

KARINIEMEN® – Kesän 2021 uutuudet

Kanassa riittää grillattavaa

Kana kasvattaa suosiotaan suomalaisten grilleissä. Ei ihme, sillä siitä lohtii hetkessä taatusti maistuvia kesäherkkuja. Kariniemen tuotteista löytyy helppojen, valmiiksi maustettujen tuotteiden rinnalla myös maustamattomia vaihtoehtoja, jotka on helppo maustaa oman maun mukaan. Makoisia grillaushetkiä Kariniemen tuotteilla.

Hyvä syntyy hyvästä!



Kanavartaat – valmiiksi tikutettuna tai itse koottuna

Vartaat ovat helppoa ja mukavaa käsin syötävää kesäruokaa. Tuomme Kariniemen valikoimaan valmiiksi tikutetun uutuuden, **Kariniemen Kananpojan Sisäfileevarras lime-sweet chilin**. Lempeästi tulisissa sisäfileevartaissa maistuu myös hienostunut lime.

Vartaiden rakentaminen on myös hauskaa puuhaa yhdessä perheen tai ystävien kanssa. Kesän uutuus, **Kariniemen Kananpojan maustetut Grillipalat**, käy tähän mainiosti. Valmiit, tuhdisti maustetut grillipalat ovat paistilihasta leikattuja reilun kokoisia kanapaloja. Kokoa niitä ja suosikkikasviksia vuorotellen vartaaseen ja nosta grilliin – näin helppoa se on! Grillipalat sopivat erinomaisesti myös pannulla tai muurikalla paistettavaksi.



Suosittu Kariniemen Minuuttipihvi® sopii grilliin

Minuuttipihvi® -sarjasta löytyy tuotteita moneen makuun. Kesän uutuus, **Kariniemen Kananpojan Minuuttipihvi® appelsiini-salsa** on raikas, täyteläinen salsamaku, jossa on sopivasti myös potkua. Minuuttipihvit valmistuvat grillissä käden käänteessä. Niitä kannattaa grillata vain muutama minuutti molemmin puolin ja mehevä grilliherkku on valmis.



Lihaiset koipipalat ovat reilua kesäsyötävää

Uutuus **Kariniemen Kananpojan Koipipala chili-salsa** on maku, joka koukuttaa. Koipinuijia kannattaa grillata ensin epäsuoralla lämmöllä kypsäksi ja lopuksi viimeistellä kuumassa grillissä rapea pinta. Grillausta voi helpottaa esikypsentämällä koipinuijat uunissa ennen grilliä. Grillauksen aikana nuijia kannattaa valella pakkaukseen jääneellä marinadilla tai grillauskastikkeella. Parhaan lopputuloksen saamiseksi tässäkin mallti on valttia.



Grillissä tirisevät nyt myös kanamakkarat

Kariniemen tuo kesäksi grilliin uutuusmakkarat, jotka on valmistettu suomalaisesta antibiootittomasta kananpojasta. **Kariniemen Kananpojan grillimakkara** on mehevä ja maistuva grillattava, jossa lihaa on peräti 90 %. **Kariniemen Kananpojan Kanapekoni grillimakkaran** täyteläisen maun kruunaa kanapekoni. **Kariniemen Kananpojan Tulinen Chorizo grillimakkara** on nimensä veroinen: espanjalaistyyllisen makkaran erityispiirteitä ovat korkea lihapitoisuus ja voimakkaat, täyteläiset mausteet.



Kypsät grillifileet – aina mehevää ja mureaa

Makkaroiden lisäksi grilleissä tirisevät myös Kariniemen uudet kananpojan kypsät grillifileet. Ne sopivat erinomaisesti nopeaan grillaamiseen, lämmitys grillissä vie vain noin 5 minuuttia. Tuotteet on maustettu, pakattu vakuumpakkaukseen ja kypsennetty pakkauksessaan. Ei siis pelkoa, että kana jää grillatessa raa'aksi tai kuivaksi.

Makuja on kaksi; **Kariniemen Kananpojan Kypsät grillifileet** maistuvat mietoina kaikille ja taipuvat moneen kesäherkkuun muurikkawokista salaattiin. **Kariniemen Kananpojan Kypsät Liekkigrillifileet** on valmiiksi tuliseksi maustettu. Riittää, kun grillaa kuumassa grillissä niiden pintaan hyvän värin ja tulinen grilliherkku on valmis aina mehevänä ja mureana.



Kariniemen laajenee leikkeleisiin

Siipikarjapohjaiset leikkeleet ovat vahvassa kasvussa. Tuomme Kariniemen valikoimaan kaksi suomalaisesta kalkkunanlihasta valmistettua meetvurstiutuutta; **Kariniemen Kalkkunameetvurstin** ja **Kariniemen Kalkkunapepperonin**.

Leikkeleet on tehty käsityönä ja kypsyneet pitkään leppäsavun lämmössä. 100 grammaan tuotetta on käytetty 140 grammaa lihaa. Kalkkunameetvursti on kevyttä syötävää, sillä siinä on rasvaa vain 9 %. Nauti leivän päällä, osana antipastolautasta, sellaisenaan napostellen tai vaikkapa grillipizzan päällä!



Katso maukkaat kanareseptit: www.kariniemen.fi/reseptit

Linkki kuviin:

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

Lisätietoja:

- Markkinointijohtaja Mikko Järvinen, HKScan Suomi, puh. 010 570 2381, mikko.jarvinen@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.

Me HKScanissa teemme elämästä maistuvampaa – tänään ja huomenna. Strateginen tavoitteemme on kasvaa monipuoliseksi ruokataloksi. Vastuullisesti tuotetut ja herkulliset tuotteemme ovat osa kuluttajien moninaisia ruokahetkiä arjessa ja juhlassa. Noin 7000 ammattilaisemme joukko tekee paikallisesti tuotettua ruokaa yli sadan vuoden kokemuksella. Meille HKScanissa vastuullisuus on konkreettisia 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. Tunnettuja tuotemerkkejämme ovat HK[®], Kariniemen[®], Via[®] Scan[®], Pärsons[®], Rakvere[®], Tallegg[®] ja Rose[™]. Strategisten kumppanuuksiemme kautta yhtiön tuttuja tuotemerkkejä ovat myös Kivikylän[®], Tamminen[®] ja Boltsi. Pörssilistatun HKScanin liikevaihto vuonna 2020 oli lähes 1,8 miljardia euroa.