



## Kariniemen tuo syksyyn monipuolisia uutuuksia

Syksyllä Kariniemen tuo markkinoille todellisen tuoteinnovaation – herkullisen Kananpojan palapaistin. Toinen maukas uutuus on Kananpojan kevyet sisäfileet, jotka maistuvat vaikka sellaisenaan paistettuna. Lisäksi tutut Minuuttipihvi® - ja suikalesarjat saavat uudet maut, jotka maistuvat koko perheelle.

### Kariniemen Kananpojan palapaisti, miedosti suolattu (n. 800 g)

Kotoisan maun uunissa kätevästi kypsyyvä palapaistille antavat maustepippuri, kuivattu sipuli sekä laakerinlehdet. Tuote sopiikin maultaan hyvin myös lapsille. Palapaisti on suomalaista broilerin filee- ja reisilihaa valmiina paloina ja sisältää vain 5 % rasvaa ja 0,9 % suolaa.



### Kariniemen perinteinen palapaisti



1 pkt Kariniemen Kananpojan palapaisti, miedosti suolattu, n. 800 g

3 porkkanaa  
1 sipuli  
1 palsternakka  
1 rkl öljyä  
1 ruukku tuoretta persiljaa  
suolaa

Kuori ja pilko juurekset reiluiksi paloiksi. Laita öljy pataan ja kuumenna, ruskista Kananpojan palapaisti kevyesti. Lisää juurekset ja vettä niin että pata peittyy. Lisää pieni ripaus suolaa. Hauduta n. 45 minuuttia.

Silppua persilja ja mausta palapaisti persiljalla, maista ja lisää tarvittaessa suolaa ja pippuria.

### Kariniemen Kananpojan kevyet sisäfileet, miedosti suolattu (n. 600 g)

Kevyet sisäfileet maistuvat sellaisenaan paistettuna tai sopivat erinomaisesti esim. salaatteihin ja kastikkeisiin. Mieto suolaus tekee tuotteesta murean sekä nopeasti valmistuvan. Tuote on kevyt ja vähärasvainen (rasvaa alle 2 %).



## Kananpojan kevyet sisäfileet ja paistettuja sieniä

1 pkt Kananpojan kevyet sisäfileet,  
miedosti suolattu  
1 rkl öljyä  
1 rasia sieniä, esim. siitake,  
osterivinokas tai herkkusieni  
2 rkl Hoisin-kastiketta  
tuoretta korianteria  
2 dl Jasmiiniriisiä



Mittaa kattilaan 2 dl Jasmiiniriisiä ja 4 dl vettä. Laita kansi päälle ja keitä riisi kypsäksi.  
Pilko sienet reilun kokoisiksi paloiksi. Paista Kananpojan sisäfileitä pannulla tilkassa öljyä, kunnes ne ovat kypsiä ja kullanruskeita.

Nosta fileet syrjään ja ruskista sienet kevyesti pannulla tilkassa öljyä. Mausta sienet Hoisin-kastikkeella ja ripottele päälle tuoretta korianteria makusi mukaan.

## Kerma maustaa Minuuttipihvit ja tomaatti suikaleet

Kariniemen Kananpojan suositut Minuuttipihvi- ja suikalesarjat laajenevat syksyn tullen uusilla mauilla. Kariniemen Kananpojan Minuuttipihvi, kermainen (n. 700 g, 6-8 kpl) tuotepakkaus pitää sisällään lempeän kermaisia broilerinfileestä ohueksi leikattuja pihvejä. Kariniemen Kananpojan tomaattisuikaleet (400 g) sopivat puolestaan erinomaisesti esim. pastakastikkeisiin ja maistuvat hyvin myös lapsille. Suikaleiden raaka-aineena ovat filee- ja paistisuikaleet (50 % / 50 %).



Kaikki Kariniemen tuotteet valmistetaan kotimaisesta lihasta. Sen merkinä pakkauksissa on Hyvää Suomesta -joutsenlippu.

Lisätietoja tuotteista, lisää herkullisia ruokaohjeita niin arkeen kuin juhlaan sekä mm. kokkivideoita avuksi ruoanlaittoon tarjoaa HK Ruokatalon uusi ruokasivusto <http://www.tiesydameen.fi>.

Syksyn uutuuksien painokelpoiset tuote- ja annoskuvat ovat saatavilla HK Ruokatalon kuvapankista <http://www.tiesydameen.fi>. Kariniemen uutuuudet on koottu oheisen linkin taakse. <http://holvi.artstudio.fi/fotoweb/cmdrequest/Redirect.fwx?username=hknouto&RedirectURL=/hk/Grid.fwx%3Farchived=5063%26search=iptc218+contains+hk896139>

### Lisätietoja tuotteista:

markkinointipäällikkö Anne Puisto, HK Ruokatalo Oy  
p. 010 570 2217, [anne.puisto@hkruokatalo.fi](mailto:anne.puisto@hkruokatalo.fi)