

POHJOIS
MAKUJA
SAVOSTA



Lähituotteilla makua lautaselle -hankkeessa

- parannetaan paikallisen ruuan saatavuutta ammattikeittiöille,
- edistetään paikallisen ruuan menekkiä ja
- autetaan pohjoissavolaisia ruoka-alan toimijoita verkostoitumaan paremmin.
- Tavoitteena on lisätä yritysten ymmärrystä oman toiminnan vastuullisuudesta ja kestävydestä.

Hanke on saanut EU:n maaseuturahoitusta.

www.makujapohjoissavosta.fi

OTA
MAKUJA POHJOIS-SAVOSTA-
TILIT SEURANTAAN!



Tervetuloa
makumatkalle:
🍞 Juulian
kotileipomoon

LÄHITUOTTEILLA MAKUA
LAUTASELLE-HANKE



POHJOIS
(MAKUJA)
SAVOSTA

Lähituotteilla makua lautaselle Makumatka ja Maistelukori

Inspiraatiota ja lähiruokaa suoraan keittiöosi!

Makumatka ja Maistelukori -konsepti tutustuttaa teidät lähialueen tuottajiin, paikallisiin raaka-aineisiin sekä lähituotteisiin. Kori tarjoaa mahdollisuuden kokea uusia makuja ja innovatiivisia tuotteita, joilla voitte rikastuttaa ruokatarjontaanne. Tämä on ainutlaatuinen tilaisuus löytää inspiraatiota ja tuoda raikkaita, paikallisia makuja keittiöönne.

Kestävä lähiruokavalinta

Makumatka tarjoaa teille tietoa raaka-aineiden alkuperästä ja paikallisesta tuotannosta, joka tukee lähiruokan käyttöä ja auttaa tekemään kestäviä valintoja. Näin voitte vaikuttaa myönteisesti ympäristöön ja tarjota asiakkaille ainutlaatuisia makuelämyksiä, jotka samalla tukevat paikallisia tuottajia.

Inspiraatiota paikallisista mauista

Kaipaatteko uusia ideoita ja makuyhdistelmiä keittiöönne? Inspiroitukaa paikallisista raaka-aineista ja tuotteista, hyödyntäkää paikallisia makuja luovasti ja viekää tuottajien tarinat osaksi ruoanlaittoa. Näin syntyy unohtumattomia ruokaelämyksiä, joka rikastuttaa ruokakulttuuria!

Makumatka ja maistelukori Juulian kotileipomo:

- Hapanjuurileipä
- Saaristolaisleipä
- Peltolan Kirnuvoi, Suonenjoki. Käsiyönä valmistettu, perinteisesti kirnuamalla hapatettu voi (www.peltolan.fi)



Lisätietoa yrityksestä www.juuliankotileipomo.fi (skannaa qr)

Juulian kotileipomo



Nilsissä leivotaan rakkaudella aitoa hapanjuurileipää käsityönä, korkealaatuisista kotimaisista jauhoista, ilman lisäaineita. Leipän sydän on elävä hapanjuuri, joka nostattaa taikinan ilman teollista hiivaa ja tuo leivälle täyteläisen maun sekä ilmavan rakenteen. Juuri pidetään aktiivisena päivittäisellä huolenpidolla ja kärsivällisyydellä, ja taikinan pitkä lepo mahdollistaa makuja syventävän fermentaation. Leipä paistetaan kiviarinauunissa, jolloin se saa herkullisen maun ja rapean kuoren. Jokainen leipä on yksilöllinen yhdistelmä perinteitä, käsityötaitoja ja luonnon puhtaita raaka-aineita. Kutsu aito maku pöytäsi ja anna leivän kertoa tarinansa.

Jaetaan makumatka yhdessä!

Testattuanne maistelukorin tuotteet, pyydämme teitä tekemään yhden julkaisun yrityksenne sosiaalisessa mediassa:

- Tägätäkää maistelukorin mukana olevat tuottajat ja hankkeemme.
- Jakakaa ideanne ja nostakaa esiin paikallisia makuja!
- Liittäkää mukaan tilannekuva

Esimerkki:

Kiitos @makujapohjoissavosta!

Maistelukori toi keittiöömme lähituottajien maut [@yritys X, @yritys Y jne] ja inspiroi uusilla ideoilla tulevaa varten.

#lähituotteillamakualautaselle #kestävävalinta