

Arlan kermaviilikastikkeet kanalle, lihalle ja kalalle on kehitetty Suomen kesään

Arla tuo kauppojen hyllyille valmiiksi maustetut kermaviilikastikkeet. Kanan, lihan ja kalan kyytipojaksi tarkoitettut tuoretuotteet on suunniteltu erityisesti kesää silmällä pitäen.

"Suomen suvessa kokkaillaan ja grillaillaan siellä missä ollaan. Laadukkaat raaka-aineet ovat tärkeitä, mutta ruoka pitää silti saada pöytään vauhdikkaasti", kertoo Arla Suomen ruoanvalmistustuotteiden tuoteryhmäpäällikkö **Annika Mesimäki**.

Kalan kastikkeessa on sekoitettu mustapippuria, tilliä ja raikasta sitruunaa. Lihalle potkua antavat valkosipuli ja maukkaat yrtit. Kanaa puolestaan höysetetään chilillä, inkiväärillä ja kirpeällä limetillä. Kaikki tuotteet ovat laktoosittomia.

Arla Keittiön #MutkatSuoriksi -iskulause kannustaa jakamaan annoskuvat ja reseptinsä myös kesäkeittiöstä käsin.

"Ruoanlaitto on nykyään sosiaalista paitsi keittiön myös verkon puolella. Haluamme olla mukana siinä keskustelussa", Mesimäki kertoo.

Uusia tuotteita esitellään kuluttajille kesän ajan. Mainoskampanjassa valmis kastike on ratkaisu kesäisen arjen yllätyksiin: kun anoppi soittaa ovikelloa ruoka-aikaan, grillaajan kärsivällisyys on koetuksella ja kahden kilon siika yllättää kalamiehet.

Tuotteet on kehitetty paitsi kylmäkastikkeeksi, myös käytettäväksi ruoanlaiton ainesosana. Helppoja grillivinkkejä on kuluttajille ollut laatimassa Luomoravintolasta tuttu kokki **Jouni Toivanen**. Jounin grillivinkit sekä kesäiset kermaviileille kehitetyt reseptit löydät kampanjasivustolta arla.fi/mutkatsuoriksi.

Lisätiedot ja linkit:

- Tuoteryhmäpäällikkö Annika Mesimäki, Arla, p. +358 40 573 6366

- Kampanjasivusto ja tuoteinfo

<http://www.Arla.fi/mutkatsuoriksi>

- Medialle

<https://www.dropbox.com/home/Arla%20Taste%20of%20Summer>