



MAASEUTU 2020



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin

Luomussa vara parempi



Luomuperuna

Luomuperuna on luomuporkkanan ja-sipulin jälkeen yksin eniten viljelty luomukasvis Suomessa. Ammattikeittiöissä perunaa käytetään keitoissa, laatikkoruuissa ja lisäksi lähes päivittäin. Pestyä luomuperunaa on jonkin verran saatavissa, mutta saatavuus vaihtelee. Jatkojalostettuja luomutuotteita kuten kuorittua kokonaista perunaa, perunakuutiota keittoihin tai muuten pilkottua ei ole kuitenkaan saatavissa ammattikeittiökäyttöön sopivassa pakkauskoossa. Paikallista yhteistyötä tulisi kehittää tuottajien, kuorimoiden sekä tukkutoimijoiden kanssa.

Koulutuskeskus Salpaus, Elintarviketukku Rikainen ja Tuoteverkko Oy kehittivät elintarvikeketjua kuorittun keittoperunakuution saamiseksi Salpauksen opiskelijaravintoloihin. Kokeilunkautta saatiin Salpauksen opiskelijaravintoloihin kuutioperunaa, joka käytettiin nakkikeittoon. Kuorittu peruna tulisi pakata ilmatiiviisti vakuumiin tai säilöä vedessä kuljetuksen ajaksi. Vakuumiin pakattua perunaa ei kuitenkaan ollut mahdollista saada kuorimolta.

**Nakkikeitto-luomunakki,
luomuperuna, luomuporkkana**



Luomu perunakuutio tuore 15 mm



Toimitusketju:

1. Ennakkotilaus Elintarviketukku Rikaiselle
2. Elintarviketukku tekee tilauksen Tuoreverkko Oy:lle
3. Tuote toimitetaan elintarviketukkuun
4. Elintarviketukku jatkoimittaa tuotteen tilaajalle
5. Tuote tilataan suurimmissa erissä ja voidaan toimittaa eri toimipisteisiin
6. Tuote on testituote, joka kehitettiin Luomussa vara parempi-hankkeessa

<http://bit.ly/luomuhome>
#luomuhäme

KASVUA
HÄMEESSÄ

Luke
LUONNONVARAKESKUS

PRO
Agria

salpaus
Koulutuskeskus | Further Education

HAMK
HÄMEEN AMMATTIKORKEAKOULU
HÄME UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES