

Kafaneuvos[®]

Hyvän ammattilainen

Tuote- luettelo

VALIO
Aimo

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 ruoka-kaupassa – 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 lohta 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 kokonaishiilijalanjälki 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 kiloa 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. Kehityssuunnitelmissamme on muun muassa, että tulevaisuudessa kuluttaja pääsee tarkistamaan suosituimpien tuotteidemme hiilijalan jäljen suoraan pakkauksen kyljestä.

GRAAVIT



GRAAVILOHIFILEE, SIIVU

n. 1000 g vak
Myyntierä n. 5 kg
SAP **8088029**

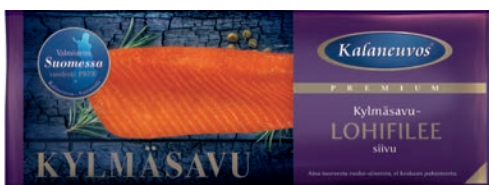


GRAAVIKIRJOLOHIFILEE, SIIVU

n. 750 g vak
Myyntierä n. 4,5 kg
SAP **8088016**



KYLMÄSAVUSTETUT



KYLMÄSAVULOHIFILEE, SIIVU

n. 900 g vak
Myyntierä n. 5 kg
SAP **8088054**



KYLMÄSAVUKIRJOLOHIFILEE, SIIVU

n. 750 g vak
Myyntierä n. 4,5 kg
SAP **8088040**



LÄMMINSAVUSTETUT



SAVUKIRJOLOHIFILEE

n. 700 g vak
Myyntierä n. 4,2 kg
SAP **8088056**



SAVUKIRJOLOHIFILEE, TUPLA

n. 1350 g vak
Myyntierä n. 10 kg
SAP **8088102**



SAVULOHIFILEE, BUFFET

n. 1250 g vak
Myyntierä n. 5 kg
SAP **8086993**



SAVUSTETTU KANADANSIIKA

n. 800 g vak
Myyntierä n. 4 kg
SAP **8088111**



SAVUPIPPURIMAKRILLIFILEE

n. 3 kg irtto
Myyntierä n. 3 kg
SAP **8088126**



SAVUPALLAS, MSC

Myyntierä n. 2,5 kg
SAP **8088067**



PAKASTEET



KIRJOLOHENMÄTI 150 g

150 g, pakaste.
Myyntierä 12 prk
SAP 8087368



KANADANSIIAN MÄTI, 100 g

100 g, pakaste. Myyntierä 12 prk
SAP 8084336
(Saatavana myös 1 kg, pakaste)



SILAKKAFILIEE 15-25 g 1 kg MSC

Myyntierä 6 kg
SAP 8083899



MÄTI

Mäti on korkealle arvostettua herkkua ja Kalaneuvos takaa parhaan kirjoloheNMädin laadun. Käsitönä Suomessa valmistettu tuore suomalainen kirjoloheNMätimme on Premium-laatua. Mäti siirtyy suoraan perkuusta valmistettavaksi, näin maku säilyy tuoreena ja raikkaana ja rakenne kiinteänä. Premium-tason kiinteäkuulainen mätimme kestää pakastuksen.



Hillitty ja laadukas Liekki-tuotesarja

LOIMUTETTU AIDOLLA TULELLA



LIEKKI LOIMUTETTU LOHIFILEE

n. 900 g vak
Myyntierä n. 3 kg
SAP 8087430



LIEKKI LOIMUTETTU KIRJOLOHIFILEE

n. 700 g vak
Myyntierä n. 3 kg
SAP 8087754



KALANEUVOKSELLE

Arvostettu BRC- elintarviketurvallisuus- sertifikaatti

Kalaneuvos Oy:lle on myönnetty kansainvälinen BRC-elintarviketurvallisuussertifikaatti. BRC Food on maailmanlaajuisesti tunnetuin ja kattavin elintarvikkeiden laatua sekä turvallisuutta määrittävä standardi ja laatujärjestelmä. Kalaneuvos saavutti erinomaisen BRC Grade AA -tason helmikuun 2021 auditoinnissa.

Mittava 30 miljoonan euron tehdaslaajennusinvestointi vuonna 2019 ja vanhan puolen saneeraus tekivät sertifikaatin vaatimusten toteuttamisesta helppoa. Tuotantolaitoksen henkilökulkuun, materiaali- ja tuotevirtauksiin ja tuotantolaitteiden tehokkuuteen kiinnitettiin erityistä huomiota.

”Kalaneuvos on sitoutunut jatkuvaan kehittämiseen, tuoteturvallisuuteen ja laatuun tuotantoketjun jokaisessa vaiheessa.

Tuotannon työntekijät ovat avainasemassa. Koko henkilöstö on sitoutunut elintarviketurvallisuuspolitiikkaamme ja sen laatuavoitteisiin. BRC Food -sertifikaatista iso kiitos kuuluu juuri henkilöstölle, joka on ottanut standardin vaatimukset jokapäiväiseen toimintaansa mukaan”, Kalaneuvoksen laatujohtaja Susanna Viitaniemi kertoo.

BRC-elintarviketurvallisuussertifikaatti korvaa yrityksen aiemman elintarviketurvallisuusjärjestelmän FSSC 22000:n. ISO 14001 -ympäristöjärjestelmä on ollut ympäristöjohtamisen työkaluna vuodesta 2003 ja se on voimassa edelleen.

Kalaneuvos on ensimmäinen suomalainen elintarvikealan yritys, joka sai jo vuonna 1995 kansainvälisen ISO 9002 -standardin mukaisen sertifikaatin. Vuonna 2003 tämä laajeni ISO 9001 -standardin mukaiseksi sertifikaatiksi.

BRC-sertifiointiin luotetaan kansainvälisillä markkinoilla

Maailmalla laajasti tunnettu BRC-standardi edesauttaa Kalaneuvoksen kasvutavoitteita kalajalosteiden viennissä. Vientimarkkinoilla BRC-sertifikaatilla on vahva maine ja se tukee Kalaneuvoksen viennin tavoitteita niin Euroopassa kuin Aasiassa.

BRC-standardi (Brand Reputation through Compliance) julkaistiin 1998 takaamaan valmistajien tuotteiden vaatimustenmukaisuutta ja standardia on kehitetty jatkuvasti vastaamaan toimialan kehitystä. BRC-standardi ja sertifiointi takaavat tuotteiden laadun, turvallisuuden ja toiminnallisuuden niin kuluttajille kuin elintarviketeollisuudelle. Se edistää turvallista elintarviketuotantoa ja luotettavien toimittajien valintaa.

BRC

Food Safety

CERTIFICATED



Kalaneuvos[®]

Hyvän ammattilainen

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 kasvatustilteiltämme 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