

GRILLIKAUSI

2025

#kokosuomenruokalista

Parhaat raaka-aineet
kesän **GRILLIRUOKIIN**

Tutut klassikot ja
tuoreet uutuudet
SUOMALAISESTA
LIHASTA

HKFOODS | FOOD SERVICE



TULTA, savua ja uusia makuja

Kesän parhaissa ruokahetkissä tuoksuu savu ja maistuu grillaus!

HK:n valikoimilla ja reseptivinkeillä rakennat monipuolisen ja omalle asiakaskunnallesi sopivan grilliruokalistan. Vanhojen tuttujen klassikoiden lisäksi kannattaa tutustua myös uusiin ideoihin, jotka tuovat vaihtelua niin tekijöille kuin asiakkaille. Esimerkiksi murea ja maukas Kananpojan luuton koipireisi tai grillissä suussasulavaksi paahdettu pluma sopivat mainiosti kesän ruokalistoilta.

Lihan tai kalan lisukkeeksi sopivat erityisesti uuden sadon kasvikset, jotka kaipaavat vain kevyen käännöksen grillissä. Rentoutta ja hyvää tunnelmaa menuun tuovat street food -henkiset raaka-aineet ja reseptit.

Laita grilli kuumaksi ja poimi parhaat ideat ruokalistoilta!



Suora, epäsuora vai
käänteinen grillaus -

mitä kannattaa muistaa?

Suora grillaus (direct grilling)

Miten: Ruoka grillataan suoraan lämmönlähteen (hiilet, kaasu, sähkövastus) yläpuolella.

Sopii: Pienille ja nopeasti kypsyville ruoille, kuten pihveille, makkaroille, kanapaloille, kalalle ja vihanneksille.

Vinkki: Kääntelee usein, jotta ruoka ei pala.

Epäsuora grillaus (indirect grilling)

Miten: Ruoka asetetaan grilliin, mutta ei suoraan lämmönlähteen päälle. Lämpö kiertää ympärillä, jolloin ruoka kypsyy hitaasti.

Sopii: Isommille ja hitaasti kypsyville ruoille, kuten kokonaiselle kanalle, ribseille ja paisteille.

Vinkki: Käytä grilliä kuin uunia, pidä kansi kiinni ja lisää mahdollisesti savustuslastuja lisämakua varten.

Käänteinen grillaus (reverse sear)

Miten: Ruoka kypsennetään ensin epäsuoralla lämmöllä hitaasti ja lopuksi viimeistellään kuumassa suorassa lämmössä.

Sopii: Pihveille, porsaanfileelle ja muille lihoille, joissa halutaan hyvä pinta mutta mehukas sisus.

Vinkki: Käytä lämpömittaria varmistaaksesi täydellisen kypsyyden.



Hiillostaminen (caveman grilling)

Miten: Liha tai vihannekset kypsennetään suoraan kuumien hiilien päällä ilman rutilää.

Sopii: Lihalle, kuten pihveille ja riistalle, sekä kasviksille, kuten munakoisolle ja paprikoille.

Vinkki: Hiilostamisessa tärkeää käyttää kemikaalittomia puhtaita hiiliä.

Savustus (smoking)

Miten: Ruoka kypsennetään hitaasti matalassa lämpötilassa savun avulla.

Sopii: Pulled porkille, ribseille, brisketille, kokonaisille kaloille ja muille pitkään kypsyville lihoille.

Vinkki: Valitse oikea puulaji savustukseen, esimerkiksi omenapuu antaa mietoja makuja, hikkori vahvempaa.

Plancha (plancha-grilling)

Miten: Ruoka kypsennetään kuumalla, tasaisella metallilevyllä (plancha). Tämä menetelmä yhdistää grillauksen ja paistamisen parhaat puolet

Sopii: Pihveille, hampurilaispiheille, makkaroille, kanafileille. Korkea lämpötila ja nopea kypsennys pitää tuotteet mehevänä.

Vinkki: Smash burgerit ja tacot soveltuvat hyvin planchalle. Kuumalla pinnalla saat rapean pinnan smashburgerpihviin.

Rotisserie (varrasgrillaus)

Miten: Ruoka kypsennetään grillissä, jossa on hitaasti pyörivä varrasyksikkö.

Sopii: Kokonaiselle kanalle, porsaanpaistille ja jopa ananakselle.

Vinkki: Sivele lihaa marinadilla tai voilla paiston aikana, jotta siitä tulee mehevä.



BBQ-broileria ja halloumijuustoa, jalopenolla maustettua lehtikaalia ja perunasalaattia

10 annosta

6,25 kg **Kariniemen Kananpojan koipireisi luuton nahalla miedosti suolattu (2471)**
1,25 kg halloumijuustoa
1 kg paprikalohkoja
0,5 l Cherry Cola BBQ-kastike

LEHTIKAALISALAATTI

1,75 kg lehtikaalia, varret poistettuna
0,13 kg jalopenopaloja etikkaliemessä

PERUNASALAATTI

3,5 kg kypsää perunaa lohkottuna
0,75 kg täysmajoneesia
0,13 kg kokojyvädijonsinappia
0,1 l sitruunamehua

Levitä luuttomat koipireidet työlaudalle nahkapuoli alaspäin, mausta suolalla ja mustapippurilla. Aseta jokaisen koipireisipalan päälle viipale halloumijuustoa sekä paprikalohko.

Kääri liha tiukasti rullalle ja kiinnitä varrastikulla. Kypsennä savustusuunissa tai grillissä kunnes sisälämpötila on +82 °C.

Sivele kypsennyksen aikana pintaa BBQ-kastikkeella.

LEHTIKAALISALAATTI

Ryöppää lehtikaalit suolalla maustetussa kiehuvaassa vedessä ja jäähdytä. Mausta jalapenoviipaleilla, suolalla ja mustapippurilla.

PERUNASALAATTI

Yhdistä perunasalaatin ainekset ja anna maustua.



Luuton koipireisi on täydellinen raaka-aine täytetylle broilerille. Tässä ohjeessa mehukkaan broilerin sisään kääriytyy halloumijuustoa sekä paprikaa, annoksen viimeistelee BBQ-kastike, lehtikaali- sekä perunasalaatti.

Grillattua porsaan sisäfileetä, punaista misotahnaa ja paahdettua seesamiöljyä

10 annosta

1,5 kg **HK Viljaporsaan sisäfilee (1727)**
0,05 kg punaista misotahnaa
0,03 kg ruokokidesokeria

HUMMUS

0,5 kg kypsää kikherneitä
0,1 l oliiviöljyä
0,05 kg tahini-seesamitahnaa
0,03 kg paahdettua seesamiöljyä
0,02 kg hunajaa
0,01 kg paahdettuja seesaminsiemeniä

Sekoita misotahna, sokeri ja chililastut tahnaksi. Leikkaa porsaan sisäfilee reiluksi paloiksi ja lisää joukkoon misotahnaseos.

Annostele lihat varrastikkuihin, sivele öljyllä ja grillaa kypsäksi. Porsaan sisäfilee pysyy mehukkaana, kun sisälämpö on noin +65 °C.

HUMMUS

Mittaa hummuksen ainekset tehosekoittimeen ja aja sileäksi tahnaksi. Kokoa annos ja viimeistelee annos rouhituilla maapähkinöillä, versoilla ja chilillä.

Grillattua porsaan plumaa ja umami-BBQ -kastike

10 annosta

UMAMI-BBQ -KASTIKE

0,5 kg suolatonta voita kuutioina
0,15 kg tummaa misotahnaa
0,35 kg srirachaa
0,25 l vettä
0,05 kg ruohosipulia tai salottisipulia hienonnettua

LISÄKSI

4 kg **HK Porsaan Pluma kypsä, pakaste (7433)**

Laita 1/3 osa voista ja misotahna kattilaan. Kuumenna ja sekoita jatkuvasti, kunnes raaka-aineet ovat kuumia.

Lisää vesi ja sekoita.

Lisää sriracha ja loput voista ja sekoita vispilällä kunnes kastike on tasainen.

Sulata pluma pakkauksessaan.

Kuivaa lihan pinta ja grillaa kuumaksi. Sivele pintaan viimeistelykastike.

Porsaan pluma on yksi porsaan arvostetuimmista ruhonosista. Pluma soveltuu hyvin grillaamiseen (suoragrillaus hiilillä), sillä se on sopivan rasvainen, jolloin liha pysyy mehevänä ja maukkaana. Kypsää plumaa voi myös maustaa pintamausteilla, mikä antaa tuotteelle lukemattomia mahdollisuuksia.



Porsaan sisäfileepalat maistuvat vartaassa tulisen misotahnan maustamana. Kokonaisuus tarjoillaan maukkaan hummuksen kanssa.



HK Maakarit Huberin Huilua ja coleslaw-salaattia

6 annosta

3 pkt **HK Maakarit® Chef's Special Huberin Huilu (5274)**

COLESLAW

1 kpl valkokaali
1 kpl porkkana
1 pnt lehtipersiljaa silputtuna
2 rkl vaaleaa viinietikkaa
150 g majoneesia
1 rkl sokeria
2 rkl rypsiöljyä paistamiseen

Raasta kaali ja kuorittu porkkana raasteeksi karkealla terällä, sekoita joukkoon viinietikka ja anna maustua tunnin ajan.

Valuta kaali ja porkkana huolellisesti, sekoita joukkoon persiljasilppu, majoneesi, sokeri, suola sekä mustapippuri ja jätä maustumaan.

Paista makkarat pienessä määrässä öljyä keskilämmöllä noin 10 minuuttia, kunnes makkaroiden pinta on kaunis paistopinta ja ne ovat kauttaaltaan kuumia.



HK Maakarit® Huberin Huilu on nappiosuma laatutietoisille makkaran ystäville. Täyteläisen ja reilun kokoisen artesaanimakkarat resepti on kokkien, Mika Roiton ja Pekka Salmelan käsialaa. Lihaisa grillimakkarat on maustettu jalapenolla ja cheddarilla, joka tuo makkarat sopivasti makua ja mehevyyttä.

Haudutettua hapankaalia ja HK Maakarit® Huberin Huilua

6 annosta

6 kpl **HK Maakarit® Chef's Special Huberin Huilu (5274)**

HAUDUTETTU HAPANKAALI

0,6 kg valutettua hapankaalia
0,3 kg smetanaa
3 kpl timjaminoksaa

Mittaa hapankaalin ainekset kattilaan ja hauduta miedolla lämmöllä noin 2,5 tuntia.

Tarjoile paistettujen makkaroiden lisäkkeenä.



Valmiit lisukkeet grilliherkuille

Mäkitalon Farmi
Pikkelöity puna-
kaali (7565)



Mäkitalon Farmi
Pikkelöity puna-
sipuli (7564)



Viljaporsaan Spare Ribsit ja jamaikalainen bbq -kastike

10 annosta

5 kg **HK Viljaporsaan spare ribs (3576)**

JAMAICAN JERK BBQ -KASTIKE

12 kpl kevätsipulin varsia
2,5 rkl timjamia hienonnettuna
2,5 tl suolaa
2,5 tl rouhittua mustapippuria
2,5 rkl jauhettua maustepippuria
2,5 tl muskottia
2,5 tl kanelia
5 kpl habaneroa
2,5 dl soijaa (vähäsuolainen)
5 rkl rypsiöljyä
2,5 kpl sipulia
5 dl ananasmehua
5 kpl valkosipulinkynsiä
2,5 dl ruokosokeria
1,25 dl viinietikkaa
10 dl ketsuppia
2,5 rkl inkivääriä raastettuna
2,5 tl dijon sinappia

Hienonna sipuli, kevätsipuli, valkosipuli ja habanero ja freesaa niitä rypsiöljyssä. Sekoita joukkoon loput ainekset ja anna seoksen kiehua hiljalleen 20-30 minuuttia.

Soseuta kastikkeen ainekset sauvasekoittimella sileäksi.

Kuumenna grilli. Grillaat ribsit epäsuoralla lämmöllä me-
hukkaan kypsiksi noin 1,5 h välillä käännellen. Penslaa
ribsejä grillauksen loppuvaiheessa jamaikalaisella bbq
-kastikkeella varoen kuitenkin polttamasta makeaa
kastiketta lihan pintaan. Nosta kypsät ribsit vetäyty-
mään folioon noin 10 minuutiksi, leikkaa paloiksi.

Voit myös kääriä ribsit folioon ja esikypsentää 150
asteisessa uunissa noin 2 tuntia. Penslaa kypsät ribsit
jamaikalaisella bbq-kastikkeella ja grillaat ribseihin
kaunis grillipinta. Voit esikypsentää lihan hyvin jo
vaikka grillausta edellisenä päivänä.



Ribsit ovat yksi BBQ-ruoan klassikoista. Hitaasti kypsennettynä (epäsuoralla grillauksella grillissä tai savustamalla) ne muuttuvat mehukkaiksi ja mureiksi. Ribsit viimeistellään ja glaseerataan esimerkiksi herkullisella BBQ-kastikkeella.



Ota talteen parhaat
barbecue-vinkit!

(Barbecue on ruoan
pitkäkestoista grillaamista
epäsuoralla tulella ja savulla.)





Porsaan kylkilihaa Vuoden Kokin tapaan

Vuoden Kokki 2024 **Simo Harrivaaran** kesäsuosikit vaihtelevat tunnelman ja tilanteen mukaan perinteisestä pihvistä patchcock-kanaan ja porsaan kylkilihaan.

- Esimerkiksi kotimainen porsaan kylki on upea raaka-aine, Harrivaara hehkuttaa.
- Grilliä varten se kannattaa esivalmistella käyttämällä esimerkiksi sokerisuolaa ja antamalla maustua vaikka tunnin verran. Mausteeksi vaikkapa pippuria ja tähtianista tuomaan syvyyttä. Marinoinnin jälkeen pestään sokerisuola pois ja esikypsennetään liha uunissa matalassa lämmössä muutaman tunnin verran, niin että se periaatteessa kypsyy valmiiksi. Tällöin grillissä ei tarvitse kuin antaa lihalle loppusilauksena maku ja grillipinta.



Lue lisää Simon
ajatuksista ja lataa
lisää herkullisia
kesäreseptejä.



Korealainen Ssäm-party grillatusta possun kyljestä

10 annosta

3 kg	HK Viljaporsaan kylki luuton nahaton (1611)
100 g	suolaa
100 g	sokeria
20 kpl	salaatinlehtiä
20 kpl	shisolehtiä
2 dl	gochujang chilikastiketta
2 dl	misomajoneesia

GOCHUJANG CHILIKASTIKE

2 dl	gochujang chilitahnaa
2 rkl	hunajaa
2 rkl	miriniä
0,5 dl	omenaviinietikkaa
2 rkl	makeaa soijakastiketta

MISOMAJONEESI

2 dl	japanilaista kewpie majoneesia
2 rkl	vaaleaa misoa

PIKKELÖIDYT KAUDEN
KASVIKSET JA HEDELMÄT

5 dl	vettä
3 dl	omenaviinietikkaa
2 dl	sokeria
1 rkl	suolaa
1 pnt	salaattiretiisejä tai muuta kauden kasviksia
2 kpl	persimonia tai muuta kauden hedelmiä

Pyyhi possunkylki kuivaksi. Sekoita suola ja sokeri toisiinsa ja hiero seos lihan pintaan kauttaaltaan. Anna maustua jääkaapissa 6 tuntia.

Laita uuni kuumenemaan 210 °C. Pese suola-sokeri -seos pois possun pinnasta ja kuivaa liha. Kypsennä possunkylkeä 1/1 gn vuoassa leivinpaperin päällä uunissa 35 min. Laske uunin lämpötila 110 °C ja kypsennä lihaa vielä 55 min.

Leikkaa possunkylki ohuiksi siivuiksi ja grillaa pinnat. Kasaa annos salaatin- ja shisolehtien päälle kastikkeiden ja pikkelöityjen kauden kasvisten/hedelmien kanssa.

GOCHUJANG CHILIKASTIKE

Sekoita ainekset kulhossa ja laita kylmään.

MISOMAJONEESI

Sekoita ainekset kulhossa ja laita kylmään.

PIKKELÖIDYT KAUDEN
KASVIKSET JA HEDELMÄT

Kiehauta vesi ja lisää etikka, sokeri ja suola. Jäähdytä seos kylmässä.

Leikkaa retiisit 2 x 6 cm paloiksi ja persimonit ohuiksi siivuiksi. Anna maustua pikkeliemessä kylmässä vähintään 30 min.

HUOM!

Ylijääneestä possun kyljestä voi valmistaa vaikka seuraavan päivän pastakastikkeen tai curryn.



Souvlaki tyylinen broilerin rintafileevarras

10 annosta

1,5 kg	Kariniemen Kananpojan Rintafilee, miedosti suolattu (2530)
0.5 dl	oliiviöljyä
4 rkl	sitruunamehua
1 rkl	punaviinietikkaa
4 kpl	kuorittuja valkosipulinkynsiä
2 rkl	tuoretta oreganoa
1 dl	ruskistettua voita suolaa

KESÄKURPITSA-MINTTU -LABNEH

500 g	kesäkurpitsaa
500 g	turkkilaista jogurttia
1 tl	suolaa
1 rkl	hunajaa
1 tl	rouhittua mustapippuria
0,5 kpl	sitruunan mehu ja kuori
1 pnt	minttua

TOMAATTI-SUMAC -SALAATTIA

1 kg	erivärisiä kotimaisia pieniä tomaatteja
4 rkl	oliiviöljyä
2 rkl	sumakkijauhetta
0,5 pnt	tilliä
0,5 pnt	korianteria
2 tl	suolaa
1 rkl	hunajaa
1 tl	mustapippuria

Raasta valkosipulit raastimella. Sekoita kaikki raaka-aineet voita lukuun ottamatta keskenään ja anna marinoitua jääkaapissa 2 tuntia.

Leikkaa broilerin rinnat pitkittäin 5 mm paksuiksi siivuiksi ja taittele vartaaseen 1 siivu kerrallaan. Grillaa kuumassa grillissä kypsiksi 3 min per puoli. Sivele ruskistetulla voilla grillauksen aikana.

Tarjoile vartaat kesäkurpitsa labnehin ja tomaatti-sumac -salaatin kanssa.

KESÄKURPITSA-MINTTU -LABNEH

Raasta kesäkurpitsa ja lisää suola. ”Itketä” kesäkurpitsoja 30 min. Purista sen jälkeen ylimääräinen neste pois. Nypi mintun lehdet ja leikkaa ne pieneksi. Lisää loput raaka-aineet kesäkurpitsaraasteen joukkoon ja lisää halutessasi suolaa.

TOMAATTI-SUMAC -SALAATTIA

Halkaise pienet tomaatit ja mausta oliiviöljyllä, suolalla, hunajalla ja pippurilla. Nypi yrtit kulhoon ja sekoita kaikki aineet yhteen.

HUOM!

Voit tehdä mintun varsista makusiirapin kiehauttamalla 2 dl vettä ja 2 dl sokeria kattilassa ja uuttamalla sen jälkeen mintun varsia keitetystä siirapissa. Siivilöi siirappi lopuksi. Tätä maku-siirappia voi käyttää esim. cocktaileissa, jälkiruoissa tai jogurtin päällä.

Jos haluat pehmentää valkosipulien makua, voit kypsentää matalalla lämmöllä öljyssä kattilassa 1 h. Saat samalla myös aromaattisen valkosipuliöljyn.

Ruskistettu voi on helppo valmistaa. Sulata 500 g voita kattilassa ja kuumentamalla mittarin avulla välillä sekoittaen 157 °C tai kunnes voi muuttaa värinsä kauniin kullanruskeaksi. Säilytä lämpimässä.

Grillattu kananrinta on mehukas, maukas ja helppo valmistaa. Oikeaoppisesti grillattuna se pysyy mehevänä eikä kuivu. Fileepalasta saa mehukkaat grillivartaat, ja kokonainen rintafilee avaa pintamaustamisella maailman maut (suora grillaus kaasulla tai hiilillä).

VINKKI: Valitse Kariniemen Kananpojan valmiiksi miedosti suolatut rintafileet tai fileepalat, jotka pysyvät taatusti mehevinä. Suolaliemi eli brine tekee lihasta mehukkaampaa, mureampaa ja maukaampaa. Brine-käsittely sopii erityisesti kanalle, porsaanlihalle ja kalkkunalle, mutta myös esimerkiksi ribseille ja naudanlihalle.

Kesän retroklassikko uudella tavalla. Maukas paistopinta, mehevä sisältä – porsaan lehtipihvi on täydellinen valinta kesäravintolan ruokalistalle! Tämä perinteinen herkku valmistetaan nuijitusta kotimaisesta porsaan ulkofileestä, joka saa grillissä herkullisen paahtaisen maun. Tarjoa pihvi cowboy-voin, shoestring-ranskalaisten ja raikkaan vihersalaatin kanssa – ja nauti kesän parhaista mauista.

Lehtipihvi possun ulkofileestä grillissä

10 annosta

1,5 kg **HK Viljaporsaan ulkofilee, puhdistettu (3620)**
3 tl suolaa
2 tl rouhittua mustapippuria
öljyä grillaamiseen

SHOESTRING RANSKALAISET
2 kg isoja, kiinteitä perunoita (esim. annabelle)
4 l vettä
1,2 dl valkoviinietikkaa
2 l auringonkukkaöljyä
uppoaistamiseen
suolaa



VIHERSALAATTI JA GRILLATTU JALOPENO-HUNAJA -VINAIGRETTE

3 kpl erilaisia salaatteja
2 dl rypsiöljyä
6 rkl omenaviinietikkaa
2 rkl hunajaa
2 kpl jalopenoja
1 tl sinappia
1 tl suolaa

Puhdista lihasta kalvot ja leikkaa liha 150 g:n pihveiksi. Nuiji pihvit lihanuijalla leivinpaperien välissä ohuiksi (alle 1 cm). Mausta pihvit molemmin puolin suolalla ja mustapippurilla ja valele pintaan öljyä. Kypsennä grillissä kuumalla lämmöllä kypsiksi (n. 2 min per puoli).

Nauti cowboy-voin (ohje viereisellä sivulla), shoestring ranskalaisten ja vihersalaatin kanssa.

SHOESTRING RANSKALAISET

Pese ja kuori perunat. Leikkaa perunat 3 x 3 mm paksuiksi tulitikuiksi.

Kiehauta vesi, mausta suolalla ja lisää valkoviinietikka. Keitä perunoita n. 5 min ja siirrä pellille paperin päälle jäähtymään.

Lämmitä öljy 180 °C ja kypsennä perunatikkuja pienissä erissä öljyssä 2 min. Nosta jäähtymään pellille paperin päälle ja toista loppuilla perunoilla.

Nosta öljyn lämpötila 190 °C ja kypsennä perunatikkuja vielä 1 min kunnes ne saavat kauniin kullanruskean värin. Mausta suolalla.

VIHERSALAATTI JA GRILLATTU JALOPENO-HUNAJA -VINAIGRETTE

Grillaa jalopenot mustiksi grillissä. Kuori palanut pinta pois ja leikkaa kanta pois. Sekoita kaikki raaka-aineet salaatteja lukuun ottamatta tehosekoittimella sileäksi tahnaksi.

Revi salaattit kulhoon ja pyörittele vinaigrettessä.

HUOM!

Jos lihassa on kalvoja tai ylimääristä rasvaa, niin leikkaa ne pois terävällä veitsellä ja säästä esim. lihalientä tai kastikkeita varten.

Myös perunan kuoret voi paahtaa esim. uunissa rapeiksi ja maustaa suolalla.

Voit levittää etikkaa tasaisesti ranskalaisten päälle laittamalla sen suihkepulloon.



Cowboy-voi

10 annosta

250 g pehmeää voita
4 rkl lehtipersiljaa
2 rkl ruohosipulia
1 tl tuoretta timjamia
2 kpl kuorittuja valkosipulinkynsiä
4 tl sitruunamehua
2 tl dijon ryytisinnappia
2 tl savupaprikkaa
1 rkl worcestershire kastiketta
1 tl chilihiutaleita
1 tl suolaa
1 tl mustapippuria

Aja voi ja mausteet yleiskoneessa tasaiseksi tahnaksi ja mausta suolalla. Muotoile voista tanko tuorekelmun päällä ja anna kovettua kylmässä 1 tunti. Leikkaa kuumalla veitsellä 1 cm kiekkoja voista ja anna sulaa lehtipihvin päälle. Voit myös säilyttää voin huoneenlämmössä ja muotoilla lusikalla siitä pihvin päälle kvenellin.

Alabama BBQ kastike

10 annosta

0,5 l majoneesi
0,5 l valkoviinietikka
0,03 kg piparjuuriraastetta
0,03 l worchershirekastiketta
0,01 l Tabascoa
0,005 kg valkosipulijauhetta
0,005 kg sipulijauhetta
suolaa

Sekoita kastikkeen ainekset keskenään. Anna maustua puoli tuntia kylmässä.



Grillikauden tuotevalikoima 2025

Nro	Tuote	Erityisruokavaliot	Paino	Kuluttajapakkauksen EAN	Myyntierän EAN
LIHA					
7433	HK Viljaprosaan pluma kypsä, pakaste	G, L, M	2 x n. 2 kg /ltk	2391743300006	6409100274337
3576	HK Viljaporsaan spare ribs	G, L, M	n. 1,1 kg / vac.	2391357600004	6409100135768
1625	HK Viljaporsaan Kassler	G, L, M	n. 2,3 kg/ltk	2391162500001	6409100116255
7904	HK Viljaporsaan Pulled pork, pakaste	G, L, M	4 x 1,2 kg/ltk	6409100079048	6409100279042
7907	HK Pulled beef, pakaste	G, L, M	4 x 1,2 kg/ltk	6409100079079	6409100279073
7906	HK Pulled chicken, pakaste	G, L, M	4 x 1,2 kg/ltk	6409100079062	6409100279066
6154	HK Rotukarja burgeripihvi 188 g, raakapakaste	G, L, M	6,2 kg/ltk		6409100061548
1727	HK Viljaporsaan sisäfilee	G, L, M	n. 3,6 kg/vac.	2391172700002	6409100117276
3620	HK Viljaporsaan ulkofilee puhdistettu	G, L, M	n. 3,2 kg/vac.	2391362000004	6409100136208
1611	HK Viljaporsaan kylki luuton, nahaton	G, L, M	n. 4,5 kg	2391161100004	6409100116118
SIIPIKARJA					
2530	Kariniemen Kananpojan Rintafilee, miedosti suolattu	G, L, M	n. 2 kg/vuoka	2391253000007	6409100025304
2794	Kariniemen Kananpojan Fileepihvi, miedosti suolattu	G, L, M	n. 2 kg/vuoka	2377279400007	6407720127941
2471	Kariniemen Kananpojan koipireisi luuton nahalla miedosti suolattu	G, L, M	n. 4 kg/vac.	2391247100003	6409100024710
LIHAVALMISTEET					
5409	HK Kabanossi® Original	G, L, M	5 x 400 g	6409100054090	6409100154097
5274	HK Maakarit® Huberin Huilu	G, L	n. 2 kg/vuoka	2391527400007	6409100052744
4626	HK Amerikan Pekoni® Original, viipaloitu	G, L, M	n. 2 kg/vuoka	2391462600005	6409100146269
KASVISLISUKKEET					
7564	Mäkitalon Farma Pikkelöity punasipuli	G, L, M	700 g/rasia		6409100075644
7565	Mäkitalon Farma Pikkelöity punakaali	G, L, M	700 g/rasia		6409100075651

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

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



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