

TALVI 2025

RUOKALISTA

#kokosuomenruokalista

Onnistunut,
VAIVATON ARKI
ammattikeittiössä

SUOMALAINEN ruokatalo

Terveellisempää hyvää
MAKUSUOLALLA

HKFOODS | FOOD SERVICE

TUTUSTU UUDISTETTUUN
NETTISIVUSTOOMME!
www.hkfoodservice.fi





Ruokalistalla VAIVATON ARKI

Me HKFoodsilla haluamme helpottaa ammattikeittiöiden jokapäiväistä työtä. Pitkällä kokemuksellamme ymmärrämme ravintola-alan ammattilaisen haasteet, olipa kyse huippuelämyksiä tarjoavasta fine dining -ravintolasta, työpaikkalounaasta tai hiihtokeskuksen rinneravintolasta. Siksi talven ruokalistamme on täynnä tuotteita, reseptejä, ratkaisuja ja ideoita, joilla voit sujuvoittaa arkeasi tulevalla kaudella.

Lue lisää seuraavilta sivuilta ja kurkista myös nettisivuillemme hkfoodservice.fi

SISÄLTÖ

3 SUOMALAINEN
RUOKATALO

4 TALVIKAUDEN
UUTUUDET

10 TUTTU MAKU,
VÄHEMMÄN SUOLAA

12 ONNISTUMISIA
ARJESSA

14 HIMOKSELLA MAISTUU
FAST GOOD

15 ISMO SIPELÄINEN
BOCUSE D'OR -KISAAN

Vahva **SUOMALAINEN** ruokatalo tekee elämästä maistuvampaa

HKScanin nimi muuttui keväällä 2024 HKFoodsiksi. Uusi nimi jatkaa yhtiön vahvoja perinteitä Suomessa.

- Olemme iso talo, jolla on monipuolinen tuotevalikoima ja erilaista teknologiaa tuotteiden valmistamiseen, toteaa HKFoodsin myynnistä vastaava johtaja **Sari Palokangas**. - Asiakas saa meiltä tarvitsemansa tuotteet, ovatpa ne sitten raakaa tai kypsää, tuoretta tai pakastetta.

HKFoodsilla intohimo hyvään lähtee ruohonjuuritasolta, suomalaisilta maataloilta. HK-sinetti ja Kariniemen logo tarkoittavat aina suomalaista liharaaka-ainetta.

- Kotimainen ruoantuotanto ja liha ovat asioita, joista olemme ylpeitä. Lihan sopimustuottajat ovat olennainen osa ruokaketjumme toimintaa. Kaikkia arvoketjun toimijoita tarvitaan, jotta me voimme nauttia suomalaisista tuotteista, jotka on valmistettu suomalaisista raaka-aineista Suomessa.



”

Kannattaa muistaa, että HK-sinetti ja Kariniemen logo tarkoittavat aina suomalaista liharaaka-ainetta.”



Lihaisan maukas kotimainen

- Lihaisa ja maukas, perinteisillä mausteilla oleva, suomalaisesta porsaan- ja naudanlihasta valmistettu jauhelihapihvi. Erinomainen tuote etenkin lounaspöytiin, tarjoile esimerkiksi muusin ja pippurikastikkeen kera!



RUOKAA
OMASTA
MAASTA



7301 HK Kotoisa jauhelihapihvi n. 90 g pakaste

AINESOSAT: suomalainen liha (porsas ja nauta), vesi, suomalainen peruna, mausteet (mm. sipuli, valkosipuli, maustepippuri, mustapippuri, laakerinlehti), herneproteiini, peruna- ja hernekuitu, jodioitu suola, sokeri, aromit, emulgointiaine (E322), rypsiöljy. Lihapitoisuus 75 %.

TILAUSYKSIKÖ 2x 2 kg/ltk

EAN myyntiyksikkö 6409100173012

vuoka = muovivuoka | vac. = vakuumpakkaus | ltk = pahvilaatikko | pss. = pussi

=Runasproteiininen =Maidoton =Laktoositon =Gluteeniton

=Pakastetuote =Vegaani =Kasvis

Parempaa pannulta

- Hyvin perinteikkäällä reseptillä valmistettu reilunkokoinen jauhelihapihvi, jossa suomalaisen naudanlihan lisäksi sipulia, korppujauhoa ja kananmuna. Pihveissä on kaunis kullanuskea paistopinta.



RUOKAA
OMASTA
MAASTA



7974 HK Naudan pannupihvi n. 130 g pakaste

AINESOSAT: suomalainen naudanliha, **kananmuna**, sipuli, korppujauho (**vehnäjauho**), vesi, suola, musta- ja maustepippuri, rapsiöljy. Lihapitoisuus 75 %.

TILAUSYKSIKÖ 40x 130 g

EAN myyntiyksikkö 6409100179748

vuoka = muovivuoka | vac. = vakuumpakkaus | ltk = pahvilaatikko | pss. = pussi

=Runsasproteiininen =Maidoton =Laktoositon =Gluteeniton

=Pakastetuote =Vegaani =Kasvis

Lounaalle tai makupaloihin

- Pienikokoinen, suomalaista porsaan- ja naudanlihaa sisältävä lihaisa ja aavistuksen mausteisempi pyörykkä. Cocktailpyörykkä on kokonsa puolesta erinomainen tuote cocktailpalojen lisäksi lounaspöytään, jossa pyörykkä maistuu perinteisten lisukkeiden, kuten muusin kanssa. Testaa myös tomaattikastikkeessa!



RUOKAA
OMASTA
MAASTA



7538 HK Kypsä Gluteeniton Cocktailpyörykkä n. 8 g pakaste

AINESOSAT: suomalainen liha (porsas ja nauta), vesi, suomalainen peruna, mausteet (mm. sipuli, valkosipuli, maustepippuri, mustapippuri, laakerinlehti), herneproteiini, peruna- ja hernekuitu, jodioitu suola, sokeri, aromit, emulgointiaine (E322), rypsiöljy. Lihapitoisuus 75 %.

TILAUSYKSIKÖ 2x 2 kg

EAN myyntiyksikkö 6409100175382

vuoka = muovivuoka | vac. = vakuumpakkaus | ltk = pahvilaatikko | pss. = pussi
 RP = Runsasproteiininen M = Maidoton L = Laktoositon G = Gluteeniton
 ❄️ = Pakastetuote V = Vegaani K = Kasvis

Pieni pyöreä suosikki

- Suomalaisesta kananpojan lihasta valmistettu perinteisillä miedoilla mausteilla ryyditetty lihapyöreä. Sopii tarjottavaksi sellaisenaan tai kastikkeessa. Tuoretuote.



RUOKAA
OMASTA
MAASTA



7603 Kariniemen kanapyöreä n. 15 g

AINESOSAT: Suomalainen broilerinliha, vesi, koneellisesti eroteltu broilerinliha, **soija**proteiini, korppujauho (**vehnä**), hernekuitu, perunajauho, mausteet (valkosipuli, inkivääri, sipuli), jodioitu suola, dekstroosi, hiivauute, aromit, rypsiöljy. Lihapitoisuus 54 %. Lihaa ja lihaan verrattavia raaka-aineita 72 %.

TILAUSYKSIKÖ 2 kg

EAN myyntiyksikkö 6409100076030

vuoka = muovivuoka | vac. = vakuumpakkaus | ltk = pahvilaatikko | pss. = pussi

RP = Runsasproteiininen M = Maidoton L = Laktoositon G = Gluteeniton

❄️ = Pakastetuote V = Vegaani K = Kasvis

Suomalaista naudanlihaa korkealaatuisina hampurilaispihveinä

- Paistovalmista suomalaista naudanlihaa helppokäyttöisinä, korkealaatuisina raakapakastepihveinä. Tuotteet ovat irtopakasteita, joten laatikosta on helppo ottaa tarvittava määrä pihvejä. Paista jäiset pihvit parilalla tai grillissä parhaan lopputuloksen saamiseksi!



RUOKAA
OMASTA
MAASTA



6449 HK Nauta hampurilaispihvi 75 g pakaste

AINESOSAT: Suomalainen naudanliha. Rasvaa 20 %.

TILAUSYKSIKÖ 60x 75 g

EAN myyntiyksikkö 6409100064495



6450 HK Nauta hampurilaispihvi 110 g pakaste

AINESOSAT: Suomalainen naudanliha. Rasvaa 20 %.

TILAUSYKSIKÖ 40x 110 g

EAN myyntiyksikkö 6409100064501

vuoka = muovivuoka | vac. = vakuumpakkaus | ltk = pahvilaatikko | pss. = pussi

Ⓜ = Runsasproteiininen Ⓜ = Maidoton Ⓛ = Laktoositon ⓐ = Gluteeniton

❄️ = Pakastetuote 🌱 = Vegaani 🍌 = Kasvis

Värikäs salaatti helposti

- Valmiiksi pilkottu, herkullisen rapea salaattisekoitus. Helppokäyttöinen tuote, sillä salaatti on valmiiksi pestyä, avaa vain pussi ja nosta tarjolle sellaisenaan. Kolmen salaatin mix on värikkyytensä ansiosta näyttävä tuote myös erilaisten salaattien pohjana.

VAIVATTOMAAN ARKEEN

Salaatti karamellisoidusta vuohenjuustosta ja rapeaa pekonia

Klassinen Cobb - salaatti, grillattua kananpoikaa, avocadoa ja tomaattia

Grillikanasalaatti, tuorejuusto-
parmesaanidressing

Siiderivinegretillä maustettu kanasalaatti



7525 Mäkitalon Farmi Kolmen salaatin mix 1 kg

AINESOSAT: Tumma romainesalaatti, punasalaatti, friseesalaatti

TILAUSYKSIKÖ 1 kg

EAN myyntiyksikkö 6409100075255

vuoka = muovivuoka | vac. = vakuumpakkaus | ltk = pahvilaatikko | pss. = pussi
 RIP = Runsasproteiininen M = Maidoton L = Laktoositon G = Gluteeniton
 ❄️ = Pakastetuote V = Vegaani K = Kasvis

Tuttu maku, VÄHEMMÄN SUOLAA

LUE KOKO
HAASTATELU >

HK:n uusi makusuola tarjoaa suolan tutun maun, mutta sitä käyttämällä tuotteessa on jopa nejänes vähemmän natriumia. Makusuola otetaan ensimmäisenä käyttöön HK:n kokolihaleikkeleissä sekä Kariniemen marinoituissa ja maustetuissa fileetuotteissa.

- Peräti yhdeksän kymmenestä suomalaisesta saa ravinnosta liikaa suolaa, mikä lisää mm. sydän- ja verisuonisairauksien riskiä, muistuttaa HKFoodsin ravitsemusasiantuntija **Soile Käkönen**.

Terveellisyyttä lähestytään HKFoodsilla makua unohtamatta.

- Julkisella puolella ravitsemukselliset ohjenuorat ovat usein keskeisiä esimerkiksi rasvan ja suolan osalta. Ravintoloissa näitä kriteereitä ei välttämättä aina korosteta, mutta jos toivotun maun saa toteutettua vähemmällä suolalla, niin varmasti kaikille ammattilaisille makusuola-tuotteet ovat mieluisa vaihtoehto.



”Olipa kyse ravintola-ammattilaisista tai kotikokeista, jokainen ruokaa valmistava haluaa ruoan olevan paitsi hyvän makuista, myös hyvällä omallatunnolla syötävää.”

Soile Käkönen

HK Foodsin ravitsemusasiantuntija ja laillistettu ravitsemusterapeutti

VAIVATTOMAAN ARKEEN

Broileria saltimbocca

Parmesaani-tomaattikana

Paistileikettä À la Lyonnaise, kalkkunanpaistia ja rakuunakermakastiketta

Kariniemen Kananpoikaa Kievin tapaan ja perunamuusia

Kanaleike caesarsalaatilla





2704 Kariniemen Kananpojan sisäfilee miedosti suolattu, n. 40-55 g

TILAUSYKSIKKÖ: n. 2 kg/vuoka
 EAN kuluttajapakkaus 2391270400002
 EAN myyntiyksikkö 6409100027049



2430 Kariniemen Kananpojan reisileike miedosti suolattu, n. 95-120 g

TILAUSYKSIKKÖ: n. 2 kg/vuoka
 EAN kuluttajapakkaus 2391243000000
 EAN myyntiyksikkö 6409100024307



2541 Kariniemen Kananpojan Filee-perhonen, miedosti suolattu, 150-160 g

TILAUSYKSIKKÖ: n. 2 kg/vuoka
 EAN kuluttajapakkaus 2391254100003
 EAN myyntiyksikkö 6409100025410



2794 Kariniemen Kananpojan Fileepihvi, miedosti suolattu, 110-130 g

TILAUSYKSIKKÖ: n. 2 kg
 EAN kuluttajapakkaus 2377279400007
 EAN myyntiyksikkö 6407720127941



2545 Kariniemen Kananpojan Ohutfilee, miedosti suolattu, n. 150 g

TILAUSYKSIKKÖ: n. 2 kg/vuoka
 EAN kuluttajapakkaus 2391254500001
 EAN myyntiyksikkö 6409100125455



2218 Kariniemen Kananpojan Rintafilee, marinoitu, 150-180 g

TILAUSYKSIKKÖ: n. 4,4 kg/vuoka
 EAN kuluttajapakkaus 2377221800008
 EAN myyntiyksikkö 6407720122182



2451 Kariniemen Kananpojan Fileesuikale, hunaja

TILAUSYKSIKKÖ: n. 4 kg/vuoka
 EAN kuluttajapakkaus 2377245100009
 EAN myyntiyksikkö 6407720124513

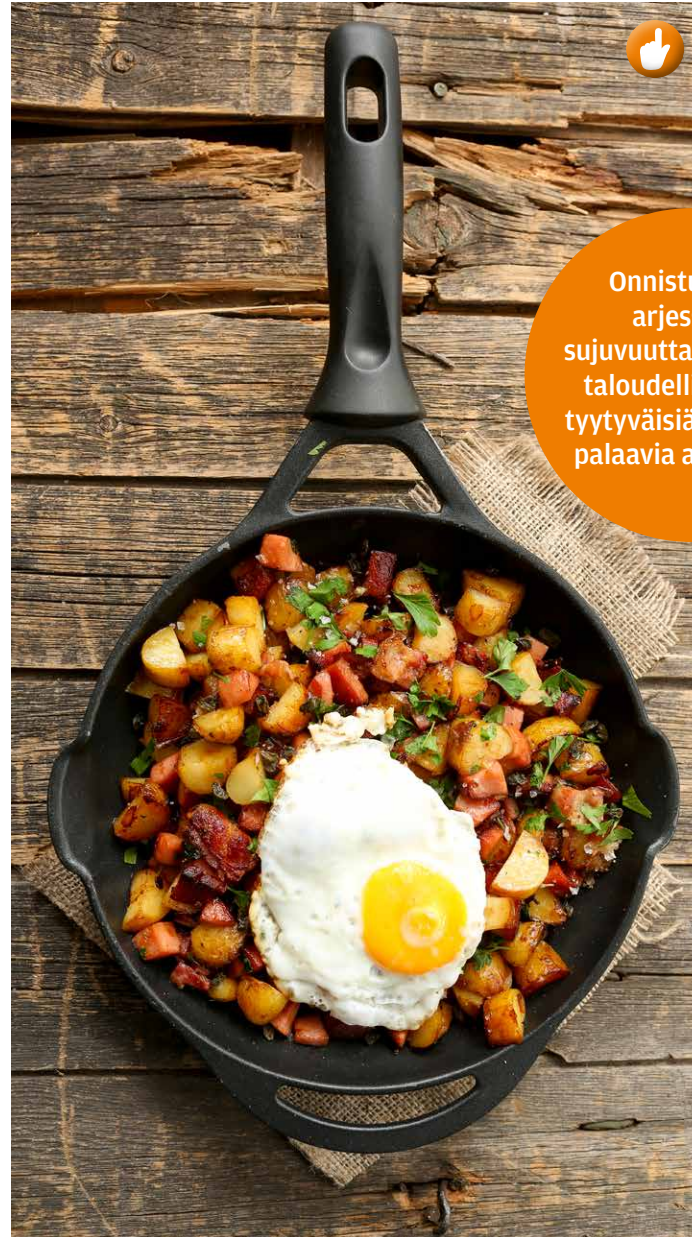
vuoka = muovivuoka | vac. = vakuumpakkaus | ltk = pahvilaatikko | pss. = pussi

RP = Runsasproteiininen P = Proteiinipitoinen M = Maidoton L = Laktoositon G = Gluteeniton PK = Pakastetuote V = Vegaani K = Kasvis

Ammattikeittiöiden onnistunut MAISTUVA ARKI

Yksi perusraaka-aine voi tarjota monta käyttötarkoitusta ruokalistallasi. Esimerkiksi kotimaisista raaka-aineista valmistetut kotiruoan klassikot toimivat aina - ja vaihtelua saat helposti pienillä muutoksilla.

Kun hinnan ja laadun suhde korostuu entistä enemmän lounasruokailussa, prosesseissa ja raaka-aineissa kannattaa panostaa tehokkuuteen. Valmiiksi testatuilla resepteillä saat vaihtelua tuttuihin ruokiin silloinkin, kun et halua käyttää aikaasi kokeilemiseen ja ideointiin. Sitä on ammattikeittiöiden arki parhaimmillaan!



Onnistuminen arjessa on sujuvuutta keittiössä, taloudellisuutta ja tyytyväisiä uudelleen palaavia asiakkaita.



VAIVATTOMAAN ARKEEN

HK MAUSTEINEN KUORETON SAVUBRATWURST

Pyttipannu

Uunimakkara nikkarin tapaan

Hot Dog HK Savubratwurstilla





UUTUUS!



**7301 HK Kotoisa jauhelihapihvi
n. 90 g pakaste**

TILAUSYKSIKKÖ: 2x 2 kg
EAN myyntiyksikkö 6409100173012



7617 Kariniemen Kananpojan paistipala

TILAUSYKSIKKÖ: 3 kg
EAN myyntiyksikkö 6409100076177



**6245 HK Mausteinen kuoreton
savubratwurst 80 g, pakaste**

TILAUSYKSIKKÖ: 4x 800 g
EAN myyntiyksikkö 6409101262456



1979 HK Naudan paistisuikale

TILAUSYKSIKKÖ: n. 2 kg
EAN kuluttajakaus 2391197900005
EAN myyntiyksikkö 6409100119799



**7449 HK Viljaporsaan ylikypsä
paistipala, pakaste**

TILAUSYKSIKKÖ: 2x 3 kg
EAN kuluttajakaus 6409100074494
EAN myyntiyksikkö 6409100274498



**7663 HK Naudan jauheliha ruskistettu,
kypsä**

TILAUSYKSIKKÖ: 3 kg/vac.
EAN myyntiyksikkö 6409100076634



**7510 Kivikylän Sooci Paahteinen
Tumma kastikepohja**

TILAUSYKSIKKÖ: 6x 1 l
EAN kuluttajakaus 6409100075101
EAN myyntiyksikkö 6409100175108



7230 HK Bearnaiskastike

TILAUSYKSIKKÖ: 1 kg
EAN myyntiyksikkö 6409100072308

vuoka = muovivuoka | vac. = vakuumpakkaus | ltk = pahlilaatikko | pss. = pussi

RP = Runsasproteiininen P = Proteiinipitoinen M = Maidoton L = Laktoositon G = Gluteeniton S = Pakastetuote V = Vegaani K = Kasvis

YHTEISTYÖSSÄ

FAST GOOD -konsepti helpottaa Himoksen kiireistä sesonkia

Sesonkien mukaan elävä matkailu- ja tapahtumakeskus HimosLomat valitsi alkavalle kaudelle HKFoodsin Fast Good -konseptin. Kot Spot® vastaa Himoksen tavoitteeseen päivittää pikaruokatarjontaa laadukkaasti. Sekä kiireisille keittiöammattilaisille että lomasta nauttiville asiakkaille tärkeitä ovat raaka-aineiden kotimaisuus, tuoreus ja laatu.

- HKFoodsin Kot Spotin toivotaan tuovan jotain uutta ja mielenkiintoista tulevan talvisesongin 2024-25 asiakkaille, kertoo Himoksen ravintoloista vastaava keittiöpäällikkö **Juho-Pekka Airaksinen**.

- Oman henkilöstömme näkökulmasta on tärkeää, että valmiiksi hiotut ja testatut konseptit toimivat kovimmassakin kiireessä, Airaksinen kiteyttää. - Uskon, että valmiiksi mietityt konseptit vähentävät myös samalla hävikkiä ja tuovat meille tulosta.



” Yhteistyömme HKFoodsin kanssa on ollut toimivaa, olemme saaneet ideoita ja apua aina kun olemme sitä tarvinneet.”

Juho-Pekka Airaksinen
Keittiöpäällikkö, HimosLomat Oy



KOT SPOT®

OMASTA MIELESTÄMME
PARASTA KANANPOIKAA

LUE LISÄÄ
HK FOODSIN
FAST GOOD
-RATKAISUISTA

Ismo Sipeläinen:

Luvassa ranskalaista metsäkaurista SUOMALAISELLA twistillä

LUE LISÄÄ ISMO SIPELÄISEN AJATUKSISTA ENNEN KISAA >



Ismo Sipeläinen edustaa Suomea maailman arvostetuimman kokkilpailun Bocuse d'Orin finaalissa Lyonissa tammikuussa 2025. Loppuvuosi onkin Sipeläisen tiimille tiiviin valmistautumisen aikaa.

Kokemus antaa varmuutta, sillä Sipeläinen sijoittui kaudella 2019-20 neljänneksi. Nyt tavoitteet ovat vielä korkeammalla.

- Ollaan yhdessä avustaja **Kaisa Laanamäen** ja valmentaja **Kristian Vuojärven** kanssa luettu kisaohjeita ja mietitty, miten lähdetään etenemään, Sipeläinen kertoo. - Seuraavaksi ryhdytään testausvaiheeseen, jossa koetetaan löytää hyvät maut ja hyvät tavat.

Vaikka ravintola-ammattilaiset ovat tottuneet työskentelemään kelloa vastaan, Sipeläinen muistuttaa kilpailusuorituksen olevan vielä tiukemmin aikaan sidottu. Toinen merkittävä ero liittyy raaka-aineiden määrään ja saatavuuteen.

- Jos kisassa tarvitaan jotain ainesosaa kaksi grammaa, niin sitä on mukana tasan kaksi grammaa. Siksi virheet pitää minimoida.

HKFOODS ON YKSI BOCUSE D'OR KILPAILUN YHTEISTYÖKUMPPANEISTA

SIRH/+
BOCUSE D'OR
TEAM FINLAND EUROPE 2024



Edessä on uusi kilpailu ja uudet raaka-aineet, eli kaikki lähtevät kisaan puhtaalta pöydältä."

Ismo Sipeläinen
Keittiömestari
Suomen Bocuse d'Or edustaja
Ranskan Lyonissa tammikuussa 2025

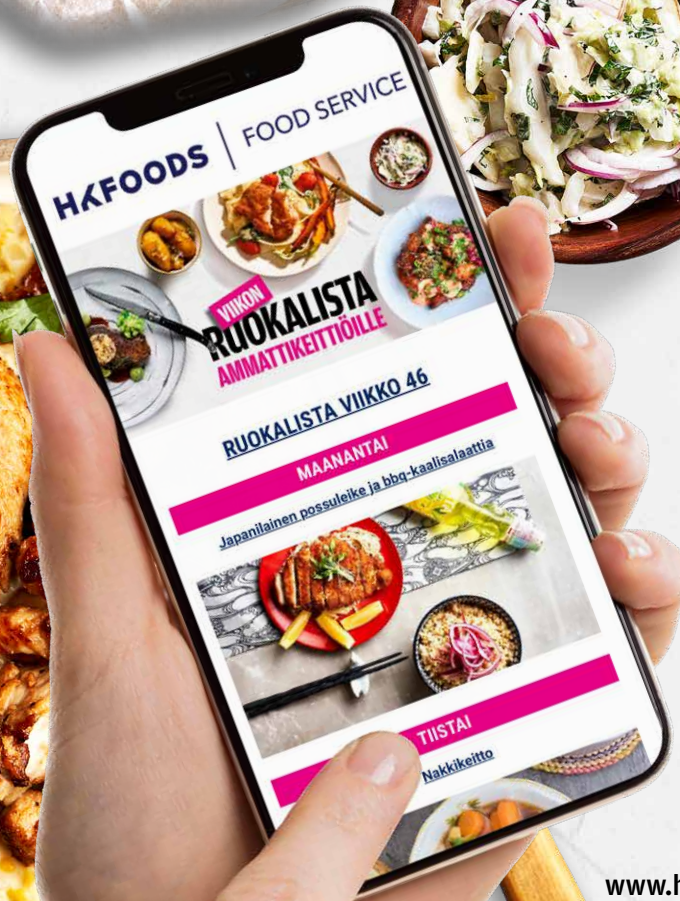


HKFOODS ON MUKANA KEVÄÄN 2025 AMMATTILAISTAPAHTUMISSA:

- FFCR- messut 19.-20.3.
- Kespro Taste & Inspiration
 - Lahti 4.3.
 - Helsinki 6.3.
 - Kuopio 13.3.
 - Ikaalinen 2.4.
 - Oulu 16.4.
 - Levi 23.4.
 - Turku 6.5.
- Raflamessut Peurunka huhtikuu
- Meat & Fire Open Air huhtikuu



Tilaa vinkit täältä
[www.hkfoodservice.fi/
yhteystiedot/tilaa-uutiskirje/](http://www.hkfoodservice.fi/yhteystiedot/tilaa-uutiskirje/)



VIIKON RUOKALISTA AMMATTIKEITTIÖILLE

Keittiöammattilainen, ota ruokasuunnittelun
avuksi viikoittaiset ruokavinkkimme!

HKFOODS | FOOD SERVICE

Väinö Tannerin tie 1, 01510 Vantaa. Asiakaspalvelu 010 570 130

www.hk.fi www.kariniemen.fi www.hkfoodservice.fi www.hkfoods.com