

Kalaneuvos[®]

Hyvän ammattilainen

Tuoteluettelo

TUOTELUETTELO LADATTAVISSA

kalaneuvos.fi/horeca





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.

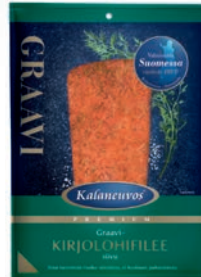
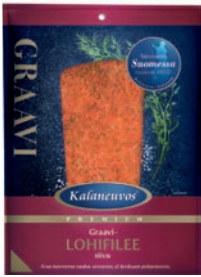
Kuluttajan kannalta eri kalatuotteiden keskinäiset erot hiilijalanjäljessä eivät lopulta olekaan olennaisimpia. Tärkeämpää on muistaa, että kala – esimerkiksi juuri kotimainen kasvatettu kirjolohi – on valmistustavasta riippumatta erittäin ekologinen valinta nyt ja tulevaisuudessa.

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 & KYLMÄSAVUSTETUT



GRAAVILOHIFILEE, SIIVU

150 g vak
Myyntierä 1,2 kg

n. 1000 g vak
Myyntierä n. 5 kg
Tuotenro: **2085299100004**



6 408520 009314



2 385299 100005

GRAAVIKIRJOLOHIFILEE, SIIVU

150 g vak
Myyntierä 1,2 kg

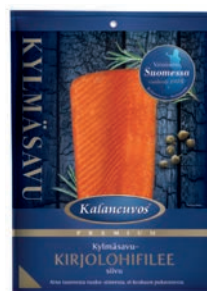
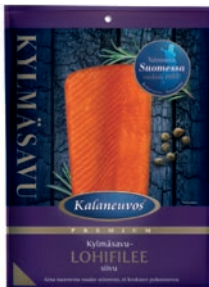
n. 750 g vak
Myyntierä n. 4,5 kg
Tuotenro: **2085257100008**



6 408520 009376



2 385257 100009



KYLMÄSAVULOHIFILEE SIIVU

150 g vak
Myyntierä 1,2 kg

n. 900 g vak
Myyntierä n. 5 kg
Tuotenro: **2085245200000**



6 408520 009406



2 385201 800009

KYLMÄSAVUKIRJOLOHIFILEE, SIIVU

150 g vak
Myyntierä 1,2 kg

n. 750 g vak
Myyntierä n. 4,5 kg
Tuotenro: **2085289000000**



6 408520 009727



2 385289 000001



KYLMÄSAVUKIRJOLOHIFILEE

n. 700 g vak
Myyntierä 3,5 kg
Tuotenro: **2085253300006**



2 385253 300007

Kalaneuvos®

SAVUSTETUT, VAKUUMI



SAVUKIRJOLOHIFILEE, TUPLA

n. 1350 g vak
Myyntierä n. 10 kg
Tuotenro: **2085264100008**



SAVUKIRJOLOHIFILEE

n. 600–800 g vak
Myyntierä n. 4 kg
Tuotenro: **2085263800008**



SAVUSTETTU KANADANSIIKA

n. 700–900 g vak
Myyntierä n. 4 kg
Tuotenro: **2085297900002**



SAVUPIPPURIMAKRILLIFILEE

Myyntierä n. 3 kg
Tuotenro: **2085254200008**



SAVUMAKRILLI

Myyntierä n. 3 kg
Tuotenro: **2085254300005**



MSC SAVUPALLAS

Myyntierä 2,5 kg
Tuotenro: **2085279200007**



TUOREET



LOHIFILEE, TUORE, C-LEIKKAUS, RUODITTU

n. 1,2 kg vak
Myyntierä 10 kg

Tuotenro: **2085273700008**



TUORE LOHIFILEE, PALA

25 x 150 g

Myyntierä 1 kg

Tuotenro: **6408520000311**



TUORE KIRJLOHIFILEEPALA

25 x 150 g

Myyntierä 1 kg

Tuotenro: **6408520000298**



Kalaneuvos®



TAIMENFILEE, pakaste

Myyntierä 5 kg

Tuotenro: 2085291400003



2 385291 400004



NIERIÄFILEE, pakaste

Myyntierä 5 kg

Tuotenro: 2085295100008



2 385295 100009



KUHAFILEE, pakaste

Myyntierä 5 kg

Tuotenro: 2085282300008



2 385282 300009



**MUIKKU, PERATTU PÄÄTÖN
pakaste, IQF**

Myyntierä, IQF, 5 kg

Tuotenro



6 408520 009819



Kalaneuvos®

Vastuullinen kalantoimittaja

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

Suomalainen kasvatettu kirjoloji 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



Kalaneuvos®

Pyydä parasta

Kalaneuvos-laadun perusta on lähes 50 vuoden kokemus sekä tuoreet raaka-aineet. Niin tuoreet, että Suomen puhtaissa vesissä kasvaneet ja kasvatetut kalat tulevat meille suoraan kalastajilta, omilta kasvatuslaitoksiltamme ja kasvattajilta.

Lue lisää: kalaneuvos.fi

KALANEUVOS OY

Hukkasentie 25
38220 Sastamala

Tel. 010 4111 470 (myynti)
info@kalaneuvos.fi
kalaneuvos.fi

JUKKA PAANANEN

Myyntipäällikkö,
HoReCa/Teollisuusasiakkuudet

Tel. 010 4111 493

Mob. 050 5643 239

jukka.paananen@kalaneuvos.fi