



Hyvän ammattilainen

# Tuoteluettelo

TUOTELUETTELO LADATTAVISSA

[kalaneuvos.fi/horeca](http://kalaneuvos.fi/horeca)



MEIRANOVA





**Kalaneuvos®**

## Kala on valveutuneen sekasyöjän valinta

***Hiilijalanjälki ja muut ympäristövaikutukset ovat tätä nykyä keskeisiä kestävyysmittareita kutakuinkin kaikessa tuotannossa ja kulutuksessa. Valveutunut kuluttaja haluaa tehdä kestäviä valintoja myös ruokakaupassa – ja siksi olemmekin laskeneet kaikkien Kalaneuvoksen päätuoteryhmien hiilijalanjäljen kaupan terminaaliin asti toimitettuna.***

### **Mitkä kalatuotteet sitten ovat hiilijalanjäljeltään kaikkein pienimpiä?**

Kotimainen kala, esimerkiksi kotimainen kirjolohi, on tuontikalaa kuten norjalaista loh-ta parempi vaihtoehto. Jalostamattomalla kalalla on tuotannossa pienempi hiilijalanjälki kuin jalostetuilla tuotteilla, kuten savu- ja graavikalalla. Toisaalta jalostamaton fileekala paistetaan vielä kotona pannulla tai uunissa – ja näin sen kokonaihiilijalanjälki kasvaa ostamisen jälkeen sekä sähkön kulutuksen että syötävän määrän kutistumisen takia.

Kuluttajan kannalta eri kalatuotteiden keskinäiset erot hiilijalanjäljessä eivät lopulta olekaan olennaisimpia. Tärkeämpää on muistaa, että kala – esimerkiksi juuri kotimainen kasvatettu kirjolohi – on valmistustavasta riippumatta erittäin ekologinen valinta nyt ja tulevaisuudessa.

Sen ympäristökuormitus on merkittävästi esimerkiksi sian- ja naudanlihaa vähäisempää. Pari esimerkkiä:

- Sianlihan hiilijalanjälki kilo kohti on noin kaksinkertainen ja naudanlihan noin kymmenkertainen kalaan verrattuna.
- Sianlihakilon tuottaminen kuluttaa vettä noin kolme kertaa enemmän ja naudanlihan lähes kahdeksan kertaa enemmän kuin kalan.

Kalankasvatus onkin kaikkein tehokkain ja ekologisin tapa tuottaa eläinproteiinia. Me Kalaneuvoksella jatkamme edelleen määrätietoisia toimia hiilijalanjälkemme pienentämiseksi, ja tulemme kertomaan toimistamme jatkossa myös kuluttajille. Kehitysuunnitelmissamme on muun muassa, että tulevaisuudessa kuluttaja pääsee tarkistamaan suosituimpien tuotteidemme hiilijalanjäljen suoraan pakkauksen kyljestä.

## GRAAVIT



### GRAAVILOHIFILEE, SIIVU

n. 1000 g vak  
Myyntierä n. 4 kg  
Tuotenro **3905**



### GRAAVIKIRJLOHIFILEE, SIIVU

n. 750 g vak  
Myyntierä n. 4 kg  
Tuotenro **3901**

## KYLMÄSAVUSTETUT



### KYLMÄSAVULOHIFILEE, SIIVU

n. 900 g vak  
Myyntierä n. 5 kg  
Tuotenro **3906**



### KYLMÄSAVUKIRJLOHIFILEE, SIIVU

n. 750 g vak  
Myyntierä n. 4 kg  
Tuotenro **3902**

## LÄMMINSAVUSTETUT



### SAVUSTETTU KANADANSIIKA

n. 700 – 900 g vak  
Myyntierä n. 4 kg  
Tuotenro **52006**



### SAVUKIRJLOHIFILEE

n. 700 g vak  
Myyntierä n. 4 kg  
Tuotenro **3908**

## LÄMMINSAVUSTETUT



### SAVUKIRJOLOHIFILEE, TUPLA

n. 1350 g vak  
Myyntierä n. 1,35 kg  
Tuotenro **3930**

n. 1350 g vak  
Myyntierä n. 5 kg  
Tuotenro **3909**



### SAVULOHIFILEE, BUFFET

n. 1250 g vak  
Myyntierä n. 5 kg  
Tuotenro **3926**



### SAVUPIPPURIMAKRILLIFILEE

Myyntierä n. 3 kg  
Tuotenro **3911**



## MUUT TUOTTEET



### SINAPPISILAKKAFILEE

2,5 kg astia  
Myyntierä 2,5 kg  
Tuotenro **3960**



### VALKOSIPULISILAKKAFILEE

2,5 kg astia  
Myyntierä 2,5 kg  
Tuotenro **3951**



**MARTIN KALAN  
LIPEÄKALA**  
kausituote / joulu

n. 1 kg vak  
Myyntierä n. 5 kg  
Tuotenro **3950**







**KIRJOLOHIFILEE, tuore  
C-leikkaus, ruodittu**

n. 750 g vak  
Myyntierä n. 5 kg  
Tuotenro **3916**



**KIRJOLOHIFILEE, tuore  
C-leikkaus, ruodittu**

n. 900 g  
Myyntierä n. 5 kg  
Tuotenro **3936**

n. 900 g  
Myyntierä n. 10 kg  
Tuotenro **3935**



**KIRJOLOHIFILEE, pala  
tuore, ruodittu**

25 x 150 g  
Myyntierä 3,75 kg  
Tuotenro **3917**



**LOHIFILEE, tuore  
C-leikkaus, ruodittu**

n. 0,8–1,8 kg vak  
Myyntierä n. 5 kg  
Tuotenro **3915**



**LOHIFILEE, tuore  
C-leikkaus, ruodittu**

n. 0,8–1,8 kg  
Myyntierä n. 5 kg  
Tuotenro **3934**

n. 0,8–1,8 kg  
Myyntierä n. 10 kg  
Tuotenro **3904**



**LOHIFILEE, pala  
tuore, ruodittu**

25 x 150 g vak  
Myyntierä 3,75 kg  
Tuotenro **3918**



**LOHIFILEE, pala  
nahaton, ruodittu**

25 x 150 g  
Myyntierä 3,75 kg  
Tuotenro **3928**

# PAKASTEET



## KIRJOLOHIFILEE, PALA ❄️

80 g nahaton  
Myyntierä 5 kg  
Tuotenro **1025912**

140 g  
Myyntierä 5 kg  
Tuotenro **1025131**

120 g nahaton  
Myyntierä 5 kg  
Tuotenro **1025926**

150 g  
Myyntierä 5 kg  
Tuotenro **1025915**

140 g nahaton  
Myyntierä 5 kg  
Tuotenro **1025135**



## LOHIFILEE, NELIÖ ❄️

Myyntierä 5 kg  
Tuotenro **1006653**



## KUHAFILEE ❄️ suomustettu

Myyntierä n. 5 kg  
Tuotenro **1025913**



## LOHIMEDALJONKI ❄️ 150 g, IQF

Myyntierä 5 kg  
Tuotenro **1007136**



## SILAKKAFILEE 15-25 g ❄️ 1 kg MSC

Myyntierä 6 kg  
Tuotenro **1007127**



## NIERIÄFILEE ❄️ C-leikattu, ruodittu

Myyntierä n. 5 kg  
Tuotenro **1006928**



## TAIMENFILEE ASC IQF ❄️ suomustettu

Myyntierä 10 kg  
Tuotenro **1007223**

**TAIMENFILEE** C-leikattu, ruodittu, vakuumi, n. 5 kg  
**MUIKKU, PERATTU** pääton, 5 kg  
**KYLMÄSAVUKIRJOLOHIFILEE, SIIVU** 7x 750 g/5,25 kg  
**KYLMÄSAVULOHIFILEE, SIIVU** vakuumi, 6x n. 900 g  
**KYLMÄSAVU KIRJOLOHIFILEE, SIIVU** 20x 150 g  
**KIRJOLOHIMASSA** 2 x 2,5 kg

**1025924**  
**1025130**  
**1026173**  
**1025920**  
**1006923**  
**1026174**

**KIRJOLOHIFILEE, KUUTIO** 1,6 x 1,6 x 1,6 cm, 5 kg  
**KIRJOLOHIFILEE, KUUTIO** 2 x 2 x 2 cm, 5 kg  
**KIRJOLOHISUIKALE** 5 kg  
**GRAAVI KIRJOLOHIFILEE, SIIVU** 7x750 g/5,25 kg  
**KIRJOLOHEN MÄTI** 1 kg  
**LOHIFILEE, KUUTIO** 5 kg

**1025133**  
**1006647**  
**1025914**  
**1026172**  
**1028100**  
**1025919**



**Kalaneuvos<sup>®</sup>**

# Vastuullinen kalantoimittaja

**Kirjolohi tulee omilta kalankasvatustuotoksiltamme Manner-Suomesta, Ahvenanmaalta tai Ruotsista. Hallitsemme tuoreen kirjolohen koko tuotantoketjun, mädistä ja kalanpoikasista aina valmiiseen tuotteeseen saakka, ympäri vuoden. Kotimaisen kirjolohen matka kalanpoikasesta kuluttajan lautaselle vie 2,5–3 vuotta.**

Suomalainen kasvatettu kirjolohi ja siika ovat harvoja WWF:n vihreälle listalle päässeitä verkkoallaskasvatettuja kaloja maailmassa. WWF perustelee kirjolohelle myönnettyä kuluttamisen vihreää valoa mm. vastuullisuudella.

Norjan lohi kuljetetaan kylmäkuljetusrekoilla suoraan Lofoteilta kalanjalostustehtaallemme ja lohi on jalostettavana jo 22 tuntia perkuun jälkeen.

MSC on kansainvälinen sertifikaatti joka takaa, että tuotteet ovat peräisin kalastusyrityksestä, joka täyttää MSC:n kestävän kalastuksen standardin vastuullisuuskriteerit. Kalaneuvoksen myymä silakka on MSC-sertifioitua. Lisäksi saatavana on myös MSC-sertifioitua molvaa, josta valmistamme MSC-sertifioitua lipeäkalaa Martin Kalassa. MSC-sertifikaatti on maailmanlaajuisesti tunnettu todistus siitä, että kala on pyydetty ekologisesti kestäväällä tavalla.

Kestävän kalastuksen mukainen pyyntimuoto takaa parhaan laadun. Hankimme kalaa kestävästä kalakannoista ja suosimme hankinnoissamme vastuullisia lähitoimijoita. Kerromme pakkausmerkinnöissä kalan pyyntialueet ja raaka-aineemme ovat jäljitettävissä. Kotimaiset kalastajat, joilta hankimme saalista, kuuluvat uuden kalastuslain mukaisesti kaupallisten kalastajien rekisteriin ja ilmoittavat saaliinsa ELY-keskuksiin.

Lue lisää:  
**[kalaneuvos.fi](http://kalaneuvos.fi)**





# Kalaneuvos®



## Valmistettu Suomessa

Kalaneuvos Oy on suomalainen perinteikäs perheyritys. Valmistamme kaikki Kalaneuvos-tuotteemme vastuullisesti Suomessa – yli 40 vuoden kokemuksella. Olemme ainoa kala-alan yritys Suomessa, joka hallitsee tuoreen kirjolohen koko tuotantoketjun, mädistä ja kalanpoikasista aina valmiiseen tuotteeseen saakka, ympäri vuoden. Käsitlemme yhteensä yli 20 miljoonaa kiloa kalaa vuodessa. Suosiomme salaisuus on ehdottomasti maku. Valmistusmenetelmät, parhaat raaka-aineet ja tarkka laadunvalvonta pitävät huolen, että tuotteemme maistuvat aina yhtä hyviltä!

### KALANEUVOS OY

Hukkasentie 25  
38220 Sastamala  
Tel. 010 4111 470 (myynti)  
info@kalaneuvos.fi  
[kalaneuvos.fi](http://kalaneuvos.fi)

### JUKKA PAANANEN

Myyntipäällikkö,  
HoReCa/Teollisuusasiakkuudet  
Tel. 010 4111 493  
Mob. 050 5643 239  
jukka.paananen@kalaneuvos.fi

Katso  
ajankohtaiset  
kuulumiset:  
[kalaneuvos.fi](http://kalaneuvos.fi)