ovat olleet suomalaisten keustosuosikki jo 28 vuoden ajan. Ne ovat edelleen suosituin kanaherkku. Niiden suosiota selittää hyvä maku sekä ruuanlaiton helppous ja nopeus. Nyt nämä herkkusuikaleet saavat haastajan, mitä tulee varsinkin ruuanlaiton nopeuteen ja helppouteen: pussiin pakatut uudet Kariniemen Kananpojan rintafileet tomaatilla ja basilikalla maustettuna.

Kattilaan vesi kiehumaan, fileet suoraan pakkauksessa kattilaan, keitellään seitsemän minuuttia ja liha on kypsä. Fileet kannattaa vielä käyttää pikaisesti kuumalla paistinpannulla, jolloin niille saa kauniin ruskean pinnan.

- Maustettuja broilerin fileitä ei tarvitse edes ottaa paketista pois ennen kypsentämistä. Tästä ei ruuanlaitto voi enää helpommaksi tulla. Uusista tomaatilla ja basilikalla maustetuista fileistä saattaa hyvinkin tulla haastaja hunajamarinoiduille suikaleille, jotka ovat olleet jo vuosikausia suosituin kanatuote, **Kariniemen markkinointipäällikkö Vesa Saarenmaa HKScanista** veikkaa.

Broilerin fileet on pakattu muoviva säästävään vakuumpussiin, jossa on 54 % vähemmän muovia

Kariniemen uusi tuoteinnovaatio on ketjupakkaus, jossa fileet on pakattu perinteisen muovirasian sijaan vakuumpakkaukseen, jokainen filee omaan "lokeroonsa". Pakkaus toimii samalla myös sous vide -kypsennuspussina. Kahden fileen pussipakkauksessa on 54 prosenttia vähemmän muovia verrattuna vastaavaan rasiapakkaukseen.

- Pakkauksesta voi käyttää kerrallaan yhden fileen ja laittaa toisen vaikka pakkaseen. Yksittäispakatut fileet voi leikata toisistaan erilleen. Fileepakkaus on helppo avata sen päädyssä olevasta avauskulmasta. Jokaisessa annoksessa on merkittynä viimeinen käyttöpäivä, jolloin niiden säilyttäminen jääkaapissa tai pakastimessa on kätevää, Saarenmaa kertoo.

Kariniemen uusia pussiin pakattuja broilerin fileitä on myös maustamattomana neljän ja kahden kappaleen pakkauksessa. Fileet voi pakastaa myös kypsänä keittämisen jälkeen. Uusi pakkaus on helppo hävittää. Muovi rullataan ja laitetaan muovinkeräykseen, jossa se vie paljon vähemmän tilaa kuin perinteinen muovirasia.

Yli puoli miljoonaa pakkausta joka päivä

Suomalaisia Kariniemen®-tuotteita ostetaan yli puoli miljoonaa pakkausta päivässä. Kariniemen kananpoika -tuotteet valmistetaan Raumalla. Kananpojat tulevat 80 kotitalalta, jotka sijaitsevat lähemmäksi Kariniemen kotiseudulla, keskimäärin noin 70 km etäisyydellä HKScanin Rauman yksiköstä. Kariniemen kananpoika onkin suomalaista lähiruokaa parhaimmillaan.

Kuvat:

Kariniemen Kananpojan rintafilee tomaatti-basilika, annospakkaus

Kariniemen Kananpojan rintafileet kattilassa (1)

Kariniemen Kananpojan rintafileet kattilassa (2)

Lisätietoja:

Kariniemen markkinointipäällikkö Vesa Saarenmaa, puh. 040 559 7219, 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

HKScanin tavoite on kasvaa monipuoliseksi ruokataloksi. Yli sadan vuoden kokemuksella vastaamme kuluttajien ja asiakkaiden tarpeisiin ja valmistamme maistuvaa, terveellistä ja vastuullisesti tuotettua ruokaa. Meille HKScanissa vastuullisuuteen kuuluu ruoantuotannon kehittäminen koko arvoketjussa tiloilta kuluttajille. Kotimarkkinoitamme ovat Suomi, Ruotsi, Tanska ja Baltia. Lähes 7 000 ammattilaistamme varmistavat maistuvamman elämän – tänään ja huomenna. Monipuoliseen tuotevalikoimaamme kuuluvat siipikarjan-, sian ja naudanliha sekä lihavalmisteet ja ateriat. Vahvoja tuotemerkkejämme ovat HK®, Kariniemen®, Via®, Scan®, Pärsons®, Rakvere®, Tallegg® ja Rose®. Pörssilistatun HKScanin liikevaihto vuonna 2019 oli 1,7 miljardia euroa.