

# Arlan uudet Lempi-tuotteet tarjoavat aitoa makua purkin täydeltä

Arla lanseeraa uuden Lempi-ruoanvalmistustuotteiston, joka valmistetaan raaka-aineita kunnioittaen mahdollisimman luonnollisesti.



Kotikokit arvostavat entistä enemmän luonnollisuutta ruoan raaka-aineissa, koska koetaan, että luonnollisista ja laadukkaista raaka-aineista syntyy parasta ruokaa. Tuotteiden ainesosien täytyykin olla mahdollisimman yksinkertaisia ja tuoteselosteiden helposti ymmärrettäviä. Arlan Lempi-tuotteet, joihin kuuluu maustamattomia ja maustettuja ruokakermoja, maitorahka, turkkilainen jogurtti, crème fraîche, smetana ja kermaviili, vastaavat näihin kuluttajatarpeisiin.

Suomalainen ruokakulttuuri kukoistaa ennennäkemättömällä tavalla: uusia ravintoloita putkahtaa ilmoille tuon tuosta ja kotikokkailu on entistä trendikkäämpää. Kaupan hyllyjen edessä kuluttajalla herää kuitenkin kysymyksiä. Mitkä ainesosat ovat luonnollisia? Miksi tuotteisiin saatetaan lisätä vettä ja väriaineita? Onko tuote kasvirasvasekoitetta vai aitoa kermaa?

Arlan Lempi-tuotteiden tarkoituksena on tarjota kuluttajalle mahdollisimman helppo ratkaisu: tuote, joka on juuri sitä, mitä lupaa. Esimerkiksi **Arla Lempi maustamaton ruokakerma** sisältää vain kermaa ja muunnettua tapiokatärvästä. Tärväke tuo kermaan ja ruokaan rakennetta sekä parantaa paisto- ja keittokestävyyttä. **Maustetuissa Arla Lempi ruokakermoissa** puolestaan käytetään vain aitoja mausteita ja luontaisia aromeja. Näin syntyy paras maku.

– Lempi-tuotteiden konsepti on kehitelty yhteistyössä kuluttajien kanssa, sillä halusimme varmistaa, että tuotteemme palvelevat heidän tarpeitaan mahdollisimman hyvin, Arla Lempi -tuotteiden tuotepäällikkö **Laura Kasila** kommentoi.

### Lempi-tuoteryhmään kuuluu:

Arla Lempi Ruokakerma 15 %, 2dl  
Arla Lempi Ruokakerma 22 %, 2dl  
Arla Lempi Ruokakerma curry & chili 15 %, 2 dl  
Arla Lempi Ruokakerma valkoviini & tilli 15 %, 2 dl  
Arla Lempi Maitorahka 0,2 %, 400 g  
Arla Lempi Turkkilainen jogurtti 10 %, 300 g  
Arla Lempi Crème fraîche 28 %, 200 g  
Arla Lempi Smetana, 120 g  
Arla Lempi Kermaviili 15 %, 200 g

Tuotteiden hinnoittelu tapahtuu kauppa- ja ketjukohtaisesti.



Painokelpoiset kuvat tiedotteen liitteenä ja Miltton Showroomin kuvapankissa:  
[www.milttonshowroom.fi](http://www.milttonshowroom.fi).

Salasana ja käyttäjätunnus: toimittaja@miltton.fi

### Lisätiedot mediallyle:

Laura Kasila  
Arla Oy  
+358 505 028 343  
[laura.kasila@arlafoods.com](mailto:laura.kasila@arlafoods.com)

Hanna Lehtinen  
Miltton  
+358 44 5485421  
[hanna.lehtinen@miltton.fi](mailto:hanna.lehtinen@miltton.fi)

### Arla lyhyesti:

Arla Oy on osa kansainvälistä Arla Foodsia, joka on maidontuottajien omistama osuuskunta. Suomessa toimimme Arla Suomi -yhteistyöryhmässä, johon kuuluu 10 yhteistyömeijeriä eri puolilta Suomea. Arla Suomi -yhteistyöryhmässä on kaikkiaan 640 suomalaista maidontuottajaa. Jalostamme n. 270 miljoonaa litraa suomalaista maitoa Sipoon meijerissä ja Hämeenlinnan Osuusmeijerissä. Mielestämme suomalaisella maidontuotannolla ja meijeriteollisuudella on merkittävä rooli Suomessa myös tulevaisuudessa, niin kotimarkkinoiden kuin vienninkin osalta.



nauti hyvästä

Kokeile näitä  
herkullisia  
reseptejä!



Tulosta ja leikkaa reseptit talteen

## OLYMPIALAISTEN JÄLKIMAININKEIHIN

4 annosta  
45 min.

### Brasilialainen kalapata

Paahteinen paprika, lempeä kookos ja pikantti curry & chili -kerma maustavat tämän Brasilian inspiroiman kalaruuan. Ihanan mausteinen pata antaa potkua syksyiseen arkeen!

|                                                |                                        |
|------------------------------------------------|----------------------------------------|
| 500 g pakastekalaa, esim. seiitä tai kuhua     | $\frac{1}{2}$ tl suolaa                |
| 2 dl kalalientä (2 dl vettä + 1/3 liemikuutio) | 1 tlk kokonaisia kuorittuja tomaatteja |
| 1 lime                                         | 2 dl kookoskermaa                      |
| 2 sipulia                                      | 3 valkosipulinkynttä                   |
| 2 punaista paprikaa                            | korianteria                            |
| 1 keltainen paprika                            | 1 prk (à 2 dl) Arla Lempi              |
| oliiviöljyä                                    | curry & chili -ruokakermaa             |

- Ota pakastekala ajoissa sulamaan. Valmista kalaliemi mikrossa.
- Pese lime huolella, ja raasta puolikkaasta limestä kuori. Purista limen mehut. Kaada kuoret ja mehut pieneen kulhoon odottamaan.
- Kuori sipulit ja leikkaa ne ohuiksi renkaiksi. Pese paprika ja leikkaa suikaleiksi.
- Kuumenna oliiviöljy kasarissa. Paista sipulit ja paprikat öljyssä paahteisen ruskeiksi. Mausta suolalla.
- Lisää tölkkitomaatit, kookoskerma ja kalaliemi. Purista joukkoon valkosipulinkyntset. Riko lastalla tomaatit pienemmäksi. Anna kiehua hiljalleen ilman kantta, kunnes kastike on keittynyt kasaan (n. 10 min).
- Lisää Arla Lempi curry & chili -ruokakerma ja limen mehu sekä kuoret. Anna kastikkeen kiehua vielä 10–15 minuuttia.
- Kuivaa sulanut kala talouspaperilla ja mausta ripauksella suolaa. Kuumenna oliiviöljy ja paista kalat kypsiksi. Nosta kalat padan päälle, lusikoi päälle kastiketta ja anna maustua kannen alla muutama minuutti. Tarjoa kalapata riisin kera.

## RAPUSESONKIIN

4 annosta  
15 min.

### Katkarapucarbonara

Perinteinen carbonara saa uuden sävöksen, kun maustat sen katkaravuilla ja valkoviini-tillikermalla. Tämä kiireisen kokin herkkuruoka valmistuu vain vartissa!

|                                 |                        |
|---------------------------------|------------------------|
| 1 pss (180 g) katkarapuja       | 1 kananmuna            |
| 250 g täysjyväspagettia         | 1 sipuli               |
| 1 tl merisuolaa                 | 2 valkosipulin kynttä  |
| 2 dl raastettua parmesania      | 1 rkl oliiviöljyä      |
| 1 prk (à 2 dl) Arla Lempi       | mustapippuria myllystä |
| Valkoviini & tilli -ruokakermaa | (ruohosipulia, tilliä) |

- Sulata katkaravut ja valuta niistä neste.
- Kiehauta spagetin keittovesi ja mausta se suolalla. Keitä spagetti pakkauksen ohjeen mukaan siten, että pasta on juuri ja juuri kypsää.
- Spagetin kiehuessa raasta parmesaanijuusto ja sekoita keskenään Arla Lempi valkoviini & tilli -ruokakerma ja kananmuna.
- Viipaloi sipuli ja murskaa valkosipuli. Kuullota sipulit pannulla öljyssä.
- Valuta kypsä spagetti. Lisää joukkoon sipulit, katkaravut, kermaseos ja 2/3 juustoraasteesta. Lämmitä seos kuumaksi, mutta älä anna kiehua. Rouhi pastan joukkoon reilusti mustapippuria.
- Tarjoa pasta lopun parmesaaniraasteen kanssa ja viimeistelet halutessasi tuoreilla yrteillä.



nauti hyvästä