

Kalaneuvos[®]

Hyvän ammattilainen

Kalaposti

JAKSOESITE

3/2024

Sivu 2

Vastuullisuus
kala-alalla

Sivu 12

Mäti –
kestävä herkku
pohjolasta



VASTUULLISUUSWEBINAARI:

Hyvän jäljillä – vastuullisuus kala-alalla

Haluatko pysyä ajan tasalla kala-alan vastuullisuudesta?

Haluamme Nordic Fish -konsernissa edistää kala-alan vastuullisuutta luomalla ja kehittämällä parhaita käytäntöjä yhdessä eri toimijoiden, kumppaneiden sekä tulevaisuuden tekijöiden kanssa. Ke 4.9.2024 järjestetyssä vastuullisuuswebinaarissa käsitelimme vastuullisuuden toteuttamista ja tulevaisuutta Nordic Fish -konsernissa sekä kuulumme puheenvuoroja vieraileilta vastuullisuuden ja kala-alan ammattilaisilta.

Globaali makean veden kriisi, kestävä kirjolohen kasvatusta ja vastuullinen kalaruoka Hyvän jäljillä – vastuullisuus kala-alalla -webinaarissa keskusteltiin muun muassa näistä aiheista. Vieraamme kertoivat kala-alan vastuullisuudesta, Nordic Fishin tavasta toteuttaa vastuullisuutta, sähköisestä YKP-jäljitettävyydestä, kirjolohen kasvatuksen ympäristövaikutuksista ja vastuullisen kalaruokan merkityksestä kuluttajille sekä makean veden kriisistä.

Lue lisää vastuullisuudestamme ja katso tallenne vastuullisuuswebinaarista:
kalaneuvos.fi/vastuullisuus/





Teethän joulun ennakkotilaukset ajoissa!

JOULUN, UUDENVUODEN &
ITSENÄISYYSPÄIVÄN JALOSTE-
ENNAKOT 29.11. MENNESSÄ

JOULUN JA UUDENVUODEN
TUORE-ENNAKOT 11.12.
MENNESSÄ

Kuluttajamarkkinointi

MARKKINOINTIKALENTERI	LOKAKUU	MARRASKUU	JOULUKUU	TAMMIKUU
Joulun kampanja				
Sosiaalinen media				
Hakukonemainontaa verkossa				

UUTUUKSIA

Marinoidut kirjolohisuikaleet

HELPOILLA JA HERKULLISILLA KIRJOLOHISUIKALEILLA
VAIHTELUA ARKIRUOANLAITTOON

Sitruunamarinoidut kirjolohisuikaleet ovat helppoja ja nopeita valmistaa. Suikaleet valmistuvat pannulla noin viidessä minuutissa, eikä niitä tarvitse erikseen maustaa.
(Laktoositon, gluteeniton)

Sitruunamarinoitu kirjolohisuikale 250 g
Myyntierä 4 kpl



Kerma-hunajamarinoidut kirjolohisuikaleet sopivat salaatteihin, pasta- ja uuniruokiin tai ne voi nauttia sellaisenaan paiston jälkeen riisin tai perunan kanssa.
(Laktoositon, gluteeniton)

Kerma-hunajamarinoitu kirjolohisuikale 250 g
Myyntierä 4 kpl



**LÄMMINSAVUKIRJOLOHI-
FILEEPALA 150 g
VAK**

Myyntierä 6 kpl



6 408520 001974



**KIRJOLOHIFILEEPALA
RUODITTU 300 g, VAK
miedosti suolattu**

Myyntierä 4 kpl



6 408520 002216



**KIRJOLOHIFILEE
RUODITTU n. 700 G,
miedosti suolattu**

Myyntierä 10 kg



2 385231 400002





SAUNA KYLMÄSAVUKIRJOLOHIFILEE, SIIVU

100 g vak
Myyntierä 6 kpl

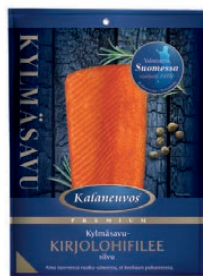


VOITTAJA



TERVA KYLMÄSAVUKIRJOLOHIFILEE, SIIVU

100 g vak
Myyntierä 6 kpl

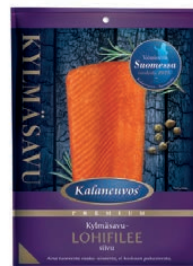


KYLMÄSAVUKIRJOLOHIFILEE, SIIVU

150 g vak
Myyntierä 6 kpl



n. 750 g vak
Myyntierä n. 4 kg



KYLMÄSAVULOHIFILEE, SIIVU

150 g vak
Myyntierä 6 kpl



n. 1kg vak
Myyntierä n. 5 kg



KYLMÄSAVUKIRJOLOHIFILEE

n. 700 g vak
Myyntierä n. 4 kg



GRAAVIT

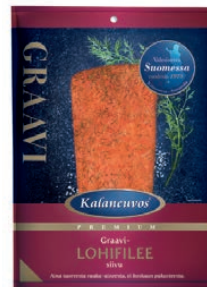
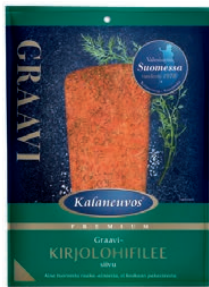


VIIMA GRAAVIKIRJOLOHIFILEE, SIIVU 100 G

100 g vak
Myyntierä 6 kpl



Viima graavikirjolahifileesiivut
on maustettu ihanan raikkailla
ginillä ja sitruunalla.



GRAAVIKIRJOLOHIFILEE, SIIVU

150 g vak
Myyntierä 6 kpl



n. 750 g vak
Myyntierä n. 4 kg



GRAAVILOHIFILEE, SIIVU

150 g vak
Myyntierä 6 kpl



n. 1kg vak
Myyntierä n. 5 kg



MAUSTEET



ORIGINAL KALAMAUSTE

180 g prk
Myyntierä 12 prk



600 g prk



SITRUUNAINEN KALAMAUSTE

140 g prk
Myyntierä 12 prk



GRAAVIMAUSTESUOLA

200 g prk
Myyntierä 12 prk



Kalaneuvos®

SAVUKIRJOLOHIFILEE



n. 600–800 g vak
Myyntierä n. 4 kg



2 385263 800009

SAVUKIRJOLOHI, PALA

ennakkotilaus /
kampanjatuote

n. 200–400 g vak
Myyntierä 1,2 kg



2 385254 600007



SAVUKIRJOLOHI

ennakkotilaus / kampanjatuote



n. 800–1400 g vak
Myyntierä n. 4 kg



2 385297 700009

SAVUKIRJOLOHI- FILEE, PALA

n. 250 g vak
Myyntierä 6 kpl



2 385235 100007



SAVUKIRJOLOHIFILEE, TUPLA



n. 1350 g vak
Myyntierä n. 10 kg



2 385264 100009

SAVULOHIFILEE, PALA

n. 400 g vak
Myyntierä 6 kpl



2 385237 200002



SAVUSTETTU KANADANSIIKA



n. 700–900 g vak
Myyntierä n. 4 kg



2 385297 900003

SAVUPIPPURI- MAKRILLIFILEE

n. 240 g vak
Myyntierä 6 kpl



2 385232 600005



SAVULOHIFILEE



n. 850 g vak
Myyntierä n. 4 kg



2 385261 300006

LÄMMINSAVUKIRJO- LOHIFILEEPALA

150 g vak
Myyntierä 6 kpl



6 408520 001974



Kätevä
pakkaus-
koko



SAVUKIRJOLOHI

ennakkotilaus / kampanjatuote
Myyntierä n. 5 kg



2 385275 700007



SAVUKIRJOLOHI, PALA

ennakkotilaus / kampanjatuote
Myyntierä n. 5 kg



2 385254 500000



SAVUSTETTU KANADANSIIKA

ennakkotilaus / kampanjatuote
Myyntierä n. 5 kg



2 385253 800002



Uutuus

LOIMUKIRJOLOHIFILEE

Myyntierä n. 5 kg



2 385223 700004



SAVUKIRJOLOHIFILEE

Myyntierä n. 5 kg



2 385254 000005



SAVULOHIFILEE, PALA

Myyntierä n. 5 kg



2 385237 100005



SAVUPIPPURIMAKRILLIFILEE

Myyntierä n. 3 kg



2 385254 200009



SAVUMAKRILLI

Myyntierä n. 3 kg



2 385254 300006



SAVUPALLAS

Myyntierä n. 2,5 kg



2 385279 200008



SAVUKIRJOLOHIFILEE KANELINEN

Myyntierä n. 5 kg



2 385244 800004



Uutuus



**LIEKKI LOIMUTETTU
LOHIFILEEPALA**

150 g vak
Myyntierä 6 kpl



6 408520 001899



**LIEKKI LOIMUTETTU
KIRJOLOHIFILEEPALA**

150 g vak
Myyntierä 6 kpl



6 408520 001912



----- ENNAKKOTILAUS- JA KAMPANJATUOTTEET -----



LOIMULOHIFILEE

Myyntierä n. 5 kg



LOIMULOHIFILEE, SWEET CHILI

Myyntierä n. 3 kg

Syksyn maistuvat kalauutuudet!

HYVIIN HETKIIN TJN.



LOIMUKIRJOLOHIFILEE

Myyntierä n. 5 kg



2 385223 700004



SAVUKIRJOLOHIFILEE KANELINEN

Myyntierä n. 5 kg



2 385244 800004

Kalaneuvos®



Mäti – kestävä herkku pohjolasta

Mäti on yksi Suomen ja muiden Pohjoismaiden arvostetuimmista merenelävistä. Sen käyttö ruoanlaitossa on monipuolista, eikä ihme, sillä mäti on paitsi herkullista, myös ravintoarvoiltaan rikas.

Kalan mäti on erottamaton osa loppuvuoden juhlapöytiä. Sitä arvostetaan erityisesti sen hienostuneen maun ja ainutlaatuisen tekstuurinsa puolesta.

Kirjolohta käytetään laajalti mädin tuotannossa, koska sen mäti on suurikokoista, ja siten haluttua erityisesti sen ainutlaatuisen rakenteen ja suutuntuman ansiosta.

MÄDIN TUOTANNON LÄHTÖKOHDAT

Mädin saaminen alkaa vesistä, joissa kalat elävät luonnollisessa ympäristössään. Esimerkiksi siika, kirjolohi ja muikku ovat suosittuja mädinlähteitä. Mädituotannossa on tärkeää huomioida kestävä kalastusmenetelmä, jotta kalakannat säilyvät elinvoimaisina.

Valmistusprosessi alkaa kalan perkaamisella. Perkaamisen jälkeen mätipussit irrotetaan hellävaraisesti, jotta herkat mätimunat eivät vaurioitu. Useimmiten mätien valmistusvaiheet toteutetaan käsityönä, jotta tuotteen laatu ja makuelämys pysyvät optimaalisina.

Seuraavassa vaiheessa mätipussit suolataan. Suolaus tapahtuu hyvin valvotuissa olosuhteissa, joissa lämpötila, ilmankosteus ja suolan laatu ovat optimoituja. Suolauksen jälkeen mäti saa levätä hetken kylmässä, jotta maku ja rakenne kehittyvät parhaalla mahdollisella tavalla.

Lopulta mäti pakataan tiiviisiin pakkauksiin, jotka takaavat tuotteen säilyvyyden ja tuoreuden. Tämän jälkeen mäti säilötään tuoreena tai pakasteena. Näin varmistetaan, että mäti säilyy tuoreena ja ravinteikkaana tarjottavaksi.

Koska kalastus ja vesiviljely ovat luonnonvaraisesti riippuvaisia toimialoja, niiden vastuullinen hoito ja ylläpito on välttämätöntä. Mädituotannon ekologinen jalanjälki pyritään pitämään mahdollisimman pienenä, olipa kyse sitten kasvatetusta kirjolohesta tai luonnonvaraisesti pyydetystä kalasta.

Vastuullisuus mädin tuotannossa on merkittävä tekijä myös mädin hintaa määritettäessä. Vastuullisen tuotannon taustalla on monia kustannuksia, kuten oikeudenmukaiset hinnat kalastajille ja työntekijöille, sertifiointit ja ympäristövaikutusten minimoiminen.

”Mätien hinnoissa tulee olemaan 20 %:n nousua edelliseen kauteen verrattuna. Hinnan nousuun vaikuttavat muun muassa se, että mädistä on ollut pulaa ja mädin tuotanto on muutenkin globaalisti heikommalla tasolla. Villin kalan mädin määrä Pohjois-Amerikassa on noin 40–60 % pienempi kuin vuosi sitten. Tämä heijastuu vahvasti Aasian markkinaan ja siksi sieltä on suuri kysyntä tällä hetkellä”, kertoo ostojohtaja **Toni Hukkanen**.

Luonnonkalan saaliit ovat olleet heikot, joten ne vaikuttavat suoraan muikun ja siian mädin saatavuuteen. Lisäksi hintaan pätee kysynnän ja tarjonnan laki – kysynnän arvioidaan olevan kovaa ennen joulua, joten tämä myös nostanee mädin hintaa.

On hyvin todennäköistä, että mäti saattaa loppua ensi vuonna kesken, joten sitä kannattaa varata kevään juhliin ajoissa”, Hukkanen toteaa.



SUOMALAINEN KIRJOLOHENMÄTI

150 g, pakaste. Myyntierä 12 prk
 Saatavana myös
 500 g, pakaste
 1 kg ja 10 kg tuore



SUOMALAINEN KYLMÄSAVU KIRJOLOHENMÄTI

100 g, pakaste
 Myyntierä 12 prk



KANADANSIIAN MÄTI

100 g, pakaste. Myyntierä 12 prk
 Saatavana myös 1 kg, pakaste



SUOMALAINEN MUIKUN MÄTI

100 g, pakaste.
 Myyntierä 12 prk

MÄDIN TERVEELLISYYS JA RAVINTOARVOT

Mäti on paitsi herkullista, myös täynnä terveydelle hyödyllisiä ainesosia. Se sisältää runsaasti proteiinia, mikä tekee siitä erinomaisen ravintolisän lihansyönnin vähentämiseen pyrkiville. Omega-3-rasvahapot ovat oleellisia sydämen terveyden kannalta. Lisäksi mäti sisältää vitamiineja kuten D-vitamiinia ja B12-vitamiinia sekä mineraaleja kuten seleniä ja natriumia.

MÄDIN SÄILYVYYS JA KÄYTTÖ

Mäti on helposti pilaantuva elintarvike, joten sen käsittelyssä tulee huolehtia hyvästä hygieniasta ja kylmäketjusta. Pakastettu mäti sulatetaan jääkaapissa yön yli, minkä jälkeen se säilyy vuorokauden verran 0–3 asteessa.

Myös tuoreen mädin säilytyslämpötila on 0–3 astetta pakkaukseen merkittyyn viimeiseen käyttöpäivään asti.

Mäti sopii blinien kanssa, joulun kalapöytään, leivän päälle, dippikastikkeisiin, uuniperunoiden tai pikkusuolaisten täytteeksi sekä koristeeksi.

Mäti on hieno esimerkki perinteisestä ruoka-aineesta, jonka tuotanto on saatu sovitettua nykyaikaisiin ekologisiin ja terveydellisiin vaatimuksiin. Kalojen kestävä kalastus ja laadukas jalostus takaavat, että juhlapöydissämme on tuote, joka vastaa sekä eettisiin että kulinaarisiin odotuksiin.

SILAKKAMARINADIT



VALKOSIPULISILAKKAFILEE

2,5 kg astia
Myyntierä 2,5 kg



SINAPPISILAKKAFILEE

2,5 kg astia
Myyntierä 2,5 kg



TILLISILAKKAFILEE

2,5 kg astia
Myyntierä 2,5 kg



SUUTARINLOHI

2,6 kg astia,
josta silakkaa 1,5 kg
Myyntierä 1,5 kg



TUOREET SILAKKATUOTTEET



TUORE SUOMALAINEN SILAKKAFILEE



250 g rasia
Myyntierä 6 kpl



n. 1 kg rasia
Myyntierä 2 kpl



TUOREET

LOHI, kokonainen
LOHI, kokonainen ASC
LOHIFILEE
Premium LOHIFILEE
LOHIFILEE, kuutio
KIRJOLOHI, kokonainen
KIRJOLOHIFILEE

SIIKA kasvatettu, villi
SIIKAFILEE, suomulla,
suomustettu, ruodittu
TAIMEN, kasvatettu
TAIMENFILEE, kasvatettu
KUHA
KUHAFILEE, nahaton ja nahallinen
AHVEN
AHVENFILEE, nahaton

HAUKI
HAUKIFILEE, nahaton
NIERIÄ
NIERIÄFILEE
MUIKKU, kokonainen
MUIKKU, perattu
SILAKKA MSC
SILAKKA MSC, perattu
SILAKKAFILEE MSC
SILAKKAFILEE MSC, nahaton

LIPEÄKALAT



MARTIN KALAN LIPEÄKALA MSC

n. 1 kg vak. Myyntierä 15 kg



MARTIN KALAN LIPEÄKALA TURSKA MSC

n. 1 kg vak. Myyntierä 15 kg



Kalaneuvos®

Kalaneuvos®

Pyydä parasta

Kalaneuvos-laadun perusta on 50 vuoden kokemus sekä tuoreet raaka-aineet. Niin tuoreet, että Suomen puhtaissa vesissä kasvaneet ja kasvatetut kalat tulevat meille suoran kalastajilta, omilta kasvatuslaitoksiltamme ja kasvattajilta.

kalaneuvos.fi

Seuraa Kalaneuvosta somessa



@kalaneuvos_oy



Kalaneuvos



KalaneuvosOy



@kalaneuvos



kalaneuvos-oy



Kalaneuvosoy

Valmistettu
Suomessa
vuodesta 1975

Kalaneuvos - Sastamala

KALANEUVOS OY
Hukkasentie 25
38220 Sastamala

010 4111 470 (myynti)
tilaus@kalaneuvos.fi
kalaneuvos.fi

Kalaneuvos®

Hyvän ammattilainen