

Atrian syyskauden uutuudet

Kun syksy pimenee ja viilenee, suomalaiset viihtyvät yhä paremmin kotikeittiön lämmössä. Lomapäiviä muistellaan ja uusia suunnitellaan mieluusti vaikka itämäisen aterian äärellä. Kysyntää on sekä nopealle arkiruualle että pyhien pitopöydille. Atrian syyskauden uutuustuotteet tarjoavat ruuanlaittoon nopeita ja herkullisen mausteisia ratkaisuja helpottamaan kotikokin ajankäyttöä. Ja raaka-aineenahan on käytetty taatusti kotimaista lihaa.



Atria Bravuuri, uudet Itämäiset Pannuateriat

Stir 'n Fry, vartissa valmiista Itämäisistä pannuaterioista löytyy sekä mietoja että voimakkaampia makuja. Ateriakokonaisuudet sisältävät lihaa, kasviksia sekä nuudeleita, jotka ovat erillisessä lokerossa. Kypsennä liha-kasvisseos n. 5 min. pannulla, lisää 2 dl vettä, kookosmaitoa tai -kermaa. Murena nuudelikerät kastikkeeseen ja hauduta 2-3 min., kunnes nuudelit ovat kypsiä. Vinkki: Herkullinen keitto valmistuu lisäämällä 2 dl kookoskermaa ja 4 dl vettä.



Atria Bravuuri 485 g Itämäinen Pannu Possusta Teriyaki sisältää viljaporsaan lastuja ja kasviksia sekä nuudeleita. Teriyaki-mauste sopii myös miedomman maun ystäville.

Atria Bravuuri 485 g Itämäinen Pannu Broilerista koostuu broilerin fileesuikaleista ja kasviksista sekä nuudeleista. Makuvariantteja löytyy kaksi: Ginger & Lemongrass ja Red Curry. Ginger & Lemongrass on nimensä mukaisesti maustettu inkiväärillä ja sitruunaruoholla. Maku on voimakas ja melko tulinen. Hieman miedompi makuvariantti, Red Curry, on maustettu punaisella currylla.



Broileria suomalaiselta perhetilalta

Atria Perhetilan 550 g Hornet Barbeque -maustettu Broilerin Siipi on maultaan miedompi kuin perinteinen Hornet. Näiden broilerin siipien alkuperä on jäljitettävissä kotitalalle saakka.

Atria Perhetilan 1200 g Hornet Extra Hot & Crispy Broilerin Siipi on tulinen Hornet, joka sopii erinomaisesti illanviettoon ja naposteluun aikuisille tulisista siivistä pitävälle. Crispy-mauste ripotellaan tuotteen pintaan ennen paistoa ja tulisuuutta mahdollista on säädellä kuorutteen määrällä. Myös nämä tuotteet ovat jäljitettävissä perhetilalle saakka.



Atria Perhetila 200 g Broilerin Fileenuggetit on valmistettu Atrian Perhetilojen suomalaisesta broilerin fileestä. Kypsät fileenuggetit ovat jäljitettävissä tuottajalle asti, mikä näkyy pakkauksesta. Sopivan rapeiksi paneroidut kypsät nuggetit ovat koko perheen mieleen. Tuotteen lihapitoisuus on 56 %.

14.8.2013



Maustettu jauhelihataikina

Atria 700 g Maustettu Jauhelihataikina on valmis taikinalevy, jota voi tuunata haluamallaan tavalla. Kauli ohuemmaksi, täytä ja rullaa murekkeeksi. Kypsennä uunissa noin tunti. Taikinasta voi myös näppärästi painaa piparkakkumuotilla pihvejä tai muotoilla käsin pullia.



Muhkeat Jauhelihapihvit

Atria 300 g Muhkeat Jauhelihapihvit ovat lisäaineettomia ja lihaisia jauhelihapihvejä koko perheelle. Ne ovat rakenteeltaan kotona tehdyn oloisia. Lihapitoisuus on 65 %, minkä ansiosta tuotteessa on aito ja luonnollinen maku.



Mausteisia mikroateriaita

Atria 350 g Chicken Massaman Curry on aito ja perinteinen thaimaalainen curry, jossa on suomalaista kanaa pehmeän mausteisessa kastikkeessa riisin kanssa. Annoksessa maistuu muun muassa kookosmaito, kurkuma, inkivääri ja sitruunaruoho.

Atria 350 g Currywursti Muusilla on tukeva ja mausteinen mikrouutuus kahdella kokonaisella grillibalkanmakkaralla, vahvalla currykastikkeella ja muusilla.



Valmiiksi kypsennettyä kokolihaa ruuanlaittoon

Atria Kulinaari Kypsä Viljaporsaan Marmorifileepala 350 g säilyy marmoroinnin ansiosta ihanan mureana ja mehukkaana myös kuumentamisen jälkeen. Marmorifileepalan lihapitoisuus on 93 prosenttia.

Atria Kulinaari Wanhanajan Maalaispalvipala 350 g on perinteisellä menetelmällä, aidossa savusaunassa hitaasti kypsytetty palvikinkku. Tuotteen lihapitoisuus on 95 prosenttia.

Atria Kypsä Suomalainen Pekonipala 350 g tuo helppoutta ruuanlaittoon. Valmiiksi kypsennetty pekoni palana taipuu moneen ruuanlaittoon ja käy myös sellaisenaan syötäväksi. Tuotteen lihapitoisuus on 95 prosenttia.

14.8.2013

Atria Kulinaari, fosfaattia lisäämättä

Lihassa on luontaisesti fosfaattia, mutta lisättyä fosfaattia uusissa Atria Kulinaari-leivänpäällisissä ei ole.



Atria Kulinaari 150 g Palvattu Kinkku on hitaasti ja huolella palvattu leikkele kuluttajalle, joka hakee maukasta ja lihaisaa leivänpäällistä. Lihapitoisuus 95 %.

Atria Kulinaari 150 g Broilerinfilee on suomalaisesta broilerista valmistettu leikkele.

Kermanainen maksapasteija

Atria 200 g Kermanainen Maksapasteija on uudentyyppinen tuorejuustopohjainen maksalevite. Tuorejuuston ansiosta levite on maistuva ja helposti levittyvä.



Nakkeja naposteluun

Kuoreton **Atria Napostelunakki Chili 250 g** on herkullinen ja helppokäyttöinen tuote erityisesti naposteluun, mutta myös ruuanlaittoon. Tuotteita voi syödä sellaisenaan, tehdä cocktail-tikkuja, vartaita tai käyttää ruuanlaitossa kuten tavallisia nakkeja. Tuote on pakattu helppokäyttöiseen pussipakkaukseen.

Lisätietoja:

- www.atria.fi
- **Siipikarjatuotteet:** tuoteryhmäpäällikkö Katja Latvala, puh. 040 830 6930, katja.latvala@atria.fi
- **Kuluttajapakattu liha:** tuoteryhmäpäällikkö Anna Kultalahti, puh. 040 865 2467, anna.kultalahti@atria.fi
- **Ruokamakkarat ja muut lihavalmisteet:** tuoteryhmäpäällikkö Kaisa Kettula, puh. 0400 866 734, kaisa.kettula@atria.fi
- **Leivänpäälliset:** tuoteryhmäpäällikkö Mervi Kivimäki, puh. 040 353 1341, mervi.kivimaki@atria.fi
- **Valmisruoka:** tuoteryhmäpäällikkö Johanna Hyytinen, puh. 040 586 0645, johanna.hyytinen@atria.fi

Kuva- ja aineistopyynnöt: tiedottaja Marja Pirttikoski, puh. 0400 777 874, marja.pirttikoski@atria.fi