



MAASEUTU 2020



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

Luomussa vara parempi



Luomunaudanliha

Luomussa vara parempi-hankkeen kautta käynnistettiin luomulihaketjun kehittämistyö Koulutuskeskus Salpauksessa. Kehittämistyötä on tehty opetuskeittiöllä sekä opiskelijaravintoloiden ruokatuotannossa. Ammattikeittiö prosesseihin tarkoitetun luomulihan käytössä haasteena on pakkauskoot, saatavuus sekä riittävä jalostusaste. Kehittämistyön tuloksena saatiin Salpauksen ruokatuotantoon tuoretta luomujauhelihaa sekä kypsää paistilihakuutiota. Yhteistyökumppanina lihatalo Tamminen.

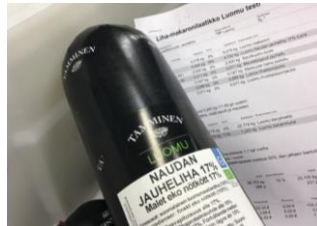
Toimitusketju: Kypsä naudan paistikuutio
-alkuperämaa Suomi

- 1. Ennakkotilaustuote**
2 viikkoa ennen toimitusta
- 2. Tuotteen minimi tilausmäärä**
50 myyntierää/myyntierä 2kg
- 3. Tamminen toimittaa lavatoimituksena**
tuote toimitetaan Ravintola Ellenistä muihin Salpauksen toimipisteisiin

Tuotetta käytetään kastikkeisiin, pataruokiin sekä keittoihin. Tuote on maultaan erinomainen ja kestää hyvin valmistuksessa. Tuote vaatii hiukan hauduttamista, ja siksi sopiikin erinomaisesti pataruokiin. Salpauksessa valmistettiin tuotteesta palapaistia sekä Kreikkalaista lihapataa.



Luomu naudan jauheliha tuore 17 %
-alkuperämaa Suomi



Toimitusketju: Tuore naudan jauheliha

- 1. Ennakkotilaustuote**
2 viikkoa ennen toimitusta
- 2. Tuotteen minimi tilausmäärä**
20 myyntierää/myyntierä 2kg
- 3. Tamminen toimittaa lavatoimituksena**
tuote toimitetaan Ravintola Ellenistä muihin Salpauksen toimipisteisiin

Tuotetta on käytetty kastikkeisiin ja vuokaruokiin, sekä pyörköihin ja pihveihin. Saatavuus: Myös pakastetuote

<http://bit.ly/luomuhome>
#luomuhome

