

KARINIEMEN® – Kevään 2021 uutuudet

Kariniemen® kanaherkuilla kohti kevättä

Kariniemen® tuo keväälle kattauksen herkullisia uutuustuotteita. Kuluttajat haluavat yhä enemmän helppoja aterioita, jotka sopivat omaan arkeen ja viikonloppuun ja tietenkin mausta tinkimättä. Kariniemen uutuustuotteet vastaavat tähän kasvavaan kysyntään.

Hyvä syntyy hyvästä!



Kariniemen kypsät suikaleet

Kariniemen tuo markkinoille kaksi valmiiksi paistettua, kypsää kanasuikaletta: **Kariniemen Kananpojan Uunipaahdettu suikale** ja **Kariniemen Kananpojan Fajitas suikale**.

Kypsät kanasuikaleet ovat kotimaisesta kananpojasta valmistettuja käyttövalmiita arjen helpottajia. Niistä syntyy käden käänteessä niin kanasalaatit, pastat, wokit, texmexit kuin herkulliset kulhoateriat eli bowlit. Uunipaahdo antaa makua, mureutta ja pitää suikaleet mehevinä. Kariniemen kypsillä kanasuikaleilla onnistuu aina.



Kariniemen sisäfilee -sarjaan naposteltava uutuus

Kariniemen Kananpojan Rpeat sisäfileet Ranch ovat mausteisella, gluteenittomalla kvinoa-maissirouheella leivitettyjä kananpojan sisäfileitä. Ne on helppo paistaa rapeaksi pannulla tai uunissa. Rpeat sisäfileet sopivat mainiosti aterian osaksi, salaatteihin, kanahodareihin ja naposteltavaksi vaikka dippikastikkeen kera. Rasiassa on n. 10 kpl leivitettyjä sisäfileitä.



Isoilla fileesuikaleilla piristystä kanaruokiin

Kariniemen Kananpojan Iso fileesuikale sitruuna-rosmariini antaa uudenlaista inspiraatiota moneen kanaruokaan. Siitä syntyy hetkessä herkulliset pastat, wokit, kastikkeet ja vaikka kanasalaatit. Kananpojan rintafileestä leikatut isot suikaleet on pintamaustettu riikkaan täyteläisellä sitruunalla ja rosmariinilla.



Katso maukkaat kanareseptit: www.kariniemen.fi/reseptit

Linkki kuviin:

<http://aineistopankki.hkscan.com/media>

Lisätietoja:

- Markus Gotthardt, HKScanin Suomen kaupallinen johtaja, puh. 010 570 2851, markus.gotthardt@hkscan.com
- HKScan Media Service Desk p. 010 570 5700 tai sähköpostitse communications@hkscan.com

www.kariniemen.fi www.hkscan.fi
#kariniemen #kariniemenkotitila
IG @kariniemenkotitila

Ruokaa, joka tekee hyvää

HKScan tekee vastuullista ja herkullista ruokaa yli sadan vuoden kokemuksella ja vastuullisuus on aitoja tekoja koko arvoketjussa sekä jatkuvaa parantamista. Lihan kestävästä tuotannosta HKScan huolehtii yhdessä sopimustuottajiensa kanssa. Kaikki HK[®] ja Kariniemen[®] -merkkiset tuotteet tehdään aina suomalaisesta lihasta.

*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 vastuullisuus on aitoja tekoja koko ruokaketjussa ja jatkuvaa parantamista. Olemme asettaneet tavoitteeksemme hiilineutraalin ruokaketjun maataloilta kuluttajille vuoden 2040 loppuun mennessä osana Zero Carbon -hankettamme. Kotimarkkinoitamme ovat Suomi, Ruotsi, Baltia ja Tanska. Noin 7 000 ammattilaistamme varmistavat maistuvamman elämän – tänään ja huomenna. Teemme luotetuista raaka-aineista herkullisia tuotteita moninaiisiin ruokahetkiin. Vahvoja tuotemerkejämme ovat HK[®], Kariniemen[®], Via[®], Scan[®], Pärsons[®], Rakvere[®], Tallegg[®] ja Rose[™]. Pörssilistatun HKScanin liikevaihto vuonna 2020 oli lähes 1,8 miljardia euroa.
www.hkscan.com*