

KESÄN 2026

RUOKALISTA

KOKO SUOMEN
RUOKALISTALLA **KESÄN**
KUUMIMMAT
MAUT



”Kesäravintoloiden
helpot ratkaisut
ja tuotteet”

Tom Tapper, kehityspäällikkö
Keittiömestariitiimi
HKFoods Food service



HKFOODS

FOOD SERVICE

#kokosuomenruokalista

KOKO SUOMEN RUOKALISTALLA **KESÄN** **KUUMIMMAT MAUT**

Kuu kiurusta kesään, puoli kuuta terassikauteen - vai miten se nyt olikaan. Ravintolakesä 2026 on joka tapauksessa ovella. Olemme koonneet Kesän ruokalistaan tuhdin setin tuotteita, reseptejä, ratkaisuja ja ideoita kesäravintoloiden tarpeisiin.

Tuttuun tapaan tärkeässä roolissa ovat tietenkin grillaus ja burgerit, mutta monipuolisesti ja osin uusilla tavoilla toteutettuna. Mutkattomia makuja ja rentoa tunnelmaa kesälistoille tuovat street food -henkiset raaka-aineet ja reseptit, joihin Keittiömestariitiimimme on hakenut ideoita eri puolilta maailmaa. Uutuustuotteista nousevat esiin esimerkiksi monikäyttöinen porsaas murea fileepihvi sekä Kariniemen paneroitu broilerinfilee.

Ei siis muuta kuin kohti kesää!

Lue lisää seuraavilta sivuilta ja nettisivuiltamme

www.hkfoodservice.fi

**MUTKATTOMIA
MAKUJA
KESÄLISTOILLE!**

SISÄLTÖ

3 Kesän uutuudet

11 Keittiömestariitiimi jakaa inspiraatiota ja osaamista

12 Parhaat ideat kesälistoille

15 Ruokatrendejä Kaakkois-Aasian katukeittiöistä ja Food Courteista

19 Tulta, hehkua ja uusia ideoita grillikauteen

24 Makkaroiden makoisa juhluvuosi

25 Kotimainen kumppani keittiön ja urheilun huippujen rinnalla

26 HKFoodsin vastuullisuusohjelma

VALMIIKSI LEIKATUT NAUDAN SISÄFILEEPIHVIT

- Naudan takuumureasta sisäfileestä leikatut määräpainopihvit helpottavat keittiön arkea, sillä ne ovat valmiiksi tasakokoisia.
- Pihvit ovat pakattu 2 kpl:n vakuumiin, joten tuotteita saa helposti sopivan määrän sulamaan.
- Paista nopeasti grillissä, parilalla tai pannulla ja tarjoile esimerkiksi Kivikylän Soocien kera.
- Lihapitoisuus 100 %.
- Säilytys alle -18 °C.



3313 HK Naudan takuumurea sisäfileepihvi 2x 150 g pakaste

AINESOSAT: suomalainen naudanliha.
Lihapitoisuus 100 %.

TILAUSYKSIKÖ 12x 300 g

EAN kuluttajapakkaus 6409100033132

EAN myyntiyksikkö 6409100133139

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

RP = Runsasproteiininen M = Maidoton L = Laktoositon G = Gluteeniton
* = Pakastetuote V = Vegaani K = Kasvis

TASAKOKOISET NAUDAN ULKOFIILEPIHVIT

- Naudan takuumureasta ulkofileestä leikatut määräpainopihvit helpottavat keittiön arkea, sillä ne ovat valmiiksi tasakokoisia.
- Pihvit ovat pakattu 4 kpl:n vakuumiin, joten tuotteita saa helposti sopivan määrän sulamaan.
- Paista nopeasti grillissä, parilalla tai pannulla ja tarjoile esimerkiksi Kivikylän Soocien kera.
- Lihapitoisuus 100 %.
- Säilytys alle -18 °C



3315 HK Naudan takuumurea ulkofileepihvi 4x 150 g pakaste

AINESOSAT: suomalainen naudanliha.
Lihapitoisuus 100 %.

TILAUSYKSIKÖ 8x 600 g

EAN kuluttajapakkaus 6409100033156

EAN myyntiyksikkö 6409100133153

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

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

* = Pakastetuote V = Vegaani K = Kasvis

ONNISTUMISVARMA PORSAN FILEEPIHVI

- Nimensä mukaisesti mureaa ja mehevää suomalaista porsaanfileetä noin 120 g:n pihveiksi leikattuna.
- Paista parilalla tai pannulla.
- Onnistumisvarma tuote, joka kestää hyvin myös lämpösäilytystä.
- Lihapitoisuus 100 %.
- Säilytys alle +6 °C.



1601 HK Viljaporsaan mehevä murea fileepihvi 10x n. 120 g

AINESOSAT: suomalainen porsaanliha 79%, vesi, jodioitu suola, aromit, happamuudensäätöaineet (E262), hapettumisenestoaine (E301), sakeuttamisaineet (ksantaanikumi).

TILAUSYKSIKÖ 1,2 kg (10x n. 120 g)

EAN kuluttajapakkaus 2391160100005

EAN myyntiyksikkö 6409100016012

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

RP = Runsasproteiininen M = Maidoton L = Laktoositon G = Gluteeniton
* = Pakastetuote V = Vegaani K = Kasvis

VÄHÄRASVAINEN SUOMALAINEN PORSAAJAUHELIIHA

- Vähärasvainen suomalainen tuore porsaan jauheliha sopii murekepihveihin, pyöryköihin ja kastikkeessa tarjottavaksi.
- Jauheliha on pakattu noin 3 kg tankoon
- Säilytys alle + 6 °C.



1717 HK Porsaan jauheliha 10 % n. 3 kg

AINESOSAT: suomalainen porsaanliha (100 %).

TILAUSYKSIKÖ n. 3 kg

EAN myyntiyksikkö 2391171700003

KESÄN UUTUUEDET
SIIPIKARJA, FILEET JA PIHVIT

MONIKÄYTTÖISET KYP SÄT SISÄFILEEPIHVIT

- Kariniemen valmiiksi kypsät, lempeästi pippurilla maustetut ja ohueksi nuijitut sisäfileepihvit tuovat helpoutta keittiöön.
- Käytä lämmitettynä tai sellaisenaan esimerkiksi salaatteihin, kastikkeisiin, bowleihin tai vaikka tortillan väliin.
- Säilytys alle -18 °C.



6111 Kariniemen Kananpojan kypsä sisäfileepihvi pintamaustettu 2x 1,5 kg irtopakaste

AINESOSAT: Suomalainen broilerin sisäfilee, vesi, dekstroosi, riisitärkkelys, happamuudensäätöaineet (E261, kaliumlaktaatti, sitruunahappo), jodioitu suola, aromit, maissimaltodekstriini, stabilointiaineet (E450, E451), mausteet (paprika, mustapippuri, rosépippuri). 100 g:aan tuotetta on käytetty 104 g lihaa.

TILAUSYKSIKKÖ 2x 1,5 kg

EAN kuluttajapakkaus 6409100061111

EAN myyntiyksikkö 6409100161118

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

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

* = Pakastetuote V = Vegaani K = Kasvis

RUOKAA
OMASTA
MAASTA



KESÄN UUTUudet
VALMIIT ATERIANOSAT, KYPSÄT PANEROIDUT

HERKULLINEN PANEROITU FILEEPIHVI

- Suomalaisesta broilerista valmistettu mehevä fileepihvi rapealla gluteenittomalla paneroinnilla.
- Yksi pihvi on kooltaan n. 100 g, jolloin se toimii erinomaisesti etenkin hampurilaisen välissä.
- Toimii myös esimerkiksi perunamuusin tai ranskalaisten kanssa.
- Lihapitoisuus 83 %.
- Säilytys alle -18 °C.



6709 Kariniemen Kananpojan paneroitu fileepihvi n. 100 g 2x 2 kg kypsä pakaste

AINESOSAT: suomalainen broilerin filee, vesi, korppujauho (riisi), kikkernejauho, maissitärkkelys, jodioitu suola, väri (E160c, E100), stabilointiaineet (E450, E451, muunnettu tärkkelys), herneproteiini, rypsiöljy, happamuudensäätöaine (E640).

TILAUSYKSIKÖ 2x 2 kg

EAN kuluttajapakkaus 6409100067090

EAN myyntiyksikkö 6409100167097

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

RP = Runsasproteiininen M = Maidoton L = Laktoositon G = Gluteeniton
* = Pakastetuote V = Vegaani K = Kasvis



KAIKILLE MAISTUVA KLASSIKKOKASTIKE

- Perinteinen jauhelihakastike on takuuvarmasti kaikille maistuva arkiruoka.
- Erinomainen tarjottava niin perunoiden, pastan kuin riisinkin kera.
- Sydänmerkkikriteerit täyttävä tuote.
- Säilytys alle + 6 °C.



6954 HK Jauhelihakastike 3 kg

AINESOSAT: vesi, jauheliha 30 % [broilerinliha (Suomi), naudanliha (Suomi)], laktoositon kasvirasvasekoite [rasvaton **maito**, vesi kasviöljyt (rapsi, rypsi), muunnetut tärkkelykset (maissi, tapioka), emulgointiaine (E472e), aromi, väri (E160a)], sipuli, tomaattise, muunnettu tärkkelys (maissi, peruna), rypsiöljy, valkosipuli, jodioitu suola, väri (E150c), aromi, mausteet (mustapippuri, valkopippuri, laakerinlehti, maustepippuri).

TILAUSYKSIKÖ 3 kg

EAN myyntiyksikkö 6409100069544

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

RP = Runsasproteiininen M = Maidoton L = Laktoositon G = Gluteeniton
* = Pakastetuote V = Vegaani K = Kasvis



PERINTEINEN JAUHELIIHAKUITTO

- Maukas suomalaisesta naudanjauhelihasta ja juureksista tehty perinteinen, kirkaslieminen jauheliuhakeitto.
- Sydänmerkkikriteerit täyttävä tuote.
- Säilytys alle + 6 °C.



6871 HK Jauheliuhakeitto 3 kg

AINESOSAT: peruna (Suomi), vesi, naudan jauheliha 15 % (Suomi), keltainen porkkana, porkkana, palsternakka, kasvisfonditiiviste (vesi, kasvismehutiivisteet (porkkana, sipuli, purjosipuli), suola, luontainen aromi, sokeri, aromit, palsternakka, muunnettu maissitärkkelys, happamuudensäätöaine (sitruunahappo), sakeuttamisaine (ksantaanikumi), valkosipulijauhe, auringonkukkaöljy), jodioitu suola.

TILAUSYKSIKKÖ 3 kg

EAN myyntiyksikkö 6409100068714

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

RP = Runsasproteiininen M = Maidoton L = Laktoositon G = Gluteeniton
* = Pakastetuote V = Vegaani K = Kasvis

KEITTIÖMESTARITIIMI JAKAA INSPIRAATIOTA JA OSAAMISTA

Hyvät naiset ja herrat, saammeko esitellä HKFoodsin Keittiömestariitiimiin!
Tässä on todella kova kattaus keittiötaustaisia ammattilaisia, joiden työkokemus ja erikoisosaaminen täydentävät toisiaan.

Keittiömestariitiimiläiset tekevät tärkeää työtään moninaisissa tehtävissä tuotekehityksen, ruokatrendien, reseptiikan, markkinoinnin ja myynnin parissa. Tiimin vahvuus on erityisesti laajassa osaamisessa ja verkostoissa, jotka ovat hyödynnettävissä suoraan tai välillisesti HKFoodsin asiakkaiden eduksi.

- Johdamme HKFoodsin ruokakulttuuria ja keittiöosaamista tavoitteenamme uudet ruokaelämykset niin maun, estetiikan kuin ravitsemuksen osalta, kiteyttää Sami Rekola.

Keittiömestariitiimi jakaa inspiraatiota ja gastronomista asiantuntijuutta food service -alan ammattilaisille yhteisissä työpajoissa ja tilaisuuksissa. Voit tavata tiimiläisiä myös messuilla ja tapahtumissa osana HKFoods Food Servicen tarjontaa.

Tutustu Keittiömestariitiimin parhaisiin kesäresepteihin seuraavilla sivuilla !

[LUE LISÄÄ VERKKOSIVUILTAMME >>](#)

”JAAMME TIETO-
TAITOAMME HKFOODSIN
TUOTTEISTA, RUOKAKULTTUURISTA,
UUSISTA VALMISTUSMENETELMISTÄ
JA INNOVAATIOIDEN
HYÖDYNTÄMISESTÄ.”

Sami Rekola, Head of Gastronomy
Keittiömestariitiimi



KEITTIÖMESTARITIIMI ESITTELEE PARHAAT IDEAT KESÄLISTOILLE

Suomen suvessa nautitaan mutkattoman maittavasta ruuasta. Paketoimme testatusti toimivat reseptit ja tuotteet kesäravintoloille - poimi parhaat vinkit omaan käyttöösi!

Hyödynnä kesän ruokalistoilla monipuolisesti eri raaka-aineita ja sesongin kasviksia. Muista myös valmiiksi kypsät tuotteet, kuten onnistumisvarmat Kariniemen gluteenittomat, paneroidut kanatuotteet ja HK:n kypsät ribsit.

LUE LISÄÄ VERKKOSIVUILTAMME >>



Kananpojan fileepihvi, grillatua sydänsalaattia ja supremekastiketta >>



Kanasando paneroidusta fileepihvistä >>



Leivitettyä kanaa, rapeaa perunaa ja melonia >>



Porsaan fileepihvi, maustevoi, Mac & cheese-fritterit ja pikkelöidyt kasvikset >>

KARINIEMEN PANEROIDUT GLUTEENITTOMAT - VARMAA RAPEUTTA, TASAISTA LAATUA

Helppo
valmistaa,
luotettava
lopputulos.

LATAA RESEPTIT VERKKOSIVULTAMME:

[Kananpojan fileepihvi, grillattua sydänsalaattia ja supremekastiketta >>](#)

[Kanasando paneroidusta fileepihvistä >>](#)

[Leivitettyä kanaa, rapeaa perunaa ja melonia >>](#)

KARINIEMEN PANEROIDUT JA GLUTEENITTOMAT TUOTTEET



UUTUUS!



6709 Kariniemen Kananpojan paneroitu fileepihvi n. 100 g kypsä pakaste

TILAUSYKSIKKÖ 2x 2 kg

EAN kuluttajapakkaus 6409100067090

EAN myyntiyksikkö 6409100167097



7733 Kariniemen Kananpojan paneroitu paistileike pakaste

TILAUSYKSIKKÖ: 2x 2 kg/ltk

EAN kuluttajapakkaus 6409100077334

EAN myyntiyksikkö 6409100177331



7941 Kariniemen Kananpojan sisäfilee paneroitu kypsä pakaste

TILAUSYKSIKKÖ: 2x 2 kg/ltk

EAN kuluttajapakkaus 6409100079413

EAN myyntiyksikkö 6409100179410



7711 Kariniemen Kananpojan paneroitu fileepihvi kypsä pakaste

TILAUSYKSIKKÖ: 2x 2 kg/ltk

EAN kuluttajapakkaus 6409100077112

EAN myyntiyksikkö 6409100177119



7241 Kariniemen Kananpojan paneroitu fileebites kypsä pakaste

TILAUSYKSIKKÖ: 2x 2 kg/ltk

EAN kuluttajapakkaus 6409100072413

EAN myyntiyksikkö 6409100272418



7448 Kariniemen Kananpojan Rapea Paneroitu boneless wing

TILAUSYKSIKKÖ: 2x 2 kg/ltk

EAN kuluttajapakkaus 6409100074487

EAN myyntiyksikkö 6409100274481

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

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



PORSAANLIHAA KESÄLISTOILLE



UUTUUS!



1601 HK Viljaporsaan mehevä murea fileepihvi 10x n. 120 g

TILAUSYKSIKKÖ 1,2 kg (10x n. 120 g)
EAN kuluttajapakkaus 2391160100005
EAN myyntiyksikkö 6409100016012



4626 HK Amerikan Pekoni® n. 20 g/viipale

TILAUSYKSIKKÖ: n. 2 kg/vuoka
EAN kuluttajapakkaus 2391462600005
EAN myyntiyksikkö 6409100146269



7633 HK Leivitetty Porsaan fileeleike pakaste n. 135 g

TILAUSYKSIKKÖ: 18x 135 g,
2x 2,45 kg/ltk
EAN kuluttajapakkaus 6409100076337
EAN myyntiyksikkö 6409100276331



7917 HK Viljaporsaan ribs kypsä pakaste n. 450 - 550 g

TILAUSYKSIKKÖ: 4x n. 1,5 kg/ltk
EAN kuluttajapakkaus 2391791700001
EAN myyntiyksikkö 6409100279172



7917 HK Viljaporsaan ribs kypsä pakaste n. 450 - 550 g

TILAUSYKSIKKÖ: 20x 150 g/ltk
EAN myyntiyksikkö 6409100239299



1963 HK Viljaporsaan ulkofileeleike nuijittu n. 180 g

TILAUSYKSIKKÖ: 10x 180 g/vac.
EAN kuluttajapakkaus 2391196300004
EAN myyntiyksikkö 6409100119638

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

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

MEHEVÄÄ KOTIMAISTA POSSUA KESÄLISTOILLE

Murea ja mehukas porsaanliha on monipuolinen raaka-aine kesän annoksiin, kuten grillattavaksi, perinteisiin pihviannoksiin tai erilaisiin leipiin. Porsaanliha on helppo kypsentää ja annoksen voi viimeisteillä erilaisilla kastikkeilla, mausteilla tai maustevoilla.

LATAA RESEPTIT VERKKOSIVUILTAMME:

Porsaan fileepihvi, fondant-perunaa ja Sauce Robert >>

Porsaan fileepihvi, maustevoi, Mac & cheese -fritterit ja pikkelöidyt kasvikset >>

Porsaanfileeleipä haudutetulla sipulilla >>

"OTA ENEMMÄN IRTI KOTIMAISESTA POSSUSTA!"

Nick Wennström, Master Butcher
Keittömestari

RUOKATRENDEJÄ KAAKKOIS-AASIAN KATUKEITTIÖISTÄ JA FOOD COURTEISTA

HKFoodsin Keittiömestariitiimiläiset tekivät opintomatkan Singaporeen, Aasian autenttisten makujen ja täyteläisten tuoksujen äärelle. Katukeittiöistä, kauppahalleista ja ravintoloista löytyi roppakaupalla ideoita myös tuliaisiksi Suomeen.

Singapore on portti Aasian markkinoille. Kaupungissa voi kokea kaikki Aasian keittiöt ja tutustua maanosan elämäntapojen monimuotoisuuteen. Tarjolla on huikea valikoima klassisia aasialaisia katukeittiöitä ja autenttisia ruokia, erityisesti kiinalaisilla ja intialaisilla alueilla.

Monet kansainvälisesti tunnetut ruokakonseptit ovat saaneet alkunsa ja inspiroituneet Singaporen katukeittiöistä sekä Hawker- ruokakeskittymistä.

- Katukeittiöiden valtavaa tarjontaa on mahdoton tiivistää muutamaan annokseen, mutta ainakin maustettu porsaannahka ja grillatut vartaat kastikevalikoimineen jäivät ehdottomasti mieleen, kertoo kehityspäällikkö **Tom Tapper**. - Myös Food Courteista löytyy jokaiselle jotakin. Esimerkiksi frittikana ja munakasriisi tai Chicken Floss -sämpylät ovat esimerkkejä herkuista, joista saimme ideoita myös kotimaan kamaralla kokeiltavaksi.

”KOKOSIMME
TUOREIMMAT
IDEAT MAAILMAN
TRENDEISTÄ!”

Tom Tapper
Kehityspäällikkö
Keittiömestariitimi





FOOD COURT

Singaporen food courtit ovat näyttäviä ja monipuolisia. Ne tarjoavat tuoretta, paikan päällä valmistettua ruokaa ja ovat elämyksellisiä kohtaamispaikkoja. Nämä ovat kaiken kansan ravintoloita, missä samaan pöytään mahtuvat kaikki pankkiirista kadunmieheen. Ravintolat ovat erikoistuneet omiin annoksiin, joissa on korkeintaan muutama kastikevaihtoehto. Ravintoloiden ruokalistat ovat selkeitä, visuaalisia ja ruoka valmistuu todella nopeasti. Suosituimpiin ravintoloihin kannattaa valmistautua jonottamaan hetken aikaa. Singaporen ruokahallien tarjonta on tunnustettu jopa Michelin-tasolle asti. Hawker-kulttuuri on UNESCO:n aineetonta kulttuuriperintöä.

KESKEISET OPIT:

- Selkeä fokus muutamaan annokseen
- Perusannoksia voi tuunata muutamalla kastikevaihtoehdolla
- Ruokalistojen visualisointi helpottamaan ruokien valintaa
- Esivalmistelun merkitys, ruoka valmistuu nopeasti asiakkaan edessä

IDEOITA:

- Broilerinkoipi ja luulliset osat mureaksi haudutettuna ja paahdettuna
- Kananmunan monipuolinen käyttö, paistettuna, munakkaana, kokkelina, friteerattuna
- Porsaankamara rapeaksi paahdettuna

FOOD COURTIEN MONIPUOLINEN KANANMUNAN KÄYTTÖ TARJOAA MONIA MAHDOLLISUUKSIA ANNOSTEN KEHITTELYYN.

KATUKEITTIÖT

Katukeittiöt ovat Singaporen ruokakulttuurin sydän. Ne elävät nopeudesta, tuoksuista ja jatkuvasta liikkeestä. Annokset ovat yksinkertaisia, mausteisia ja helposti muunneltavia - usein vartaita, nuudeleita tai täytettyjä leipiä. Singapore tarjoaa laajan valikoiman klassisia aasialaisia katukeittiöitä ja autenttisia ruokia. Kiinan ja Japanin vaikutteiden lisäksi koko Kaakkois-Aasian parhaat maustetut ruuasta maukasta ja houkuttelevan näköistä.

KESKEISET OPIT:

- Vartaat ja käsin syötävät tuotteet
- Kana monessa muodossa, grillattuna, paahdettuna, haudutettuna
- Japanilaiset ja korealaiset maustetut ruuikat

IDEOITA:

- Broilerin innovatiiviset leikkaukset
- Makkaroiden käyttö esim. pataruissa ja nuudeliannoksissa
- Pitkään haudutetut ruuhosot tarjottuna rapeiden vihannesten kanssa
- Aromikkaat liemet mehustamaan riisiruokia

SINGAPORESSA JA MALESIASSA SYNTYNYT KATUKEITTIÖIDEN JA EDULLISTEN RUOKAKOJUNEN HAWKER-KULTTUURI ON TÄRKEÄ OSA PAIKALLISTA ARKEA.

SINGAPOREN RUOKAKAUPAT

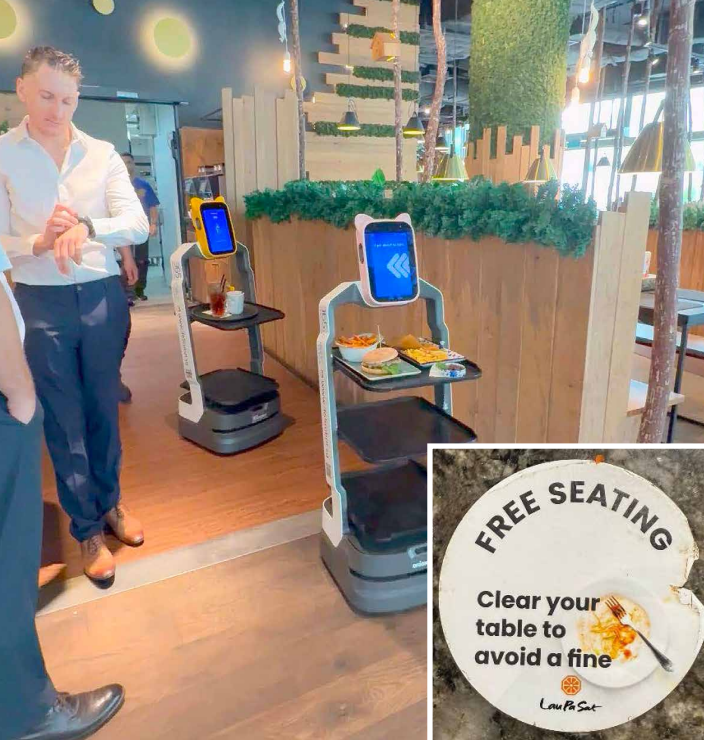
Kaupat ovat pieniä mutta sisällöltään tehokkaita. Tuotteet myydään usein leikkuun tai painon mukaan, ja broileri on ylivoimaisesti tärkein proteiini. Kaupan ja ravintolan raja hämärtyy: valmis, lämmin ja heti syötävä ruoka on keskiössä. Metropolin kiireinen elämäntyyli on nähtävillä myös kauppojen valikoimissa. Ruokakaupan rooli on täydentävä: nopea aamupala, kevyt illallinen tai viikonlopun kotikokkaus. Tämä selittää vahvan puolivalmiiden ja helposti yhdisteltävien tuotteiden aseman hyllyissä. Singaporelaisen ruokakaupan hyllyiltä löytyy rinnakkain tuoreita yrttejä, kokonaisia mausteseoksia, valmiita kastikkeita ja puolivalmiita aterioita. Riisi, nuudelit, tofu, kala ja kana ovat peruspilareita, ja niiden ympärille rakentuu lukemattomia variaatioita. Valmis eli tarkoittaa huonona: kastikepussit, tahnat ja marinadit ovat arjen oikopolkuja, joilla säästetään aikaa tinkimättä mausta.

KESKEISET OPIT:

- Mix & Match - poimi oma suosikkiateria yhdistelemällä valmiita komponentteja
- Välipalasyöminen on tullut jäädäkseen
- Autenttisuus ja alkuperä esillä
- Huikea valikoima laadukkaita kastikepohjia ja maustesekoituksia

IDEOITA:

- Klassiset eurooppalaiset maustetut ruuikat yhdistettynä kaakkois-Aasian klassikkoihin
- Miniateriat ja välipalat komponentteina lounasruuiksi
- Lämpimänä myytävien ruokien esille laittoa kannattaa panostaa
- Grocerant -ajattelu eli ravintolamaiset elementit kaupan sisällä ja no-cook-ratkaisut



TEKNOLOGIA JA HOSPITALITY MINDSET

Singaporessa palvelukulttuuri näkyy ja tuntuu kaikkialla. Palvelu on huomaamatonta, mutta äärimmäisen sujuvaa. Teknologia tukee koke-
musta ilman, että asiakas kokee sitä rasitteena. Puhtaus ja ystävällisyys
ovat itsestäänselvyksiä. Singapore on tunnettu siisteydestään ja turvalli-
suudesta. Missä muualla voit jättää laukan tai puhelimen ruuhkaisen
ravintolan pöydälle sillä välin kun noudat annostasi? Singapore on maa-
ilman ehdotonta kärkeä tekoälyyn liittyvien investointien, innovoinnin ja
toteutuksen perusteella. Ravintola- ja palvelualalla esimerkiksi varaukset,
valikoimat, tuotetiedot aina maksamiseen sekä jälkimarkkinointiin
saakka ovat usein automatisoitu sujuvaksi osaksi palvelua.

KESKEISET OPIT:

- Helppous ennen kaikkea - ei turhaa säätöä, esimerkiksi tilaukset ja maksut vaivattomasti ja helposti digitaalisesti
- Teknologia, kuten WhatsApp, AI ja erilaiset näytöt palvelun tukena, unohda omat apit, niitä on jo muutenkin liikaa
- Asiakasvirran ja -kokemuksen optimointi
- Suorastaan silmiinpistävä siisteys

IDEOITA:

- Teknologia auttaa ja ohjaa, mutta ihmiset tuottavat tunnetta palveluun
- Tee ostamisesta mahdollisimman helppoa
- Kerää palautetta asiakasymmärryksen kehittämiseen
- Siisteys ja huolellisuus kantavat aina pitkälle

RAVINTOLAT

Ravintolat ammentavat tarjontaa vahvasti paikallisesta kulttuurista, mutta esittävät sen modernisti ja rennosti. tarinat, valmistusmenetelmät ja raaka-aineiden alkuperä ovat keskiössä - fine dining ja arkiruoka lainaavat ideoita toisiltaan taitavien ravintola-alan ammattilaisten käsissä. Singaporelaiset ravintolat ovat nousseet lyhyessä ajassa maailman huipulle, ja syy on selvä: tinkimätön laatu, vahva identiteetti ja kyky yhdistää perinne moderniin ilmaisuun. Kaupunki tarjoaa yhtä aikaa ultra fine dining -elämyksiä ja syvää kulttuurista juurevuutta. Siirtomaa-aikojen vaikutukset näkyvät kulttuurin monipuolisuutena. Länsimaisia elementtejä yhdistellään hienosti kiinalaiseen, malai- ja intialaiseen vaikutteet ovat läsnä ravintolatarjonnassa. Yllättävää kyllä tai ei, mutta myös ruotsalainen supertähtikeittäjä Björn Frantzén isännöi kaupunkivaltiossa kahta ravintolaa.

KESKEISET OPIT:

- Kulttuuri ja tarinat osana annosta
- Pelkkä laadukas ruoka ei riitä, ravintolakokemus on kokonaisuus
- Rentous, jaettavuus ja elämyksellisyys
- Kilpailutilanne kannustaa kehittämään persoonallista tarjoamaa

IDEOITA:

- Perinteiset reseptit uudelleen tulkintoina
- Kana myös fine dining -tasolla
- Jaettavat annokset
- Katukeittiön inspiroivat annokset
- Valmistusmenetelmien näkyväksi tekeminen



KONSEPTIT TOP 8

Bread Talk - näyttäviä suolaisia ja makeita leivonnaisia astetta paremmasta paistopisteestä

Servus - tyylikkäästi digitalisoitu oluhuone ja sujuvaa tilaamista WhatsApp-ohjauksella

Paulaner - Modernisoitu saksalaisravintola. Tapastyyliin toteutettu Oktoberfest-henkinen ruoka, mikropanimo ja olutbrändin lippulaivaravintola

Food Republic - ruokakokijuksettymä, jota ei voi ohittaa. Kaakkois-Aasian parhaat eväät saman katon alla

Yard Bird - dry aged pihviravintola ja rapeaa kanaa tyylikkäästi toteutettuna

Candlenut - Peranakan-keittiön lippulaiva, joka nostaa perinteiset maustet Michelin-tasolle.

Yi by Jereme Leung - Modernia kiinalaista keittiötä, jossa klassiset tekniikat ja esteettisyys kohtaavat.

Burnt Ends - Avotulella tehtyä modernia keittiötä, rentoa, mutta äärimmäisen tarkkaa.

MAUT JA RAAKA-AINEET TOP 6

1. Peranakan Cuisine - mustaksi fermentoitu kepayang-pähkinä
2. Rendang curry - mailman parhaaksi ruuaksi väitetty
3. Kimchi Fried Rice - yksinkertainen umamielämys
4. Chicken & Pork Floss - höttöistä mutta maukasta kuivattua pulled-lihaa
5. Tuhatvuotinen kananmuna - täyteläinen ja herkullinen
6. Grillattu joint wing- kanansiipi - mehukas ruhonosa avotulella kypsennettynä

**KOIKI IS BACK!
BROILERIN
LUULLISET PALAT
TOIMIVAT
AINA.**



**”LIEKKIEN
LOIMUSTA INSPIRAATIOTA
KESÄKAUTEEN!”**

Janne Leppänen, keijuasiakaspäällikkö
Keittömestari tiimi
HKFoods Food service

TULTA, HEHKUA JA UUSIA IDEOITA GRILLIKAUTEEN

Kesätuulella tuntuu jo grillauksen tuoksu! Rentoa herkuttelua ja hyvää tunnelmaa ruokalistoille tuovat street food -henkiset raaka-aineet ja reseptit. Lisukkeena toimivat uuden sadon raaka-aineet, jotka kaipaavat vain kevyen käväisyn grillissä.

HKFoods tarjoaa grillikauden tueksi laadukkaat raaka-aineet ja laajan valikoiman reseptejä.

Laita grilli kuumaksi ja tsekkaa parhaat ideat seuraavilta sivuilta

[LUE LISÄÄ VERKKOSIVULTAMME >>](#)



Käy katsomassa myös HKFoodsin nettisivuilta huippukokkien parhaat annokset avotulella, hiillillä tai savustamalla valmistettavaksi.

[Bad Bone Tomahawk on HellFire >>](#)

[Kimchillä glaseerattua rotukarjan Flanksteakia, omena-kurkkusalaattia ja grillattua gem-salaattia >>](#)

[Oink 'n Slurp >>](#)

[Fermented Wingman >>](#)

[Naudan kieltä BBQ Ponzu, Furikakea ja tuore kimchiä >>](#)

[Street Food Chicken Taco >>](#)

[Garam style Koipinuija-pekonikääröt liekkilaudalla >>](#)

[Brasan Bibimbap >>](#)

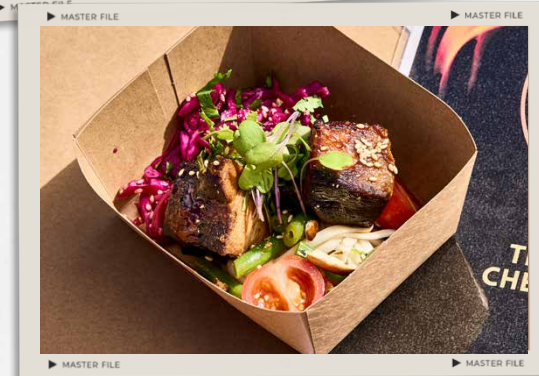
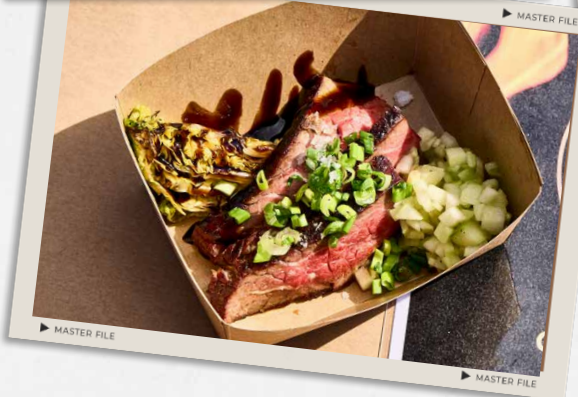
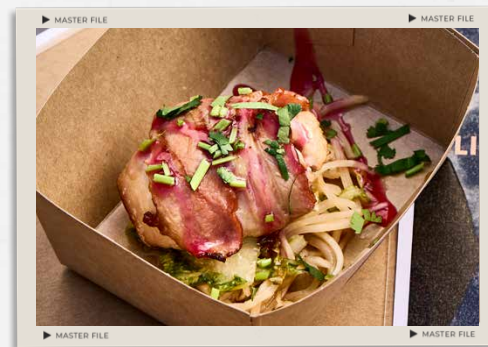
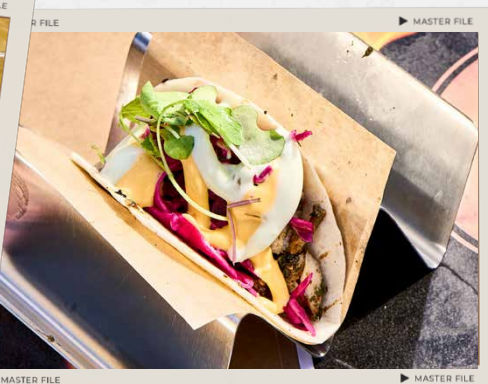
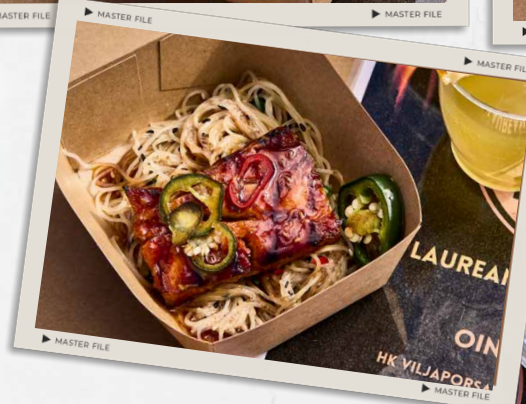
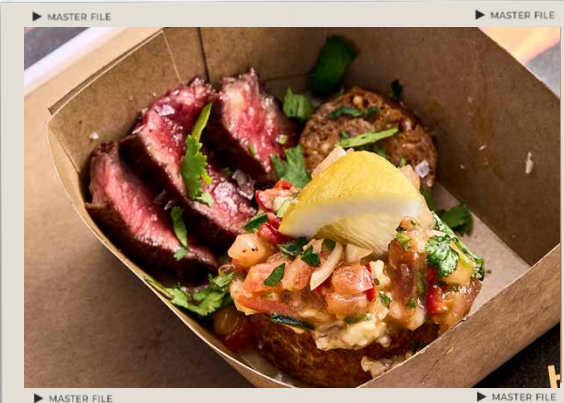
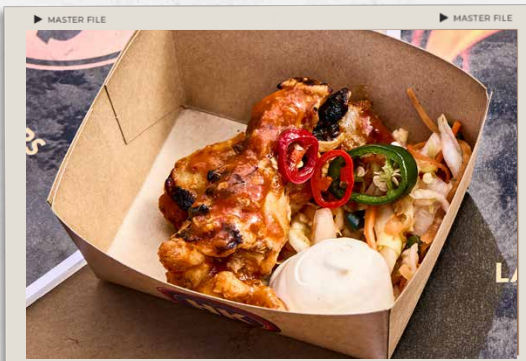
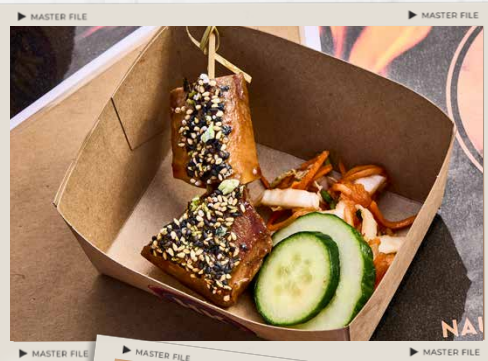
[Grillattua marmori entrecotea, chimichurria ja madeirakastiketta >>](#)

[Ramen-sesamiburger ja kirsikka-BBQ-kastiketta >>](#)

[Porsaankylkeä udon-nuudeleilla ja aasialaisilla mauilla >>](#)

[Lohikäärmemakkaraa, sticky rice ja varhaiskaalia >>](#)

[Possua Vietnamese BBQ, vihreää mangosalaattia Góí Xoái, rapeaa valkosipulia sekä umamilientä >>](#)



TUOTTEITA KESÄN GRILLAUKSEEN



7453 HK Viljaporsaan niska kypsä

TILAUSYKSIKKÖ: n. 3 kg /vac.
(3x n. 1 kg)

EAN kuluttajapakkaus 2391745300004
EAN myyntiyksikkö 6409100074531



2474 Kariniemen Kananpojan siipipala maustamaton

TILAUSYKSIKKÖ: n. 15 kg/säkki

EAN kuluttajapakkaus 2391247400004
EAN myyntiyksikkö 6409100224745



1190 HK Viljaporsaan luuton kylki nahalla

TILAUSYKSIKKÖ: n. 4,8 kg/vac.

EAN kuluttajapakkaus 2391119000004
EAN myyntiyksikkö 6409100011901



1611 HK Viljaporsaan kylki luuton nahaton

TILAUSYKSIKKÖ: n. 4,5 kg/vac.

EAN kuluttajapakkaus 2391161100004
EAN myyntiyksikkö 6409100116118



2471 Kariniemen Kananpojan koipireisi luuton nahalla miedosti suolattu 180-220 g

TILAUSYKSIKKÖ: n. 4 kg/vuoka,
vähintään 17 kpl

EAN kuluttajapakkaus 2391247100003
EAN myyntiyksikkö 6409100024710

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

=Runsasproteiininen =Proteiinipitoinen =Maidoton =Laktoositon =Gluteeniton =Pakastetuote =Vegaani =Kasvis

Possua Vietnamese BBQ, vihreää mangosalaattia Góí Xoái,
rapeaa valkosipulia sekä umamilientä >>



Grillattua marmorit entrecotea, chimichurria ja madeirakastiketta >>



TUOTTEITA KESÄN GRILLAUKSEEN



1625 HK Viljaporsaan kassler

TILAUSYKSIKKÖ: n. 2,3 kg/vac.

EAN kuluttajapakkaus 2391162500001

EAN myyntiyksikkö 6409100116255



TAKUUMUREA



3046 HK Naudan entrecôte yli 2,2 kg

TILAUSYKSIKKÖ: n. 2,6 kg/vac.

EAN kuluttajapakkaus 2391304600002

EAN myyntiyksikkö 6409100130466



3576 HK Viljaporsaan Spare ribs

TILAUSYKSIKKÖ: 2x n. 1,1 kg/vac.

EAN kuluttajapakkaus 2391357600004

EAN myyntiyksikkö 6409100135768



2253 Kariniemen Kalkkunan paistileike marinoitu n. 80 g

TILAUSYKSIKKÖ: n. 2,3 kg/vuoka, vähintään 24 kpl

EAN kuluttajapakkaus 2377225300009

EAN myyntiyksikkö 6407720122533



ROTUKARJA
ROKALAINEN PUUTUOLU



3882 Tamminen Rotukarja naudan flanksteak

TILAUSYKSIKKÖ: n. 700 g/vac.

EAN kuluttajapakkaus 2356918600008

EAN myyntiyksikkö 6409100138820



7950 HK Porsaan kypsä luuton ribs BBQ pakaste

TILAUSYKSIKKÖ: 2x 3 kg

EAN kuluttajapakkaus 6409100079505

EAN myyntiyksikkö 6409100179502

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

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

TUOTTEITA KESÄN BURGEREIHIN



6601 HK Naudan burgerijauheliha

Rasvaa 20 %

TILAUSYKSIKKÖ: n. 2 kg/vac.

EAN kuluttajapakkaus 2391660100000

EAN myyntiyksikkö 6409100166014



3422 Tamminen Rotukarja smash burger 90 g

Rasvaa 25 %

TILAUSYKSIKKÖ: 12x 90 g/vuoka

EAN kuluttajapakkaus 6405244068948

EAN myyntiyksikkö 6409100134228

We ♥ BRGR

Harva annos taipuu niin moneen käyttöön kuin hampurilainen - ikonista pikaruokaa voi nauttia yhtä lailla lounaaksi kuin päivälliseksi, aamiaiseksi tai yöpalaksi.

"RAKENNA KEITTIÖSI SIGNATURE-BURGER HKFOODSIN RAAKA-AINEISTA"

Sami Rekola
Head of Gastronomy
Keittömestariitiimi



TAMMINEN



3944 Tamminen Rotukarja burgerpihvi 100 g

Rasvaa 17 %

TILAUSYKSIKKÖ: 10x 100 g,

EAN myyntiyksikkö 6405244685312



3402 Tamminen Rotukarjan burgerpihvi 140 g

Rasvaa 17 %

TILAUSYKSIKKÖ: 10x 140 g,

EAN myyntiyksikkö 6405244686807



6449 HK Nauta hampurilaispihvi 75 g pakaste

Rasvaa 20 %

TILAUSYKSIKKÖ: 60x 75 g

EAN myyntiyksikkö 6409100064495



6450 HK Nauta hampurilaispihvi 110 g pakaste

Rasvaa 20 %

TILAUSYKSIKKÖ: 40 kpl, 4,4 kg/ltk

EAN myyntiyksikkö 6409100064501



7303 HK Vegeburgerpihvi 100 g, pakaste

TILAUSYKSIKKÖ 3 kg/ltk

EAN myyntiyksikkö 6409100073039

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

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

MAKKAROIDEN MAKOISA JUHLAVUOSI

50
1978-2028
HK KABANOSSI®

HK Kabanossi® on ollut erottamaton osa suomalaista grillikesää ja ruoanlaittoa jo viisi vuosikymmentä. Kabanossin tarina alkoi, kun sen resepti kirjoitettiin kertakäyttölautasen pohjaan Helsingissä vuonna 1966. Herkullinen Kabanossi-grillimakkaravalikoima sisältää rakastettuja klassikoita.

HK
MAAKARIT®
10
vuotta

HK Maakarit®-tuotesarja on ehtinyt kymmenen vuoden ikään. Maakarit-sarjan artesaanimakkarat valmistetaan perinteisiin kädentaitoihin luottaen. Suomalainen liha, aidot mausteet ja lempeä leppäsavu takaavat parhaat maut.

**KABANOSSI®
ON SUOMALAISEN
GRILLIKULTTUURIN
KLASSIKKO!**

Janne Leppänen, ketjuasiakaspäällikkö
Keittiömestari
HKFoods Food service



HK
KABANOSSI
Maakarit®



5409 HK Kabanossi® Original 100 g/kpl

TILAUSYKSIKÖ: 5x 400 g

EAN kuluttajapakkaus 6409100054090
EAN myyntiyksikkö 6409100154097



5024 HK Kabanossi® Juusto 90 g/kpl

TILAUSYKSIKÖ: 5x 360 g

EAN kuluttajapakkaus 6409100050245
EAN myyntiyksikkö 6409100150242



5253 HK Kabanossi® Grillibalkan 80 g/kpl

TILAUSYKSIKÖ: 6x 400 g

EAN kuluttajapakkaus 6409100052539
EAN myyntiyksikkö 6409101152535



5274 HK Maakarit® Huberin huilu n. 110 g

TILAUSYKSIKÖ: n. 2 kg/vuoka

EAN kuluttajapakkaus 2391527400007
EAN myyntiyksikkö 6409100052744



6444 HK Maakarit® Baijerin Günther n. 26 g

TILAUSYKSIKÖ: n. 2 kg/vuoka

EAN kuluttajapakkaus 2391644400003
EAN myyntiyksikkö 6409100064440



5606 HK Maakarit® Bratwursti n. 63 g

TILAUSYKSIKÖ: n. 2 kg/vuoka

EAN kuluttajapakkaus 2391560600006
EAN myyntiyksikkö 6409100056063

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

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

KOTIMAINEN KUMPPANI KEITTIÖN JA URHEILUN HUIPPUJEN RINNALLA



HKFOODS TUKEE SUOMALAISTA HUIPPUKEITTIÖOSAAMISTA 2026

HKFoods jatkaa Vuoden Kokki -kisojen yhteistyö-kumppanina alkavalla kilpailukaudella. Uusi kilpailukausi tuo mukanaan myös Vuoden Tarjoilija -kumppanuuden, tukien alan huippuosaamista niin keittiössä kun salin puolellakin.

Vuoden Kokki & Vuoden Tarjoilija -finaalit järjestetään **Helsingin Messukeskuksella Viini ja Ruoka -tapahtumassa lokakuussa 2026**, huipentuen uusien Suomen mestareiden kruunaukseen.



HK®-BRÄNDI OLYMPIAKOMITEAN PÄÄYHTEISTYÖKUMPPANIKSI

UUTENA
KUMPPANUUTENA
YHTEISTYÖ
OLYMPIAURHEILUN
KANSSA!

”Hyvänmakuinen, monipuolinen ja ravitseva ruoka on tärkeä osa urheilijan arkea. Se edesauttaa sekä urheilu-urituksia että palautumista urheilu-uritusten jälkeen. HK-brändi on vahvasti läsnä suomalaisten arjessa ja tarjoaa ratkaisuja päivittäisiin ruokahetkiin. On kunnia päästä tukemaan tiiviimmin suomalaisten urheilijoiden arkea seuraavien kolmen vuoden aikana. Haluamme yhteistyön avulla aktivoida myös koko henkilöstömme mukaan aktiiviseen ja hyvinvointia tukevaan liikumisen arjessa”, sanoo HKFoodsin myynnistä vastaava johtaja **Sari Palokangas**.

[LUE LISÄÄ VERKKOSIVULTAMME >>](#)

HKFOODSIN VASTUULLISUUSOHJELMA NOSTAA LUONNON MONI-MUOTOISUUDEN, TUOTTAJAYHTEISÖN, ELÄINTEN HYVINVOINNIN JA HYVINVOINTIA TUKEVAN RUOAN ENTISTÄ VAHVEMMIN ESIIN

Vastuullisuusohjelman 2026–2028 teemat

YMPÄRISTÖ

- Kasvihuonekaasupäästöjen vähentäminen
- Luontokadon ehkäiseminen arvoketjussa
- Jätteen vähentäminen ja pakkausten kierrätyskelpoisuuden lisääminen

HYVINVOIVAT ELÄIMET

- Tuotantoeläinten hyvinvoinnin kehittäminen jatkuvan parantamisen periaatteella

HYVÄ HALLINTO JA YRITYSKULTTUURI

- Kestävää ja eettistä toimintaa tukevan kulttuurin edistäminen

IHMISET

- Työturvallisuuden ja työhyvinvoinnin edistäminen
- Kilpailukykyinen ja sosiaalisesti kestävä tuottajayhteisö
- Hyvinvointia tukeva ja turvallinen ruoka

HKFoodsin vastuullisuusohjelma 2026–2028 keskittyy strategiamme, liiketoimintamme ja sidosryhmien kannalta olennaisimpiin vastuullisuusteemoihin. Painopistealueet ovat ympäristö, ihmiset, eläinten hyvinvointi sekä hyvä hallinto ja yrityskulttuuri.

Ohjelman tavoitteet pohjautuvat HKFoodsin kaksoisolenaisuusanalysissä tunnistamiin olennaisiin kestävyysteemoihin ja luovat perustan vastuullisuustyölle. Tavoitteet liittyvät laajasti ilmastoon, luonnon monimuotoisuuteen, kiertotalouteen, tuotantoeläinten hyvinvointiin, henkilöstön työturvallisuuteen ja -hyvinvointiin, kilpailukykyiseen ja sosiaalisesti kestävään tuottajayhteisöön, hyvinvointia tukevaan ja turvalliseen ruokaan sekä hyvään hallintoon ja yrityskulttuuriin.

Teemoille asetetut tavoitteet ja mittarit auttavat HKFoodsia mittaamaan vaikutustaan sekä edistämään muutosta kohti kestävämpää elintarviketuotantoa, hyvinvoivaa työ- ja tuottajayhteisöä sekä vastuullista ja eettistä toimintaa. Edistymistä seurataan vuosittain Kestävyys selvityksessä.

[LUE LISÄÄ VERKKOSIVUILTAMME >>](#)



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

