



KUTSU tuote-esittelyyn 17.5: uusia kasviproteiinituotteita ja höyrysavustettuja leikkeitä

Ruokatalo Huhtahyvät kutsuu sinut ja kollegasi medialle ja bloggaajille tarkoitettuun tuote-esittelyyn tutustumaan kevään uusiin kasviproteiini- ja lihatuotteisiin. Ne sopivat kesän juhliin ja lomailijan terveellisempään ruokavalioon!

Aika ja paikka: 17.5. Aallonkoti, Alvar Aallon katu 3 B, 00100 Helsinki. Aallonkoti sijaitsee Töölönlahden tuntumassa Helsingin ydinkeskustassa. Pysäköinti: Alvar Aallon kadulla muutamia 2 tunnin paikkoja, ja P-talot Eliel ja Finlandia lähellä.

Järjestämme kaksi saman sisältöistä tilaisuutta, **klo 9–11 sekä klo 15–18**. Olet lämpimästi tervetullut osallistumaan näistä sinulle paremmin sopivaan. Voit saapua paikalle missä vaiheessa tilaisuuden aikaikkunaa haluat. Ilmoittaudu etukäteen 12.5. klo 16 mennessä, mikäli mahdollista. Näin mitoitamme tarjoilujen ja tuotepakkausten määrät oikein.

Ilmoittaudu meilitse tai puhelimitse aino.laakso@mailand.fi, puh 050 553 8831.

Tilaisuuksissa pääset maistamaan uutuustuotteita ja tapaamaan Huhtahyvien tuote- ja myyntivastaavia. Saat lähtiessäsi mukaasi myös tuotepakkauksen. Tuotteet ovat kylmäsäilytettäviä.

Tilaisuuden isäntänä toimii markkinointijohtaja Juha Salmi Huhtahyvistä. Muun muassa näistä aiheista saat lisää tietoa:

- Suomalaisen ruokatottumukset muuttuvat
- Höyrysavustus korvaa perinteisen savustuksen ja poistaa PAH-yhdisteet

Tuotteet:

Huhtahyvät on tuonut markkinoille 12 uutta, helposti lähestyttävää **kasvisproteiinituotetta**. Ne sopivat suomalaiseen makuun: kesällä grillaukseen ja myös ympäri vuoden jokaiselle, joka haluaa lisää kasvikunnan tuotteiden osuutta ruokavaliossaan. Tuotteet valmistaa Hollannissa 20 vuotta tuotteita kehittänyt perheyhtiö Schouten, jonka valikoimassa on yli 70 kasviproteiinituotetta. Huhtahyvät valitsi niistä 12 suomalaiseen ruokavalioon sopivinta ja antoi tuoteperheelle myös suomalaiset nimet, kuten Pekka, Pauliina ja Sulevi.

Uudet **höyrysavustetut gourmet-lihaleikkeleet** on valmistettu Suomessa uudella menetelmällä. Höyrysavustus vastaa tiukentuviin EU-säädöksiin, jotka estävät terveydelle haitallisia yhdisteitä synnyttävän perinteisen kuumasavustuksen käytön. Huhtahyvien käyttämässä menetelmässä savustustilapöytä on alhaisempi, joten haitallisia yhdisteitä ei synny. Menetelmä vaikuttaa myönteisesti myös makuun: savun maku leviää lihaan tasaisesti eikä pinta kuivu samalla tavoin kuin perinteisessä kuumasavustuksessa.

Huhtahyvät on suomalainen perheyhtiö, jonka toimipiste ja tehdas sijaitsevat Kankaanpäässä. Huhtahyvät työllistää reilut 50 henkilöä. Sen tuotteita myyvät kaikki kaupparyhmät.

Tietoa Huhtahyvistä ja tuotteista: www.huhtahyvati.fi

Lämpimästi tervetuloa!