



JUHLA- AWIISI

KIVIKYLÄN KOTIPALVAAMO | ASIAKASLEHTI NRO 1, 2025 | TUNTEELLA JA TAIDOLLA OMASTA MAAKUNNASTA



KIVIKYLÄN
Suomen paras
PALVI
30
vuotta



SISÄLLYSLUETTELO

- s. **04-05** Palvisiivu on yhä
maineensa veroinen
- s. **06-07** Palvari ei saa
kiirehtiä
- s. **08-09** Makuja myös
maailman merille
- s. **10-11** Café Eino kuuluu torikahviloiden
parhaimmistoon
- s. **12-13** Soocin liemet ja kastikepohjat
kehitetty helpottamaan kokin työtä
- s. **15** Tankomakkarat taipuvat muuksikin
kuin siivuiksi voileivän päälle
- s. **16-17** Tuote, jota ei tarvitse myydä:
Palvipossu on juhlien kohokohta
- s. **18-19** Vastavuoroista yhteistyötä
paikallisten seurojen kanssa
- s. **20** Kuntakin voi satsata
lähituotantoon
- s. **21** Oma markkinointiosasto
asiakkaan tukena
- s. **22-23** Kivikylän TOP
HoReCa tuotteet



www.kivikylan.fi



Kivikylän Kotipalvaamo



@kivikylan



@kivikylan

TEKSTIT
Pekka Wallenius
Elise Erämaa

ULKOASU
Kivikylän markkinointiosasto

JULKAISIJA
Kivikylän Kotipalvaamo
Savulaaksontie 121, 27230 Lappi

PAINOPAIKKA
Laine Print
Kairakatu 15, 26100 Rauma



Kivikylästä joustavasti helpotusta pieniin ja suuriin keittiöihin

Kädessäsi oleva Juhla-Awiisi antaa lukijalleen lyhyen kuvauksen siitä, minkälaisilla tavoilla Kivikylän Kotipalvaamo helpottaa elämää keittiössä. On kysymyksessä sitten yhden ihmisen talouden pieni keittokomero tai kunnan suuri keskuskeittiö, apu on parhaimmillaan yhden puhelinoiton päässä.

**Myynti on yhden
puhelinsoiton päässä ja
siellä myös tiedetään,
mikä on mahdollista
ja mikä ei.**

Jari Laihon aloitti reilut kolme vuosikymmentä sitten palvauksen yritystoiminnan isänsä jalanjäljissä Lapin Kivikylässä. Pieni savusaunasta muokattu palvaamo laajeni muutaman ulkopuolisen työntekijän yritykseksi. Valinta Suomen parhaaksi palviksi MTV3:n ohjelmassa räjäytti palvin suosion, mikä merkitsi isoa kasvua myös Kotipalvaamolle.

Nykyisin Kivikylän Kotipalvaamo on reilun 400 työntekijän yritys. Perinteiseen tapaan valmistetun palvin lisäksi tuotantoon ovat tulleet Huittisten makkaratalossa valmistettavat nakit ja makkarat, Eurassa aidoissa kiviuneissa paistettavat pizzat sekä Säkylän tehtaalla kana- ja kalkkunatuotteet sekä valmiit einekset kärkituotteenaan Kivikylän lihapullat. Vaikka tuotekehitys on jatkuvaa, on varsinkin Lapin tehtaalla säilynyt vahva käsityön leima.

Uusin tulokas Kivikylän tuoteperheessä on Liperin Ylämyllyn liemi- ja kastiketehtas. Soocin tuotteilla pyritään ennen kaikkea helpottamaan ravintoloiden ja suurkeittiöiden kastikkeiden valmistusta. Jatkossa

tuotteet saattavat päätyä kauppojen hyllyille myös tavalliselle kuluttajalle paremmin sopivissa pienpakauksissa. Se on kuitenkin vielä isomman investoinnin

takana, sillä tällä hetkellä pakkauslinjalle sopivat vain litran tölkit.

Kivikylän Kotipalvaamo on Satakunnan maakunnan oma lihatalo, mutta nykyisin tuotteet tunnetaan koko maassa ja laivaliikenteen kautta myös maailman

merillä. Yritys pitää tiukasti kiinni siitä, että tuotannossa käytetään vain kotimaista, lähialueilla kasvatettua lihaa.

Helppoa ja joustavaa

Kivikylä on asiakkailleen helposti lähestyttävä, luotettava ja joustava yhteistyökumppani. Myynti on yhden puhelinoiton päässä ja siellä myös tiedetään, mikä on mahdollista ja mikä ei. Ravintoloille ja suurkeittiöille joustavuus, nopeus ja toimitusvarmuus ovat elintärkeitä kumppanin ominaisuuksia. Näihin haasteisiin lihatalo vastaa kaikin keinoin.

Kivikylällä on myös oma markkinointiosastonsa. Erityspiirteensä on se, että omassa markkinoinnissaan Kotipalvaamo on tukemassa myös omia asiakkaitaan. Mainosten ja ilmoitusten suunnittelu ja valmistus on sekin omissa käsissä, mikä helpottaa yhteistyötä asiakkaiden kanssa.



Rauman Lapin palvipaja



Huittisten makkaratehdas



Säkylän kotikottitehdas



Euran Pizzala



Liperin Soocitehdas



Palvisiivu on yhä maineensa veroinen

A ja Lapin kirkolta kilometrin verran Eurajoen suuntaan. Käänny vasemmalle Huiluntielle. Jatka ohi suulien ja maalaistalojen, sukkuloi läpi muutaman pihan. Kun saavut viimeisen ajokuntoisen tien päähän Saarnijärven rantaan, olet perillä Päivärinnan tilalla.

Jokseenkin noin mutkikkaat ohjeet Jari Laihoisen setä Mauno Laihoisen kirjoitti Lapin Joulu -lehteen vuonna 1991. Ne eivät enää päde. Huiluntie on yhä olemassa, muttei se kestäisi nykyistä liikennemäärää. Pieni savusauna on laajentunut tehdaskompleksiksi, jolle johtaa asfaltoitu Savulaakson tie.

Palvikinkun maku on entisellään. Se saa vieläkin pehmeän arominsa harmaalepystä. Kunkkukinkun ja Savumaukkaan nimellä myytävät palvisiivut ovat edelleen Kivikylän tunnetuimpia tuotteita.

SITÄ AITOA MAALAI SPALVIA
SEKÄ RAHTIPALVALUKSENA ETTÄ MYYNISSÄ

Palveluihimme kuuluu mm.

- ★ lihan paloittelut
- ★ ruiskusuolaus
- ★ verkotukset
- ★ palvaus

KIVIKYLÄN KOTIPALVAAMO

27230 Lappi TL. P. (938) 626 0905



Isän opeilla valtakunnan parasta

Toimitusjohtaja Laihoisen isä Mikko palvasi Päivärinnan saunassa jo 1970-luvulla. Jari ja Tomi-veli puuhasivat oppipoikina. Kun Mikko yllättäen meneh-



Mikko Laihoisen oli kuuluisa myös makkaran valmistustaidoistaan.

tyi, Jari otti ohjat. Markkinointi hoitui Länsi-Suomen maaseutupalstan pienellä ilmoituksella, joka kertoi savusaunan lämpiävän. Noista riveistä oli vielä pitkä matka Hesarin etusivun mainoksiin.

Alkutilvella 1995 Jari Laihoisen repäisi ja osti Laitilasta kerralla kymmenen possua. Tuotantomäärä kasvoi, ja tuote piti saada myös kaupan hyllylle. Kauppias Jylli otti palvia Lapin Kauppakulman tiskille. Jonkin ajan päästä myös Valtosen Juha ja Suomisen Pasi alkoivat myydä sitä raumalaisissa kaupoissaan. Samoihin aikoihin tapahtui jotakin merkittävää.

Palvaamo pääsi mukaan MTV:n Suomen parhaat -ohjelmaan, joka julisti Kivikylän palvin valtakunnan parhaaksi. Jari Laihonen muistelee käänteentekevää kesää 1995:

- En tiedä, kuka oli vihjannut meidän palvista ohjelman tekijöille. Tapio Liinoja ja kumppanit joka tapauksessa pelmahtivat Huiluntien perälle. Taisimme Laineen Matin kanssa sentään laittaa päälle puhtaat työvaatteet. Pirusti jännitti, mutta kuvaukset onnistuivat. Palkinto nosti mekin taivasiin. Olimme aluksi vähän ylityöllistettyjäkin, kun tilauksia sateli Itä-Suomesta asti. Emme heti ymmärtäneet, ettei kuljetuksia tarvitse itse hoitaa. Osaahan joku muukin autoa ajaa!

Savumaukasta ja Kunkkukinkkua mainostettiin Hesarin etusivulla ensimmäisen kerran vuonna 2015, kun ohjelmasta oli kulunut kaksikymmentä vuotta.

Makurasvalla tai ilman

Kivikylän palvin maku tulee harmaalepän savusta. Mikään muu puu ei kelpaa. - Koivu ja varsinkin tuohi tekee lihan nokiseksi, havupuusta taas tulee kitkerä sivumaku. Kalan savustuksessa käytetty kataja ei sekään possulle sovi, sanoo Jari. Kuluttajat ovat jakautuneet kahteen ryhmään. Kunkkukinkun ostaja pitää runsaasta makurasvasta. Kuivemmasta palvista tykkäävä tarttuu Savumaukkaaseen, joka ei sisällä makurasvaa.

Vaikka ruokasuositukset ovat muuttuneet, possu on säilyttänyt asemansa suomalaisissa ruokapöydissä. Kinkku kuuluu edelleen jouluun ja palvi voileivän päälle.





Palvari ei saa kiirehtiä

Juhani Koskialho oli viidentoista, kun hän tuli ensimmäisen kerran Jarille kesätöihin. Nyt nelikymppisenä hänellä on takana jo liki kaksi vuosikymmentä Kivikylän Kotipalvaamossa. Hyvät oppi-isät ohjasivat palvaamon maailmaan, eikä työpaikkaa ole tarvinnut vaihdella.

- Palvarin pitää olla kärsivällinen, sillä matalassa lämmössä lihan kypsyminen vaatii oman aikansa. Hoputtaminen ei auta. Samalla tavalla ajattelun työelämästä. Takana oleva 18 vuoden työsuhte kertoo työpaikan ilmapiiristä, eikä hyvästä ilmapiiristä tarvitse mihinkään lähteä, sanoo palvaamon uuneilla työskentelevä Juhani Koskialho.

Suomen parhaan palvin valmistus ei ole kolmessa vuosikymmenessä juuri muuttunut. Lihat haetaan itse sopimustuottajilta ja leikataan edelleen käsin. Sen



jälkeen tehdään koneellinen suolaus ja lihan annetaan rauhasa suolaantua. Tämän jälkeen on palvauksen vuoro.

- Lihan kypsentämistä ei tosiaankaan voi kiirehtiä. Noin 80 asteen lämmössä kypsyminen vaatii vuorokauden saunottamisen. Ainoa meillä käytettävä puu on harmaaleppä, joka antaa hienot arominsa kypsälle lihalle. Metodit

ovat täysin samat kuin kolme vuosikymmentä sitten niin kuin mielestäni pitääkin, sanoo Juhani Koskialho, kärsivällinen palvari, joka ei halua koskaan vaihtaa kunnon palviuunia sähköisiin vaihtoehtoihin.

- Perinteet ovat perinteitä, eikä niitä ainakaan palvauksessa pidä romuttaa, sanoo Juhani ja lähtee lisäämään leppää uuniin.



Vuonna 1979 Laihosten kotitila, oikealla alhaalla tilan savusauna.



Vuonna 2024, Rauman Lapin palvipaja. Nykyiset saunat sijaitsevat samalla paikalla kuin alkuperäinenkin.



EU-nimisuoja

Euroopan Unioni oli laatimassa entistä tiukempia PAH-yhdisteiden enimmäisrajoja kymmenisen vuotta sitten. Suomi haki pysyvää poikkeuslupaa raja-arvoihin voidakseen taata perinteisen tavan lihan palvaamiseen ja kalan savustamiseen.

Tavoite:

Suojata perinteisesti palvattu kinkku kriteerillä "tuotanto ja valmistus perinteisellä maantieteellisellä alueella".

Turvaamiseen pyrittiin hakemalla tuotteelle nimisuoja.

Nimisuoja:

Aidon savusaunassa valmistetun palvikinkun nimisuoja myönnettiin marraskuussa 2022. Nimisuoja suojausjärjestelmiä on kolme. SAN on suojattu alkuperänimitys, SMM suojattu maantieteellinen merkintä ja APT, joka suojaa tuotteen perinteisen valmistusmenetelmän.

Taustaa:

Lihaa on palvattu Suomessa kotisaunoissa pari vuosisataa. Suolatulle lihalle saadaan lämpimässä savusaunassa kuivahko pinta, mutta sisältä se on mehukkaan kostea ja savunmakuinen. Perinteeseen kuuluu, että savu tehdään polttamalla harmaaleppää.



*Hirsinen savusauna,
kivinen kiuas,
harmaalepän lämpö ja savu.*

*Näissä olosuhteissa
syntyy kuninkaallinen maku.*

RUOKAA
OMASTA
MAASTA



ME GROUP OY VÄLITTÄÄ KIVIKYLÄN makuja myös maailman merille



Kivikylän maku-maailma on ollut jo kauan tuttu merenkävijöille. Varastopäällikkö Jari Aho on luotsannut Kivikylän ja ME Groupin yhteistyötä alusta saakka. Hänen merkityksensä tuotteiden tunnetuksi tekemisessä onkin iso.

ME Group Oy huolehtii laivojen muonittamisesta suomalaisissa satamissa. Jari Aho hoitaa muonituksia Rauman päässä. Jo vuonna 1945 perustettu yritys myy myös logistiikkapalveluita, kuljetuksia, tullausta ja varastointipalveluita. Aho siirtyi yrityksen palvelukseen rekan hytistä.

- Olin ollut muutaman vuoden mukana yrityksen välittämien tuotteiden kuljetuksissa. Kun sain mahdollisuuden siirtyä ratin takaa tänne toiselle puolelle, en pitkään miettinyt. Takana on jo vuosikymmeniä ensin satamassa ja myöhemmin Isomet-sän hallissa. Hyvin olen viihtynyt, Aho kiittelee.

Yhteistyötä jo Kivikylän alkuvuosista

Kivikylän tuotteet alkoivat liikkua laivoihin 1990-luvun alussa heti yrityksen perustamisen jälkeen. Mukana oli sattumaakin.

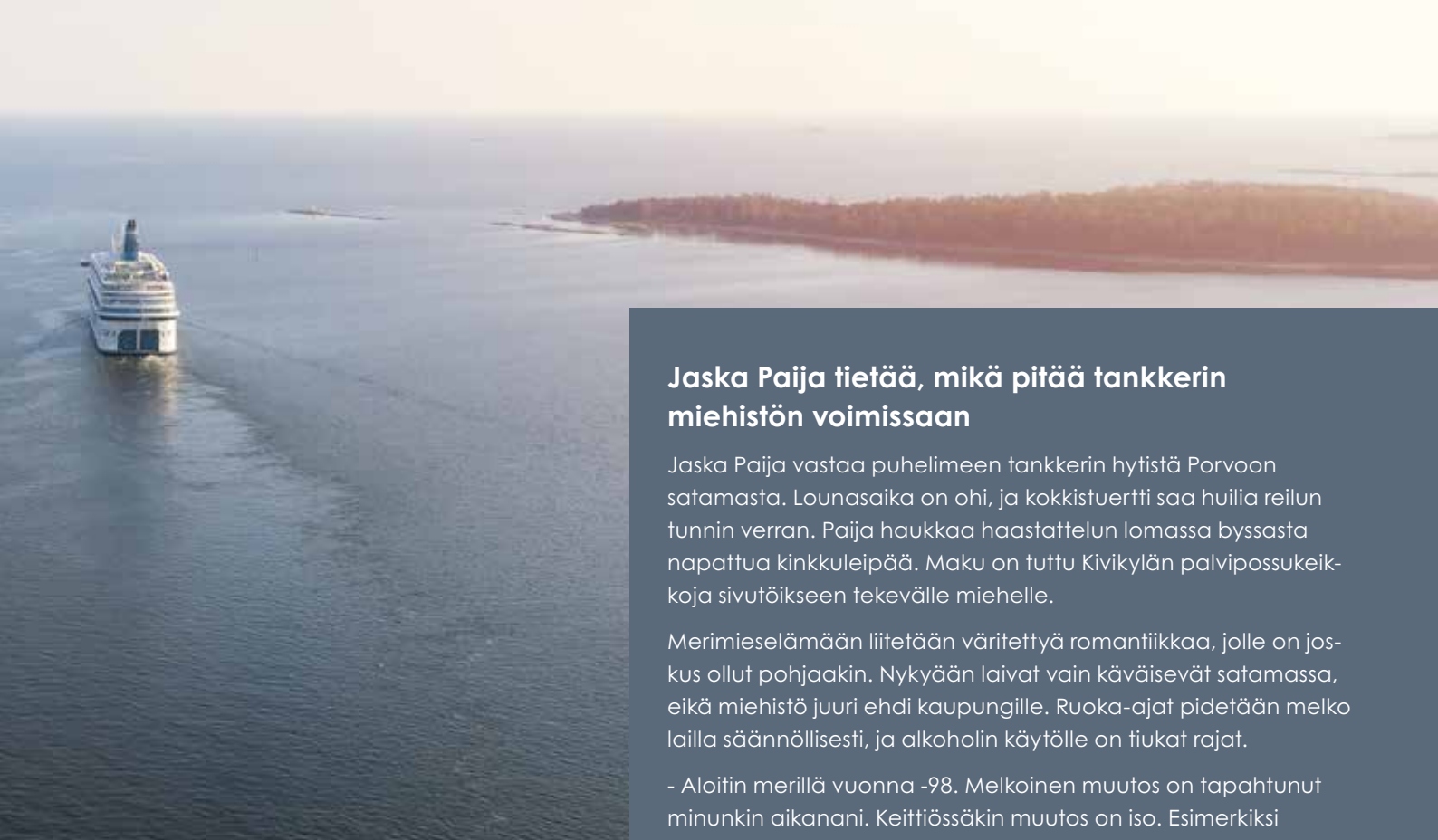
- Muonatoimitukset olivat jo tuolloin suuria. Oli vaikeaa löytää yritys, joka pystyisi vastaamaan tarpeisiimme. Hankimme lihatuotteita usealta toimittajalta. Lama ja tulipalot tekivät lopun Aallosta ja Suomisesta eli kahdesta raumalaisesta lihanjalostamosta. Myös Lavian Lihan toiminta päättyi. Lihaa hankittiin jopa Etelä-Amerikasta, mikä ei ollut kovin järkevää, Aho muistelee. ME Group päätti lähestyä hiljattain aloittanutta lappilaista toimijaa. Laihonen lähti mielusti esittelemään tuotteitaan.

- Kivikylän palvi oli tosi laadukasta. Pari keittiömestaria kävi muutaman kerran Lapissa keskustelemassa tarpeistamme, niin leikkeleistä kuin isommista lihaeristä. Kivikylässä oltiin valmiita muokkaamaan tuotteita meidän tarpeidemme mukaan. Siitä molempia osapuolia tyydyttävä yhteistyö alkoi, Aho kertoo.

Tarkat aikataulut haastavat

Laivaliikenteen rytmi on viime vuosikymmeninä muuttunut. Laivat eivät enää seiso satamissa päiväkausia. Lasti puretaan ja laiva lastataan nopeasti, eikä miehistö useinkaan poistu paatista edes tunneiksi. Tiivis tahti vaatii paljon muonitukselta ja muulta huolinnalta.

- Aikataulut ovat tiukkoja. Toisaalta viestintäkin on kehittynyt, joten saamme tilaukset hyvissä ajoin.



Toimitamme Raumalta sekä tuoretta että pakasteita. Olemme valtakunnallisesti suuri toimija ja toimitamme tavaraa käytännössä koko rannikon satamiin, oman sataman lisäksi esimerkiksi Mäntyluotoon, Naantaliin ja Helsingin Vuosaareen, Aho luettelee.

ME Groupin toimitilat Isometsäntiellä ovat kompaktit ja toimivat. Juomat, tuore-tavarat sekä kylmä- ja pakastetuotteet säilytetään omissa, erillisissä tiloissaan. Joillekin linjoille yritys toimittaa myös niillä myytävät tax free -tuotteet, ja niinpä liikenne Raumalta laivoille on vilkasta.



Jaska Paija tietää, mikä pitää tankkerin miehistön voimissaan

Jaska Paija vastaa puhelimeen tankkerin hytistä Porvoon satamasta. Lounasaika on ohi, ja kokkistueritti saa huilia reilun tunnin verran. Paija haukkaa haastattelun lomassa byssasta napattua kinkkuleipää. Maku on tuttu Kivikylän palvipossukeikkoja sivutöikseen tekevälle miehelle.

Merimieselämään liitetään väritettyä romantiikkaa, jolle on joskus ollut pohjaakin. Nykyään laivat vain käväisevät satamassa, eikä miehistö juuri ehdi kaupungille. Ruoka-ajat pidetään melko lailla säännöllisesti, ja alkoholin käytölle on tiukat rajat.

- Aloitin merillä vuonna -98. Melkoinen muutos on tapahtunut minunkin aikanaani. Keittiössäkin muutos on iso. Esimerkiksi kasviksiin panostetaan aivan eri lailla kuin aikaisemmin, Paija sanoo.

Erikoistuotteita myös listan ohi

Paijan isännöimään byssaan hoitaa muonituksen ME Group. Firman tuotelista on Paijasta hyvä ja monipuolinen, mutta silti hän tilaa vielä joitakin tuotteita niisanotusti normaalin listan ohi.

- Tunnen Kivikylän tuotteet. Pitkät nakit ja uunikyljet ovat tulleet tutuksi miehistöllekin. Usein tilaan myös savupotkaa hernekeittoon. Keitän potkan erikseen ja käytän keittoliemenkin hernesoppaan. Kivikylän savupotkat ovat poikkeuksellisen lihaisia ja maukkaita. Miehistö oikeasti tykkää näistä tuotteista, ja kaikkein eniten palvikinkusta. Se on ollut ME Groupin tuotelistalla kolmisenkymmentä vuotta, sanoo Paija.

On tärkeää pitää 17-henkinen miehistö voimissaan ja tyytyväisenä. Paija arvostaa sitä, että muonittaja ME Group toimittaa aina sitä, mitä tilataan. Tavara on taatusti kuranttia.

Jaska Paijalla on juttutuokion aikaan edessä vielä parin viikon rupeama laivalla. Maissa raumalaisella on jälleen asiaa Kivikylän Savulaaksontielle niin asiakkaana kuin keikkatyöläisenäkin.



TURUN KAUPPATORIN CAFÉ EINO KUULUU

torikahviloiden parhaimmistoon

Saako lemmikille antaa pienen makupalan? Ystävällinen mies esittää kysymyksen koiran emännälle Café Einon oviaukolla. Tyylikäs lippalakkiin sonnustautunut kyselijä on kahvilan omistaja Jarko Aaltonen. Koirat saavat yhtä ystävällisen

vastaanoton kuin muutkin asiakkaat. Niiden makupalat tilataan lähialueen tuottajilta niin kuin lähes kaikki kahvilan tuotteet.

Tunnelmallisesti valaistussa kahvilateltassa selvästi viihdytään. Pöydissä keskustellaan vilkkaasti. Paikalla on pareja, perheitä, nuoria ja vanhoja sekä asiaankuuluvat parlamentti-porukat. Jarko Aaltonen liikuskelee tottuneesti pöytien välissä ja juttelee asiakkaiden kanssa. Aaltosen kahvila-auto aloitti torilla jo vuonna 2012. Sittemmin Café Eino on laajentanut kahden paviljonkiteltan ja kahvila-auton kokonaisuudeksi. Tunnelmaa on siinä, missä perinteisessä pystykaffessa, tuotevalikoimaa kuin parhaimmassa kivijalkakahvilassa.

Aaltonen on pitkän linjan yrittäjä. Ennen kahvilaa hän kierteli kauppiaina paitsi toreilla, myös messuilla, festareilla ja muissa tapahtumissa.

-Vuosia ja kilometrejä kertyi. Pikkuhiljaa alkoi heräillä ajatus paikallaanpysyvämästä elämästä. Mielessä iti ajatus omasta kahvilasta tai ravintolasta, joka rakentuisi vähän erilaiselle konseptille reissuilla saatujen kokemusten perhe-dyttämänä, Jarko kertoo.

Aaltonen oli syönyt lukemattomia perussämpylöitä. Oman kahvilan pitäisi tarjota jotakin toisenlaista. Ensimmäisen kahvila-auton rungon Aaltonen hankki Saksasta ja varusteli Suomessa. Hän löysi suvustaan ehdan suomalaisen nimen, joka sopii hyvin paikallisiin tuotteisiin keskittyneelle kahvilalle.

Lähituotteet pääosaan

Café Einon tarjoaa lähinnä kotimaisia lähituottajien tuotteita. Niin taataan laatu ja tuoreus. Hyvälaatuisten tuotteiden ansiosta suosio kasvoi nopeasti,



@cafeeino

eikä asiakaskunta hylännyt Einoa toriremontinkaan aikana. Peruskorjaus ajoi kahvila-auton neljäksi vuodeksi evakoon. Uudistettu Kauppatori avattiin syyskuun puolivälissä 2022.

- Totta kai remontti vaikutti torikauppiaisiin paljon. Pahinta oli kuitenkin korona. Pandemiarajoitukset tuntuivat kukkarossa. Toisaalta remontti antoi aikaa kahvilalaajennuksen suunnitteluun. Olin päättänyt tehdä uusitulle torille merkittävän investoinnin, Aaltonen kertoo.

Kahvila-auto sai kylkeensä paviljongin, joka palvelee asiakkaita arkisin aamukuudesta iltakuuteen ja lauantaisin aamukuudesta iltaseitsemään. Viikkainta Einossa on keskipäivän kummallakin puolella, mutta asiakkaita riittää sulkemisaikaan saakka. Työntekijöitä on kaikkiaan kaksitoista, ja heistä vakituksia on talviaikaan kaksi tai kolme. Kahvila pyrkii osa-aikatyöllistämään Turussa opiskelevia nuoria.

Kivikylä on yksi yhteistyökumppaneista

Kivikylän Kotipalvaamo on yksi niistä lähialueen yrityksistä, joiden tuotteet ovat kahvilassa pääosassa. Jarko Aalto hankkii tuotteita lähileipomoista, kauppahallista ja "Kivikylän Harrilta".

- Minua voisi kai nimittää protektionistiksi. Kivikylän tuotteet hankin suoraan Harrin myymäläautosta, joka käy torilla joka viikko. Teen tilauksen etukäteen ja Harri toimittaa tarvitsemani lihatuotteet paikan päälle. Jos viikon aikana jokin tuote loppuu, lisätilaukset hoituvat yhdellä puhelinoitolla. Kesää Jarko Aaltonen odottaa kovasti. Toukokuun viileät ilmat ovat vähän harmittaneet, mutta lämmin ja aurinkoinen kesä täyttää varmasti noin 120-paikkaisen kahvilan.



Antti Pokkinen ja Matti Vaimala
tutkimassa keitinkattilan ohjainta.
Tämä kattila vetää 3 000 litraa.
Liemitehtaalla näitä
on kolme kappaletta.



SOOCIN LIEMET JA KASTIKEPOHJAT

kehitetty helpottamaan kokin työtä

Kivikylän tuorein tulokas on Soocin liemi- ja kastiketehtas Liperin Ylämyllyllä. Jari Laihonon osti tehtaan tammikuussa 2024 ja maaliskuussa ensimmäiset tuotepurkit saapuivat Lappiin. Tuotteet on kehitetty ennen kaikkea ravintoloihin ja suurkeittiöihin. Ne sopivat toki yksityisenkin talouden käyttöön, mutta iso pakkauskoko tuottaa omat ongelmansa.

Kivikylän Kotipalvaamon myyntipäällikkö Mika Haanpää uskoo valmiiden liemien ja kastikepohjien tulevaisuuteen. Valmistettaessa suuria määriä kastikkeita valmiiden pohjien valttina ovat tasainen laatu ja raaka-aineiden kotimaisuus.

- Ammattikeittiöissä nopeus ja tasainen laatu kulkevat käsi kädessä. Liemet ja kastikepohjat ovat keskeisiä työvälineitä monien ruokalajien valmistuksessa. Sooci on kehittänyt huippuluokan tuotteet helpottamaan päivittäistä työtä. Tavoitteena on tietenkin ruokailijan makukokemuksen parantaminen, sanoo Mika Haanpää.

Soocin tuotekehityksessä on käytetty aikaa ja vinkkejä on haettu kotimaan parhaiden keittiömestareiden ajatuksista. Liemet ja kastikepohjat valmistetaan perinteisesti käyttäen paahdettuja lihaluita, juureksia ja vihanneksia. Pitkä keittoaika tuo Haanpään mukaan makuun syvyyttä ja täyteläisyyttä.

Lähi tuotanto takaa tuoreuden

Kotipalvaamon valttina Satakunnassa on se, että raaka-aineet tulevat omasta maakunnasta tai vähintään naapureista. Myös Liperissä tuoreuden takaa se, että raaka-aineista kasvikset ja juurekset tulevat keittämöstä muutamien kymmenien kilometrien etäisyydeltä aivan lähialueelta. Luut saadaan puolestaan Kivikylän ja HK:n tehtailta.

- Materiaalit ovat suomalaisia ja pääosin luomua. Yksi tavoite on saada luomuluvat jossakin vaiheessa myös Soocin tuotteille. Tärkeintä on kuitenkin saada tuotteet kunnolla markkinoille, ensin suurkeittiöihin ja tulevaisuudessa myös tavallisen kuluttajan saataville kauppojen hyllyille, sanoo Mika Haanpää.

Laivan keittiössä Kivikylän tuotteita liemiä ja kastikepohjia myöten käyttävä kokkistuerkki Jaska Paija on hänkin antanut omaa palautettaan Soocista.

Hänen mukaansa liemet ja kastikepohjat ovat käteviä käyttää. Maustemaailmaa voi muuttaa helposti omien ja asiakkaiden mieltymysten mukaan keittiössä ruokaa valmistaessa. Kauppailta Paijankin kautta tullut palaute puolestaan kaipaisi vähän pienempiä pakkausyksiköitä nimenomaan tavallista kuluttajaa varten.

- Pakkauskoon vaihtoehtoja on kyllä selvitetty. Ongelmana on se, että Liperin tehtaan pakkauslinja voi pakata tällä hetkellä tuotetta vain litran pakkauksiin. Kolme 3000 litran keittokattilaa pystyisivät kyllä selviytymään nykyistä isommista tuotantomääristä, mutta tällä hetkellä investointi pakkauslinjaan ei ole ajankohtainen, sanoo Haanpää.



www.sooci.fi

Myyntipäällikkö Mika Haanpää valmistamassa lihapullakastiketta Soocin paahteisen tummasta kastikepohjasta. Tämähän on helppoa kuin nakin syönti!



5min.
KASTIKKEEN
VALMISTUS-
AIKA



KERMAINEN KANA

KESÄISEN RAIKAS KASTIKE

- 4 dl Soocin kermanainen vaalea kastikepohja
- Ripaus mustapippurirouhetta
- Ripaus sitruunamelissaa
- 1 kpl kanafilee / henkilö

Halkaise kanafilee pitkittäin.

Paista kypsäksi, noin 5 min. per puoli.

Mittaa kastikeaineokset kattilaan ja keitä noin 5 min.

5min.
KASTIKKEEN
VALMISTUS-
AIKA



CHILI CON CARNE

KLASSIKKORUOKA

- 5 dl Soocin punaviinikastiketta
- 500 g Kivikylän nyhtöä: Pulled Porkia, Pulled Beefiä tai Pulled Turkeyä
- 2 tl mustapippurirouhe
- 1 rkl BBQ maustetta
- Riisiä

Mittaa kastikeaineokset kattilaan ja keitä noin 5 min.

Keitä riisiä ohjeiden mukaan.

10min.
KASTIKKEEN
VALMISTUS-
AIKA



LIHAPULLAKASTIKE

PERINTEINEN JA MAISTUVA KOTIRUOKIEN YKKÖNEN

- 5 dl Soocin paahteinen tumma kastikepohja
- 1 dl kermaa
- Ripaus mustapippurirouhetta
- 500 g Kivikylän Palvarin lihapyöryköitä

Mittaa kaikki ainekset kattilaan

ja keitä hiljalleen noin 10 min.

2min.
KASTIKKEEN
VALMISTUS-
AIKA



PIPPURIKASTIKE

GRILLIPIHVILLE

- 2 dl Soocin paahteinen tumma kastikepohja
- 1 dl kermaa
- 1 tl mustapippurirouhe
- 1 tl suolaa

Mittaa kastikeaineokset kattilaan ja kiehua

noin 2 min.

TANKOMAKKARAT TAIPUVAT

muuksikin kuin siivuiksi voileivän päälle

Kivikylän Kotipalvaamo valmistaa monenlaisia tankomakkaroita. Keittiömestari Hannu Ollilalla on vuosikymmenien kokemus ravintoloiden keittiöistä. Tankomakkaroita on tapana tarjota lähinnä vain leivän päällisinä, vaikka niitä voisi käyttää ruonlaitossa hyvinkin monipuolisesti.

- Kaikenlaisten tankomakkaroiden käyttömahdollisuudet ovat lähes rajattomat. Esimerkiksi hotellien aamupalalla ja ravintoloiden keittiöissä tankoja kannattaisi hyödyntää nykyistä monipuolisemmin. Ohuilla siivuilla voi koristella voileipäkakun ja täyttää kasvisten kera sämpylän. Paksut siivut sopivat hampurilaisiin tai jopa grilliin, jos Huiluntuhtia ei satu olemaan käsillä, Ollila suosittelee.

Paloina, kuutioina, suikaleina, siivuina

Suomalaiset ovat tottuneet tekemään kastikkeita lihasta ja lenkkimakkarasta. Tankomakkarasta saisi kastikkeeseen vähintään yhtä maukkaat sattumat.

- Perinteinen lihakastike ja karjalanpaisti ovat hyviä herkuja, muttei aina tarvitse pysyä tutuissa resepteissä. Kastikkeeseen voi lisätä makkaratangon joko kuutioina tai paloina. Kivikylän Soocin tummasta kastikepohjasta saa mahdollottoman hyvänmakuisen kastikkeen. Makkarakastikkeen voi valmistaa myös perinteisen läskisoosin tapaan, Ollila vinkkaa. Tankomakkarakuutioita voi lisätä keittoihin tai munakaisiinkin. Ne maistuvat saunan jälkeisenä huikopalana paloiteltujen kasvisten kanssa. Kirsikkatomaatit käyvät kaveriksi sellaisenaan. Suikaloituna makkara sopii salaattiin ja kiusauksiin. Siivujakin voi käyttää kokkauksessa:

- Soocin vaaleasta kastikepohjasta, lasagnelevyistä ja meetvurstisiivuista saa aikaan herkullisen aterian.

Savuhärkä vie kielen

Eräs tuote on Hannu Ollilasta erityinen. Siivutettu savuhärkä sopii niin arkeen kuin juhlaankin.

- Siivutettu savuhärkä on erittäin monikäyttöinen lisuke. Sillä voi päällystää tavanomaisesti niin tumman kuin vaaleankin leivän, mutta yhtä hyvin se sopii leipäkeksiin päälle. Olen tarjonnut savuhärkäviipaleita hienoilla illallisillakin. Hienostunut, savuinen aromi vie kielen mennessään. Härkäsiivu käy myös täytteeksi kiusauksiin ja munakkaisiin. Suosittelen!



Keittiömestari Hannu Ollila vinkkaa tankomakkaroiden monikäyttöisyydestä.

TUOTE, JOTA EI TARVITSE MYYDÄ

Palvipossu on juhlien kohokohta

Kun Kivikylän autosta kannetaan foliopaperiin kääritty kokonainen palvattu porsas juhlatilaan, kaikki muu toiminta keskeytyy. Huumaava tuoksu vetää väen harmaalepän savussa palvatun, höyryävän lihan ääreen. Yksikään juhlija ei haikaile enää bändin mukana satumaahan aavan meren tuolle puolen, vaan ojentaa lautasen kohti tarjoilevaa seremoniamestaria.

- Näinhän se menee niin synttäreillä kuin festareillakin. Porsas varastaa kaiken huomion. Jonosta ei ole tulla loppua, kun leikkaaja paloittelee possua sopiviksi annoksiksi. Työnteko tuntuu nautinnolta, vaikka puuha aika rasvaista onkin.

Jarkko "Kupsu" Kupiainen innostuu toimistopöytänsä takana jo tilanteen sanallisesta kuvailusta. On helppo kuvitella, kuinka hän tarjoillessaan laulaa lurittelee tai imitoi julkisuuden henkilöitä.

Ei tarvitse aktiivisesti myydä

Palvipossu on Kivikylän Kotipalvaamon alku ja toiminnan kivijalka. Sitä voi nauttia monessa muodossa ja tuotteessa. Kokonainen palviporsas on siitä poikkeuksellinen tuote, ettei sitä tarvitse aktiivisesti markkinoida.

- Eiväthän myyjämme sitä oikeastaan myy. Asiakkaat vain tilaavat possun eräänlaiseksi ohjelmanumeroksi. Niin on ollut 90-luvulta asti, pääpalvari Jari Laihonon huikkaa oman työpöytänsä äärestä. "Kupsu" nyökkäilee ja täydentää, että ohjelmanumero vapauttaa jäykkienkin juhlien tunnelman. - Tilaisuudesta tulee vähemmän virallinen. Possun kylkeen lisätään salaattia ja leipää sekä sopivat juomat.

Vastaavanlaista juhlapalvelua ei tarjoa kovin moni suomalainen palvaamo. Tilaaja saa sellaisen paketin kuin haluaa. Tilata voi kokonaisen sijaan myös puolikkaan possun. Tulevatko leikkaajat mukaan, tuodaanko salaatti ja muu tarjottava Kivikylästä, sen jokainen harkitsee itse. - Omasta mielestäni ammattitaitoinen leikkaaja kannattaa ottaa mukaan, "Kupsu" suosittelee. - Paloittelu on rasvaista puuhaa. Sitä paitsi ammattilainen saa nahasta kaiken lihan irti toisin kuin ensikertalainen.

"Hyvä meininki on niin ikään palvaamon kivijalka, eikä ilman sitä olisi syntynyt palkittua palviakaan."



Laaja palvelualue

Kivikylän Kotipalvaamon palvelualueena on lähes koko Suomi. Kupsu kertoo, että possukeikkoja kertyy kivikyläläisille vuodessa satakunta.

- Meitä tilataan esimerkiksi häihin, synttäreille, kyläta-pahtumiin, festareille ja yritysten kampanjatilaisuuksiin. Rannikolla olemme käyneet Oulussa ja Haaparannassa asti, pääkaupunkiseuduilla on keikkoja usein, samoin sisä-maassa. Tulevana kesänä käymme esimerkiksi Vaalassa Kajaanin pohjoispuolella. Onneksi leikkaajia on useampia, melkein kymmenen. Alkuaikoina johtaja itse taisi tehdä keikoista suurimman osan.

Niinhän se taisi mennä. Pääpalvari Laihonen ei alkuaikoina oikein hoksannut, ettei kaikkea tarvitse tehdä itse. Osasyynä tuohon syntyin oli yksinkertaisesti innostus. Hyvä meininki on niin ikään palvaamon kivijalka, eikä ilman sitä olisi syntynyt palkittua palviakaan.

**Palvimestarit palvelevat
numerosta:
Puh. 02 – 8260 905**



HERKULLINEN NYHTÖPOSSU SOPII MONEEN

Kivikylässä ei nyhdetä tyhjästä, vaan possusta. Näin voisi sanoa Nyhtöpos-susta, jota alettiin markkinoida Pulled Porkina kymmenkunta vuotta sitten. Moni syö sisällön sellaisenaan mukana olevan kastikkeen kera, mutta Harri Korpi Kivikylän Lapin tehtaan keittiöstä käyttää tuotetta monella muullakin tavalla.

- Nyhtöpossu on hyvin monikäyttöinen. Ensimmäisenä tulevat mieleen tietysti hampurilaiset tai voileivät. Tuote on kevyesti maustettu eikä siinä ole mitään allergisoivaa, joten se sopii isolle osalle ihmisistä, Harri Korpi kertoo.

Nyhtöpossu sopii hyvin isompi-enkin keittiöiden käyttöön. Kaupan hyllyiltä löytyvän pikkupurkin lisäksi tuotetta saa vaikkapa dynoissa tai puolentoista kilon pusseissa. Isommasta erästä voi helposti valmistaa kiusauksen tai vaikkapa lasagnen.



- Nyhtöpossukiusaus on herkullinen ja helppo ruoka vaikkapa perhe-juhliin. Siihen rinnalle tuoresalaatti ja sopivat leivät. Myös lasagne tai ruokaisa salaatti on helppo höystää nyhtöpossulla, Harri Korpi sanoo.





Käynnissä Satakuntalaista Superia parhaimmillaan, vastakkain Rauman Fera ja Porin Pesäkarhut. Huiluntuhtia löytyy molempien kioskeista.

Vastavuoroista yhteistyötä paikallisten seurojen kanssa

Rauman jäähallin nimeäminen Kivikylä Areenaksi on tehnyt Kotipalvaamosta valtakunnallisesti näkyvän urheilusponso- rin. Toimitusjohtaja Laihonon pitää Lukko-yhteistyön lisäksi tärkeänä myös pienten paikallisten seurojen tukemista. Hän tunnustautuu aktiiviseksi penkkiurheilijaksi, mutta painottaa, että kysymys on isommista asioista:

- Kivikylälle yrityksen yhteiskuntavastuu tarkoittaa muun muassa satakuntalaisten seurojen tukemista. Haluaisimme, että työntekijämme viihtyvät kotiseudullaan myös vapaa-ajallaan, ja siksi tuemme heidän harrastuksiaan. Toivomme tietysti myös vastavuoroisuutta. Tuntuu hullulta, että tukemamme seura myisi tapahtumissaan jonkun toisen yrityksen grillituotteita.

Grillimakkaran tuoksu kuuluu ulkolajiin

Raumlainen Fera on yksi Kivikylän Kotipalvaamon tukemista urheiluseuroista. Feran varapuheenjohtaja Timo Rajala tietää yrityskumppanien merkityksen kilpaurheilussa. Lukko Oy:n toimitusjohtajana työskennellessään hän kuroi kokoon monen miljoonan euron tulobudjettia. Nyt Rajala vetää Naisten Superissa pelaavan pesäpalloseuran kilpailutiimiä ja vastaa seuran taloudesta. Tulovirta vaikuttaa menestykseen.

- Naisten pesäpallo ei ole ammattilaisurheilua niin kuin liigatason jääkiekko. Pelaajien palkkiot ovat

Kovana golfmiehenä tunnettu Timo Rajala iloitsee, kun Kivikylän pitkiä höyrynakkeja saa nykyisin Rauman golfkentältä.





Kivikylän pitkät nakit ovat
höyryneet Salban peleissä jo
kymmenen vuoden ajan.

kuitenkin nousussa, ja jos Fera haluaa taistella naisten mestaruudesta, korvaustenkin on pakko kasvaa. Ilman vahvoja yritysmaailman yhteistyökumppaneita se ei ole mahdollista, Rajala sanoo.

Rajala tuntee yritysmaailman paitsi urheilupuolelta, myös Toolsell Oy:n toimitusjohtajan näkökulmasta. Feran ja Kivikylän Kotipalvaamon yhteistyötä hän luonnehtii tiiviiksi ja vastavuoroiseksi.

- Palvaamo tukee meitä, ja me myymme makkaroita ja nakkimukeja. Grillimakkaran tuoksu kuuluu ulkolajiin, ja tuotteiden pitää olla laadukkaita ja paikallisia. En voisi kuvitella otteluihin muita kuin Kivikylän tuotteita. Feran ottelut keräävät jopa yli tuhatpäisen yleisön.

Kotipalvaamon markkinointipäällikkö Tommi Vainio toteaa, että ottelut tuovat näkyvyyttä mukavasti:

- Kivikylä kyllä tunnetaan Rauman seudulla, mutta ei lisä pahaa tee. Olemme mielellämme mukana naisten pesäpallossa.

Nakkimuki oli Rauman Lukon ja Porin Ässien tammikuussa järjestämän Talviklassikon napsahtavan maukas klassikko.



Nakkimuki on nappituote sisäpeleissä

Salibandyn divariseura Rauman SalBan toiminnanjohtaja Joni Rokosa painottaa, että paikallisuus merkitsee urheiluseuran ja yrityksen yhteistyössä paljon. Hän tunnustaa, ettei mikään laji pystyisi pelaamaan ylemmillä tasoilla ilman yritysten tukea.

- Olen yrittänyt noudattaa sellaista periaatetta, että keräämme mukaan vain tietyn määrän yrityksiä. Siten voimme huolehtia vastavuoroisuudesta. Meitä tukevien yritysten pitää näkyä tapahtumissamme. Seura myös toivoo, että sen jäsenet suosivat yhteistyökumppanien tuotteita. Senkin takia paikallisuudelle annetaan yhteistyökuvioissa suuri painoarvo. Kivikylän Kotipalvaamo on kuulunut SalBan kumppaneihin niin kauan kuin Rokosa entisenä pelaajana muistaa. Suosituin tuote on nakkimuki, joka sopii hyvin sisälajin katsojille. Grilliä olisi sisätiloissa hankala käyttää.

Markkinointipäällikkö Tommi Vainio puhuu lämpimästi monenlaisen paikallisen yhteistyön puolesta. Kotipalvaamo harjoittaakin suhteellisen paljon yhteistyötä paitsi joukkue- ja yksilöurheilussa, myös esimerkiksi ravien, autourheilun sekä musiikki- ja kulttuuritapahtumien parissa.



MAANLAAJUINEN KILPAILUTUS EI AINA TUOTA PARASTA TULOSTA

Kuntakin voi satsata lähiruokaan

Kivikylän Kotipalvaamon tuotteet ovat löytäneet paikkansa ravintoloiden keittiöissä. Suurkeittiöihin on vielä tietä raivattavana. Niistä useimmat luottavat elintarvikkeiden kilpailutuksessa oman hankinnan sijasta valtakunnalliseen toimijaan.

Suuri osa satakuntalaisistakin kunnista hakee laajoilla kilpailutuksilla säästöjä, usein laadun kustannuksella. Kivikylän myyntipäällikkö Mika Haanpää tietää, että toisinkin voi toimia:

- Eurajoen kunta on loistava esimerkki oman hankinnan toimivuudesta. Enkä sano tätä vain siksi, että Eurajoki on merkittävä asiakas. Puhun palautteesta, jota olen kunnan hankinnoista vastaavilta kuullut. Oma hankinta voi tuottaa sekä hinnaltaan että laadultaan hyvän tuloksen.

Usein kunnat perustelevat valtakunnallista hankintaa myös kilpailutusta koskevalla lainsäädännöllä. Laki ei kuitenkaan estä suosimasta lähituotantoa. Kunta voi itse päättää, millaisin painotuksin se toteuttaa kilpailutuksen. Laadun merkitystä voi korostaa rikkomatta lakia.

Paikallinen yhteistyö palvelee kotimaista ruoantuotantoa

Eurajokisten valintoihin vaikutti myös Satakunnan maine elintarvikemaakuntana. Eurajoen lähikunnissa harjoitetaan sekä alkutuotantoa että jalostusta merkittävässä määrin. Kivikylä pärjäsikin kilpailutuksessa, koska paikallisuus kuuluu yrityksen keskeisiin periaatteisiin.

- Neuvotteluissa korostuivat kotimaisuus, paikallisuus ja joustavuus. Kotipalvaamon liha tulee lähialueilta. Toisekseen Eurajoki päätti korostaa laadun merkitystä hinnan kustannuksella. Niin pitääkin tehdä. Kaikki kunnat eivät valitettavasti ajattele samoin, Mika Haanpää pohtii.

Sekä Eurajoen kunta että Kivikylän Kotipalvaamo ovat olleet tyytyväisiä yhteistyöhön. Molemmat luottavat Joutsen-merkkiin. Suomalainen maatalous ja elintarviketeollisuus tarvitsisivat samalla lailla ajattelevia kuntia. Varsinkin satakuntalaisten kuntien ja Sata-alueen soisi suosivan lähiruokaa ja paikallista tuotantoa.



Oma markkinointiosasto asiakkaan tukena

Markkinointitiimi pakkausmessuilla vinkkien haussa. Vasemmalta Tommi Vainio, Elisa Brown ja Juuso Jäpölä.

Kivikylän Kotipalvaamo tunnetaan perinteistä, laadusta ja vahvasta brändistä. Parhaimmillaan yritys on ollut brändimittauksen tunnetuin suomalainen lihatalo. Yksi syy tähän on oma markkinointiosasto, joka on suunnitellut omat mainonnan linjauksensa ja antanut osaamisensa myös asiakkaiden tueksi. Tämä erottaa Kivikylän monesta muusta suomalaisesta yrityksestä.

- Olemme hakeneet sellaisen linjan, joka tukee perinteitä vaalivaa yritystä. Käsiyön leima näkyy meillä tuotannosta markkinointiin ja myyntiin asti. Meillä on tavallaan inhouse-mainostoimisto, joka tuottaa suuren osan materiaaleista itse, selvittävät markkinointipäällikkö Tommi Vainio ja markkinointisuunnittelija Elisa Brown.

Kivikylän mainososasto suunnittelee, tuottaa ja toimittaa valmiita mainosmateriaaleja mm. myymälöihin, keittiöihin ja ravintoloihin.

- Ideana on se, että tarjoamme asiakkaillemme mahdollisuuden hyödyntää luomaamme brändiä heidän omassa mainonnassaan, jatkavat Tommi ja Elisa.

Omaleimaista mainontaa

Toimitusjohtaja Jari Laihonon pitää omaa mainososastoa tärkeänä osana yrityksen brändiä. Se tuo hyvin esiin Kivikylän vahvuuksia.

- Haluamme pitää kiinni perinteistä. Laatu, nopeus, joustavuus ja toimitusvarmuus ovat vahvuuksiamme, ja oma markkinointiosasto tukee näitä piirteitä hyvin, perustelee Jari oman mainososaston tarpeellisuutta.

Lapin yksikössä toimiva osasto valmistaa esimerkiksi lehti-ilmoitukset ja mainokset itse, samoin hinnastot, Julisteet, diginäytöt ja myymälöiden näytöt, tarrat, pöytästandit jne. valmistetaan itse.

Markkinoinnin ilme on laadukas ja yhtenäinen.

Viesti on selkeä:
"Kivikylän vahva brändi on käytössänne!"



KIVIKYLÄN TOP HORECA TUOTTEET

Kysy lisää myynnistämme, yhteystiedot takasivulla

NAUDANLIHA

Tuotenro	Tuotenimi	Yksikkö
562	Kivikylän naudan sisäfile	n. 1,5 kg
793	Kivikylän naudan ulkofile kalvoton	n. 3 kg
656	Kivikylän naudan paistisuikale	n. 3 kg
657	Kivikylän naudan paistikuutio	n. 3 kg
653	Kivikylän naudan paistiviipale	n. 3 kg

PORSAANLIHA

525	Kivikylän porsaan sisäfile	n. 2 kg
526	Kivikylän porsaan ulkofile	n. 3 kg
511	Kivikylän porsaan kassler	n. 2 kg
707	Kivikylän porsaan suolafile	n. 4 kg
715	Kivikylän porsaan suolafile silavalla	n. 4 kg
708	Porsaan suolattu Kassler	n. 3,5 kg
457	Kivikylän porsaan wienerleike	n. 3 kg
607	Kivikylän porsaan kyljys	n. 4 kg
622	Kivikylän porsaan paistikuutio	n. 3 kg
621	Kivikylän porsaan paistisuikale	n. 3 kg
619	Kivikylän porsaan kylkiviipale	n. 3 kg

KYPSÄT JAUHELIHAT JA SOUS-VIDE -KYPSENNETYT LIHAT

6711	Kivikylän naudan paistisuikale, kypsä	n. 3 kg
6712	Kivikylän naudan paistikuutio, kypsä	n. 3 kg
6713	Kivikylän naudan paistiviipale, kypsä	n. 3 kg
6701	Kivikylän possun paistikuutio, kypsä	n. 3 kg
6702	Kivikylän possun paistisuikale, kypsä	n. 3 kg
147	Kivikylän porsaan kypsä ja murea ribs	n. 1,5 kg
313	Kivikylän porsaan sisäfile kypsä PAKASTE n. 7KG,	



PAKASTE

313 Kivikylän lähipossun kypsä

SISÄFILE, n. 7 kg

Hitaasti Sous Vide menetelmällä kypsennettyä lähipossun sisäfilettä.



2 363031 300005



147 Kivikylän lähipossun

kypsät RIBSIT n. 1,5 kg

Hitaasti sous vide menetelmällä kypsennettyjä lähipossun ribsejä



2 363014 700006



SOOCI LIEMET JA KASTIKKEET

Tuotenro	Tuotenimi	Yksikkö
4500	Kivikylän Sooci Paahdettu Lihaliemi 1L	ME 6 KPL
4503	Kivikylän Sooci Demi Glace 1L	ME 6 KPL
4501	Kivikylän Sooci Punaviinikastike 1L	ME 6 KPL
4502	Kivikylän Sooci Paahdettu Kanaliemi 1L	ME 6 KPL
4504	Kivikylän Sooci Paahdettu Juuresliemi 1L	ME 6 KPL
4506	Kivikylän Sooci Sauce Espagnole 1L	ME 6 KPL
4507	Kivikylän Sooci Paahteinen Tummakastikepohja 1L	ME 6 KPL
4509	Kivikylän Sooci Ramenliemi 1L	ME 6 KPL
4505	Kivikylän Sooci Kermainen Vaalea Kastikepohja 1L	ME 6 KPL
4508	Kivikylän Sooci Sieniliemi 1L	ME 6 KPL



JALOSTE/VALMISRUOKA

Tuotenro	Tuotenimi	Yksikkö
222	Kivikylän maalaiskinkku makurasvalla siivu	n. 1,5 kg
219	Kivikylän rasvaton maalaiskinkku siivu	n. 1,5 kg
264	Kivikylän Pehtoorinpalvi siivu	n. 1,5 kg
257	Kivikylän Pippurifile siivu	n. 1,5 kg
225	Kivikylän Possun Suolaliha	n. 1,5 kg
258	Kivikylän Rosvopaisti siivu	n. 1,5 kg
237	Kivikylän Savuhärkä siivu	n. 1,5 kg
201	Kivikylän Aamiaispekoni	n. 1,5 kg
107	Kivikylän Savukinkkusuike	n. 3 kg
138	Kivikylän Ylikypsä Uunikyli	n. 3,5 kg
108	Kivikylä palvikassler kokonainen	1 x n. 1,9 kg
12	Kivikylän Jahtimakkara	n. 1,5 kg
71	Kivikylän Täyslihalauantai	n. 1,8 kg
146	Kivikylän Pulled Pork nyhtöpossua	n.1,5 kg
19	Kivikylän Jättilenki	n. 3 kg
81	Kivikylän Löylylenki	400 g/1 PKT
22	Kivikylän JuhlaSuomi	400 g/1 PKT
1426	Kivikylän Laivurin Lenkki	300 g/1 PKT
1407	Kivikylän Hullulenki	400 g/1 PKT
47	Kivikylän Pitkä Nakki	n. 2,5 kg
41	Kivikylän Wanhanajan täyslihanakki	380 g/ 1 PKT
26	Kivikylän Huiluntuhti täyslihagrillimakkara	400 g/ 1 PKT
1423	Kivikylän kuoreton Huiluntuhti	400 g/ 1 PKT
23	Kivikylän Palvarin ryynimakkara	400 g/ 1PKT
35	Kivikylän Laukkamakkara	n. 3 kg
36	Kivikylän Siskonmakkara	n. 3 kg
958	Kivikylän makkarakuutio	n. 3 kg
959	Kivikylän nakkipala	n. 3 kg dyno
904	Kivikylän Kaalikäryleet	n. 7,2 kg LTK
1536	Kivikylän Gluteeniton Lihapyörykkä	3 kg/1 pkt
960	Kivikylän Palvarin lihapyörykkä	350 g/ 1 PKT
902	Kivikylän perinteinen sinappi 500g	KPL



222 Kivikylän MAALAIKINKKU

Makurasvalla,
n. 1,5 kg
Aidon savusaunan
lempissä löylyissä
kypsennetty.



2 363022 200000



1536 Kivikylän Palvarin

lihapyörykkä,
gluteeniton 3 kg

Gluteeniton versio
monien makustestien
voittajasta, Kivikylän Palvarin pyörykästä.



6 406300 015364



26 Kivikylän

Huiluntuhti, 400 g/pkt

Konstailematonta
Kivikylän makua ja laatua.
A-luokkaa. Miellyttävän
miedosti maustettu.



6 406300 000261



138 Kivikylän lähipossun ylikypsä

UUNIKYLKI, n. 3,5 kg

Uunimestareiden pitkään
kypsyttämää lähipossun
uunikylkeä.



2 363013 800004

**TILATTAVISSA
NYT MYÖS
PAKASTE-
TUOTTEENA!**



146 Kivikylän

Pulled Pork, n. 1,5 kg

Kypsää nyhtöpossua.
Monikäyttöinen
suussa sulava herkku.



2 363014 600009



47 Kivikylän Pitkä

Nakki, n. 2,5 kg

Wanhanajan nakista
pidennetty malli.
Hot dogin paras kaveri.



2 363004 700009



Mika Haanpää
Puh. 044 558 2879

Jarkko Kupiainen
Puh. 044 449 6578

Juha-Matti Järvenpää
Puh. 044 742 9536

myynti@kivikylan.fi
Myynti: 02 – 560 7511

KIVIKYLÄN KOTIPALVAAMO
www.kivikylan.fi



Kaikissa Kivikylän tuotteissa on Hyvää Suomesta merkki, jota myös joutsenlipuksi kutsutaan. Se kertoo, että sillä varustettu elintarvike on valmistettu Suomessa suomalaisista raaka-aineista.