

**Kotimaista
kalaa
Itämerestä
lautaselle**



Kuvat: Pro Kala Ry

Tuoretta ja maukasta

Hyvät kumppanit ovat kullanarvoisia elintarvikealalla.
Me olemme onnistuneet saamaan haaviimme juuri sellaisia,
ja se näkyy myös kalaruokatarjonnassamme.

Käytämme kotimaista kalaa, jonka laadusta ja tuoreudesta voimme
olla satavarmoja. Siksi tuotteemme ovat aina sekä herkullisia että
turvallisia – siis juuri sellaisia, joita sinunkin asiakkaasi arvostavat.



*Kotimainen kala
on todellista
lähiruokaa.
Matka lähivesiltä
lautaselle on lyhyt.*

Kirjolohi

Käyttämämme kirjolohi tulee Kustavista, Pyhämaasta, Iniöstä ja Ahvenanmaan Brändöstä kasvattajilta, joiden kanssa toimittajamme on tehnyt yhteistyötä jo vuosikymmeniä.

Kala on vaalealihaista ja aina superior-laatuista. Emme käytä lainkaan esimerkiksi kutukalaa, joka on kuluttanut elinvoimansa mädin muodostukseen. Sellaistakin liikkuu markkinoilla etenkin alkuvuodesta, jolloin laadukasta kalaa on markkinoilla vähemmän.

Kalat kasvatetaan verkkoaltaissa perkuukokoon parissa vuodessa. Sitten ne perataan, jäähdytetään ja toimitetaan saman päivän aikana tuotantolaitokselle. Siellä ne ovat yön yli kylmähuoneessa, ja seuraaavana aamuna ne fileerataan, paloitellaan, kuutioidaan, suikaloidaan tai massataan käyttökohteesta riippuen.

Ahven

Kansalliskala ahven on kotimaista lähiruokaa parhaimmillaan. Se soveltuu niin lounas- kuin edustusruokailuunkin.

Kalastus tapahtuu verkko- tai rysäpyyntinä ja paras sesonki on huhtikuun lopusta toukokuun loppuun. Ahventa saadaan kuitenkin syksyyn asti, jolloin kalat ovat yleensä kookkaampia.

Kalastaja säilyttää kaloja jäävedessä ja toimittaa ne jalostajalle jo 3-6 tunnin kuluttua pyynnistä. Joskus se tapahtuu nopeamminkin. Massaksi ne on käsitelty alle vuorokauden kuluessa pyynnistä. Sen jälkeen massa pakataan vakuumiin ja pakastetaan.



Silakka

Silakka on maukas ja monipuolinen raaka-aine. Käyttämämme silakka kalastetaan troolareilla Selkämereltä ja se on MSC-sertifioitua.

Troolari tekee yhdellä matkalla yleensä kaksi troolivettoa. Saalis jäähdytetään alusten varastotankeissa ja kun maihin palataan aikaisin aamulla, kalat toimitetaan samantien koon perusteella tapahtuvaan lajitteluun. Meidän tuotteissamme käytetään keskikokoista kalaa.

Lajittelun jälkeen kalat kuljetetaan välittömästi lähellä sijaitsevaan tuotantolaitokseen, jossa ne jalostetaan kokonaisiksi pakastetuiksi fileiksi tai massaksi käyttö-tarkoituksesta riippuen.

Vastuullista ja ravitsevaa kalaruokaa saa pyytämällä.

Kotimaisesta kalasta valmistetut kalaherkkumme maistuvat ikään katsomatta. Maun lisäksi myös niiden ravitsemuksellisuus on kunnossa, kiitos hyvien rasvahappojen. Kalaa suositellaan syötäväksi vähintään kaksi kertaa viikossa – meillä riittää erilaisia vaihtoehtoja vaikka viikon jokaiselle päivälle!

Tutustu tuotteisiin: saarioinen.fi/foodservice

4767

**Kaurapaneroitu
kalapaistikas 50 g**

Esikypsennetty pakaste 4 kg



6 4 12 000 0 47 673

4888

**Rukiinen silakka-
murekepihvi 40 g**

Esikypsennetty pakaste 4 kg



6 4 12 000 0 48 885

4858

**Ahvenmureke-
massa**

Kypsentämätön pakaste 4 kg



6 4 12 000 0 48 588

4883

**Kirjolohimureke-
massa**

Kypsentämätön pakaste 4 kg



6 4 12 000 0 48 830

4721

Kirjolohimureke

Viipaloitu kypsä pakaste 6 kg



6 4 12 000 0 47 215

4766

**Kirjolohi-
pyörykkä 27 g**

Kypsä pakaste 4 kg



6 4 12 000 0 47 666

4730

**Itämeren silakka-
pyörykkä 25 g**

Kypsä pakaste 4,5 kg



6 4 12 000 0 47 307

