

Luomubuumi – webinaari 9.2.2021 klo 9 – 9.45

Aiheena tuotekonseptit marjoista, kasviksista ja valmisruuista luomutuotteiden tuotekehityksen tueksi.

Tuija Peltomäki, Nora Pap ja Maarit Mäki, Luonnonvarakeskus



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Sisällys

Johdanto.....	2
8. Tuotekonsepti: Luomukakko.....	4
10. Tuotekonsepti: Luomumaalaisleipä.....	5
12. Tuotekonsepti: Luomu Granola Omena-tyrni.....	6
13. Tuotekonsepti: Luomupikapuuro Hamppu ja siniset marjat	7
14 Tuotekonsepti: Luomu Hamppuspagetti	8
17. Tuotekonsepti: Talkkunainen pipari	9
28. Tuotekonsepti: Marjatalkkuna muropallot (TalkPal).....	10
30. Tuotekonsepti: Talkkuna-Granola myslipatukka.....	11

Johdanto

Luomuelintarvikkeiden kysyntä on kasvanut ja samalla kuluttajien kiinnostus uusiin luomutuotteisiin. Uusien tuotteiden avulla saadaan luomuelintarvikkeiden käyttöä lisättyä ja sitä kautta luomutuotannon kannattavuutta parannettua. Luomubuumi-hankkeen tavoitteena on houkutella uusia yrittäjiä valmistamaan luomuelintarvikkeita ideoimalla tuotekonsepteja. Luonnonvarakeskuksen kokoamat luomutuotekonseptit on kehitetty markkinapotentiaaliselvitysten sekä hankkeen työpajoissa saatujen yritysten toiveiden pohjalta. Luomutuotteiden markkinapotentiaalia ja -aukkoja on kartoitettu ProLuomun tekemässä kyselyssä päivittäistavara-kaupoille sekä Helsingin yliopiston Ruralia-instituutin kauppatarkastelulla. Materiaalit ovat Luomuinstituutin Luomubuumi-verkkosivulla:

<https://luomuinstituutti.fi/tutkimus/elintarvikkeet-hankkeet/luomubuumi/>

Tuotekonseptien tarkoituksena ei ole tarjota yksityiskohtaista tietoa tai valmiita reseptejä, vaan niiden tarkoituksena on esittää esimerkkejä tuotteista, joilla voisi olla selvitysten perusteella markkinapotentiaalia.

Olemme poimineet tähän tiedostoon esimerkkejä kehitetyistä tuotekonsepteista, joista keskustelemme 9.2.2021 klo 9 – 9.45 pidettävässä webinaarissa. Webinaarin tuoteryhmiä myllytuotteet, leivät ja snacksit.. Keskustelussa tarkastellaan tuotekonsepteja yritysten näkökulmasta.



Luomubuumi – Lisää luomutuotteita paremmalla osaamisella ja rohkeilla kokeiluilla

17.11.2020 17.11.2020

Luomutuotteiden markkinapotentiaali

- ProLuomu teki selvityksen luomuelintarvikkeiden markkina-aukoista päivittäistavara-kaupassa. Kaupan edustajat tunnistivat tuotteita, joihin erityisesti olisi kiinnostusta.
- Luomun lisäksi tuotteella olisi oltava muitakin lisäarvoja kuten trendit.
- Markkinapotentiaaliselvityksen ja työpajoissa saatujen tarpeiden pohjalta ideoitiin tuotekonsepteja.
- Tuotekonseptit, jotka ovat kuvitteellisia tuotteita, auttavat yrityksiä näkemään mahdollisuuksia luomutuotteiden markkinoilla.





Taustaa tuotekonseptien kehittämiseen

- HY, Ruralia-instituutti on kartoittanut päivittäistavarakauppojen luomutarjontaa ja luomutuotteiden konseptointia.
- MarketWise-hanke kokosi ideoita kansainvälisiltä messuilta ja kaupoista ml. erikoiskaupat. MarketWise-hanke toi myös työpajoihin laajan ulkomaan matkoilta kootun tuotenäyttelyn.
- Hankkeen tutkijat kävivät ulkomaan matkoilla messuilla ja kaupoissa valokuvaamassa ja haastattelemassa yrityksiä. Matkoilta ja kotimaasta hankittiin myös esimerkkituotteita työpajojen tuotenäyttelyihin.
- Tuotekonsepteja ovat kehittäneet Tuija Peltomäki, Nora Pap, ja Maarit Mäki, Luke.



Tuoteryhmät		Tuotekonsepti
ProLuomun raportti	Ominaisuuksien mukaan	
Kasvikset (vihannekset, omena)	Hedelmä- ja kasvituotteet	Salaattisekoitus; Kuivatut omenarenkaat
Kasvikset	Pakasteet	Kukkakaaliriisi; Pakastetut metsäsienet; Puutarhatuotesekoitus
Kasvikset (vihannekset)	Säilykkeet, valmisruuat	Kasvisliemi (keitto- ja kastikepohja); Hapanvihannes
Kasvikset (marjat, omena)	Juomat	Mustaherukkatiiviste; Omenalimonadi; Omenasiideri; Smoothie
Lihavalmiste	Liha ja Lihavalmisteet	Raakamakkara; Pateet tai hyytelöt, joissa kasviksia
Luomuleipä	Leipä- ja leipomotuotteet	Kakko; Ohrarieska; Maalaiseipä; Karpalomyslileipä
Myllytuotteet	Myllytuotteet	Granola; Pikapuuro (hamppu ja marjat); Hamppuspagetti; Tattari-lupiinipasta; Talkkunainen pipari
Snacksit	Välipalat, patukat	Yhdistetty marjoja ja talkkunaa: Muropallot; Myslipatukka; Konvehti; Jääjogurtti (talkkuna-marjakastike); Fermentoitu juoma
Muut		Maustettu hamppuöljy

8. Tuotekonsepti: Luomukakko

Taustatiedot

Paikallisuuteen pohjautuva, pienen lähileipomom lähialueen luomuraaka-aineista leipoma leipä, jota ei ole saatavissa päivittäin. Kakko on satakuntalaiseen perinteeseen liittyvä leipä.

1. Tuoteryhmä: Leipä ja leipomotuotteet
2. Konseptin (tuotteen) nimi: Luomukakko
3. Kohderyhmä: perinteitä kunnioittavat, vaihtelua leipävalikoimaan kaipaavat, käsityönä leivottua ja lähiruokaa arvostavat
4. Suunnattu paikallisille markkinoille kotimaassa, saatavissa vain tiettyinä päivinä viikossa
5. Vaihtelua leipävalikoimaan. Iltapala ja viikonloppuleiväksi.
6. Pääraaka-aineet ja saatavuus: Vehnä-, täysjyvävehnä- ja ohrajauhoja on saatavilla luomulaatuisena Suomesta.
7. Lisäarvo/trendi: laktoositon, lisäaineeton, säilöntäaineeton, vegaaninen, lähialueen raaka-aineet, lähiruoka, paikallisuus, helppous

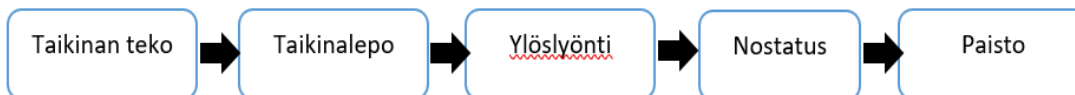
Tuotteen kuvaus

Paikalliseen perinteeseen pohjautuva ruokaleipä.

Resepti/ Valmistusperiaate

Mallia otettu olemassa olevista kakoista ja niiden resepteistä, esimerkkeinä mm. <https://www.k-ruoka.fi/kauppa/tuote/pirkka-parh-ohrakakko-8x400g-pa-sis-ps-6410405126108>; <https://www.maajakotitalousnaiset.fi/reseptit/satakuntalainen-kakko-2222>; https://www.pellervo.fi/kodinpellervo/kp9_10/kp9_102.htm

Ainekset: Vesi, luomuhiivaleipävehnäjäuho, luomuohrajauho, luomuvehänäjäuho, hiiva ja suola



Pakkauskoko ja -materiaali: Pakkauksena paperipussi. Leipän koko n. 350 g.

Säilytysohje: Säilytys kuivassa ja viileässä.

Varoitukset: Luomuhiivaleipävehnäjäuho, luomuohrajauho, luomuvehänäjäuho pitää merkitä pakkauksen ainesosaluetteloon omilla nimillään ja korostaa. Vehnä ja ohra ovat gluteenia sisältäviä viljoja.

Käyttöohje: Syödään sellaisenaan

Viitteet:

Saarela A-M, Hyvönen P, Määttä S, von Wright A. 2010. Elintarvikeprosessit. 3.p. Kuopio: Savonia ammattikorkeakoulun julkaisusarja D5/9/2010. 390 s.

Salovaara H, Ignatius A, Jussila A ja Hurri-Martikainen M. 2017. Leivonnan teknologia – Ruokaleipä. Suomen Leipuriiliitto ry. Helsinki. 295 s.

Leipätiedotuksen internet sivut. <https://www.leipätiedotus.fi/tietoa-leivasta/leipa-elintarvikkeena/luomuleipa/luomuleipien-valmistus.html>

[Takaisin sisällysluetteloon](#)

10. Tuotekonsepti: Luomumaalaisleipä

Taustatiedot

Hapanjuurileivät ovat trendi tällä hetkellä. Useita kaupallisia leipiä markkinoidaan hapanjuurileipinä, mutta kuitenkin niiden valmistuksessa on käytetty myös hiivaa. Luomumaalaisleipä on vain hapanjuurella, ilman lisättyä hiivaa, leivottu leipä. Hapanjuurella leivottua makua ja laatua arkileipään.

1. Tuoteryhmä: Leipä ja leipomotuotteet
2. Konseptin (tuotteen) nimi: Luomumaalaisleipä (hapanjuurella leivottu)
3. Kohderyhmä: makua ja perinteitä kunnioittavat, käsityötä ja luonnollisuutta arvostavat.
4. Suunnattu kotimaan markkinoille
5. Pääraaka-aineet ja saatavuus: Vehnä- ja ruisjauhoja, rypsiöljyä ja ohramallasuutetta on saatavilla luomulaatuisena Suomesta. Vehnägluteeni, siirappi ja hapate on saatavissa luomulaatuisina ulkomailta.
6. Lisäarvo/trendi: hapanjuurileivonta, laktoositon, lisäaineeton, säilöntäaineeton, hiivaton, vegaaninen

Tuotteen kuvaus

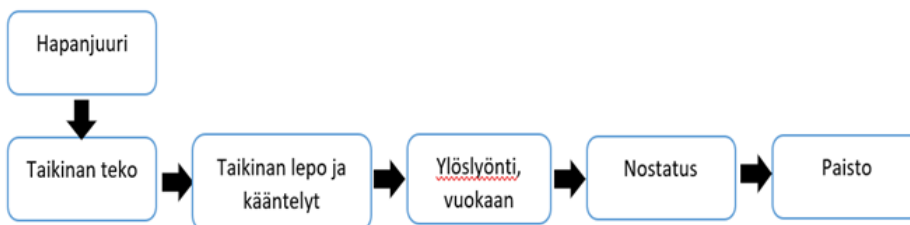
Hapanjuurella leivottu ruokaleipä.

Resepti/ Valmistusperiaate

Mallia otettu olemassa olevista vaaleista hapanleivistä ja niiden resepteistä, esimerkkeinä mm.

<https://www.leipomosalonen.fi/tuote/levain-maalaisleipa/#product>; <https://www.levain.fi/menu/leipa-ja-leipomotuotteet>; <https://www.leipomorosten.fi/tuote/crusta-levain-hapanjuurileipa/>

Ainekset: Luomuvehnä jauho, vesi, hapantaikina (luomuruus, luomuvehnä), luomurypsiöljy, suola, luomuvehnägluteeni, luomusiirappi, luomuhapankulttuuri ja luomuohramallasuute



Pakkauskoiko ja -materiaali: Pakkauksena paperipussi. Leivän koko n. 350 g.

Säilytysohje: Säilytys kuivassa ja viileässä.

Varoitukset: Luomuvehnä jauho, hapantaikinan **ruis** ja **vehnä**, **vehnä**gluteeni sekä **ohra**ute pitää merkitä pakkauksen ainesosaluetteloon omilla nimillään ja korostaa. Vehnä, ruis ja ohra ovat gluteenia sisältäviä viljoja.

Käyttöohje: Syödään sellaisenaan

Viitteet:

Saarela A-M, Hyvönen P, Määttälä S, von Wright A. 2010. Elintarvikeprosessit. 3.p. Kuopio: Savonia ammattikorkeakoulun julkaisusarja D5/9/2010. 390 s.

Salovaara H, Ignatius A, Jussila A ja Hurri-Martikainen M. 2017. Leivonnan teknologia – Ruokaleipä. Suomen Leipuri liitto ry. Helsinki. 295 s.

Leipätiedotuksen internet sivut. <https://www.leipätiedotus.fi/tietoa-leivasta/leipa-elintarvikkeena/luomuleipa/luomuleipien-valmistus.html>

[Takaisin sisällysluetteloon](#)

12. Tuotekonsepti: Luomu Granola Omena-tyrni

Taustatiedot

Granoloita ja myslisiä on jo laaja valikoima olemassa. Tämän granolan lähes kaikki raaka-aineet ovat saatavissa kotimaasta, pähkinät on korvattu hampपुरouheella, jonka proteiinipitoisuus on korkea ja rasvahappojen koostumus optimaalinen. Tyrnistä saadaan C-vitamiinia.

1. Tuoteryhmä: Myllytuotteet
2. Konseptin (tuotteen) nimi: LuomuGranola Omena-tyrni
3. Kohderyhmä: vegaanit, terveydestään/hyvinvoinnistaan huolehtivat
4. Suunnattu kotimaan markkinoille. Kohdennettu arkiruoka.
5. Pääraaka-aineet ja saatavuus: Täysjyväruis- ja täysjyväkaurahiutaleita saatavilla Suomesta, myös muita raaka-aineita saatavissa kotimaasta, lukuun ottamatta kanelia.
6. Lisäarvo/trendi: lisäaineeton, runsaskuituinen, proteiinin lähde, vegaaninen, luonnollisuus, ei lisättyä sokeria, ei lisättyä suolaa, kotimaiset raaka-aineet, terveellisyys, hyvinvointi, sydänystävällinen, ympäristöystävällinen, helppous
7. Tuotteen muuntaminen kuluttajatuotteesta esimerkiksi suurtalouksille sopivaksi onnistuu pakkauskokoa suurentamalla. Tuotekokoa pienentämällä voidaan tuotteesta tehdä kerta-annoksia.

Tuotteen kuvaus

Granola kotimaisella omenalla ja tyrnillä, ilman lisättyä sokeria.

Resepti/ Valmistusperiaate

Mallia otettu olemassa olevista myslisistä ja granoloista, esimerkkejä löytyy <https://www.sysmanluomuherkut.fi/tuote-osasto/luomumyslit/>; <https://www.k-ruoka.fi/kauppa/tuotehaku/kuivat-elintarvikkeet-ja-leivonta/murot-ja-myslit/myslit/>; <https://www.pauluns.fi/tuotteet/granolat/>

Luomuruishiutale, luomukaurahiutale, luomurypsiöljy, luomuhampपुरouhe, luomuumenahutiiviste, kuivattu luomuumena, kuivattu luomutyrni ja luomukaneli

Hiutaleet ja hampपुरouhe sekoitetaan keskenään tasaiseksi. Lisätään niiden sekaan öljy, kaneli ja omenahutiiviste hyvin sekoittaen. Seos paahdetaan tasaisen ruskeaksi ja paahdon aikana aineksia sekoitetaan säännöllisesti. Paahdettu seos jäähdytetään ja siihen lisätään kuivatut omenakuutiot ja kuivatut, rouhitut tyrnimarjat.

Pakkauskoko ja -materiaali: Tuotepakkauksena kartonkipakkaus, jonka sisällä suojaussi (PE/LD). Koko 400 g. Ryhmäpakkauksena: display-aaltopahvipakkaus.

Säilytysohje: Säilytys kuivassa ja viileässä.

Varoitukset: Ruis- ja kaurahiutaleet pitää merkitä pakkauksen ainesosaluetteloon omilla nimillään ja korostaa. Vehnä ja kaura ovat gluteenia sisältäviä viljoja.

Käyttöohje: Nautitaan sellaisenaan.

[Takaisin sisällysluetteloon](#)

13. Tuotekonsepti: Luomupikapuuro Hamppu ja siniset marjat

Taustatiedot

Pikapuuro, johon on lisätty hamppurouhetta. Hamppurouheen proteiini- ja rasvapitoisuus parantaa tuotteen täyttyvyyttä. Suomessa huonosti hyödynnettyjen marjojen (marja-aronia ja variksenmarja) käyttö tuotteessa.

1. Tuoteryhmä: Myllytuotteet
2. Konseptin (tuotteen) nimi: Luomupikapuuro Hamppu ja siniset marjat (annospakkaukset)
3. Kohderyhmä: vegaanit, retkeilijät, helppoutta arvostavat, terveydestään/hyvinvoinnistaan huolehtivat
4. Suunnattu kotimaan markkinoille. Arkea nopeuttamaan, retkieväs.
5. Pääraaka-aineet ja saatavuus: Täysjyväjäyväkaurahiutaleita ja hamppurouhetta on saatavilla luomulaatuisena Suomesta. Luomumustaherukkaa, -mustikkaa ja -variksenmarjaa on saatavilla Suomesta. Luomumarja-aroniaa saadaan satotilanteesta riippuen joko Suomesta tai esimerkiksi Liettuasta tai Puolasta.
6. Lisäarvo/trendi: lisääaineeton, säilöntäaineeton, runsaskuituinen, vegaaninen, luonnollisuus, ei lisättyä sokeria, kotimaiset raaka-aineet, terveellisyys, hyvinvointi, sydänystävällinen, ympäristöystävällinen, helppous

Tuotteen kuvaus

Annospakattu pikapuuro

Resepti/ Valmistusperiaate

Mallia otettu olemassa olevista pikapuuroista, esimerkkejä löytyy <https://www.fazer.fi/tuotteet-ja-asiakaspalvelu/tuotemerkit/alku/>;
[https://www.elovena.com/fi/tuotteet?product_group=\[annospakatut_puurot_fi\]](https://www.elovena.com/fi/tuotteet?product_group=[annospakatut_puurot_fi]);
<https://www.quakeroats.com/products/hot-cereals/organic-oatmeal>

Luomukaurahiutale, luomuhamppurouhe, kuivattu luomumustaherukka, kuivattu luomumustikka, kuivattu luomuvariksenmarja, kuivattu luomumarja-aronia, luomuvaniljajauhe ja suola.

Ainekset sekoitetaan keskenään ja pakataan.

Pakkauskoko ja -materiaali:

Tuotepakkauksena kartonkipakkaus, jonka sisällä suojapusseissa (PE/LD) kerta-annokset.
Koko 6 x 35 g, yhteensä 210 g. Ryhmäpakkauksena: display-aaltopahvipakkaus.

Säilytysohje: Säilytys kuivassa ja viileässä.

Varoitukset: Kaurahiutaleet pitää merkitä pakkauksen ainesosaluetteloon omilla nimillään ja korostaa.

Käyttöohje: Kaada pussin sisältö syvälle lautaselle. Lisää 1,75 dl kiehuvaa vettä, sekoita ja anna tekeytyä muutama minuutti. Puuro voidaan myös nauttia tuorepuurona, jolloin puuroainekset sekoitetaan kylmään veteen/maitoon/maitojuomaan. Astia peitetään ja jätetään tekeytymään jääkaappiin seuraavaan aamuun (5-8 h). Nautitaan kylmänä.

[Takaisin sisällysluetteloon](#)

14 Tuotekonsepti: Luomu Hamppuspagetti

Taustatiedot

Hamppupastoja löytyy jonkin verran jo Suomen markkinoilta, mutta erikoistuotteita kaivataan lisää markkinoille. Kotimaisia hamppupastoja/spagetteja ei ole saatavissa.

1. Tuoteryhmä: Myllytuotteet
2. Konseptin (tuotteen) nimi: Hamppuspagetti (kuivapasta)
3. Kohderyhmä: keliaakikot, vegaanit, terveydestään/hyvinvoinnistaan huolehtivat, fleksaajat
4. Suunnattu kotimaan markkinoille. Premium.
5. Pääraaka-aineet ja niiden saatavuus
Luomuvehnä ja luomuhamppu. Luomuvehnää on saatavissa kotimaasta. Luomudurumvehnää on saatavissa ulkomailta. Kotimaisten erikoiskasvien kuten hampunviljely on kokonaisuudessaan vähäistä.
6. Lisäarvo/trendi: laktoositon, lisäaineeton, kuitupitoinen, proteiinipitoinen, vegaaninen, luonnollisuus, sokeriton, terveellisyys, hyvinvointi, superruoka, ympäristöystävällinen, helppous

Tuotteen kuvaus

Hamppujauhoa sisältävä spagetti

Resepti/ Valmistusperiaate

Malli reseptiin otettu lukuisista eri pastatuotteista varioiden. Esimerkiksi

<https://www.korodrogerie.de/kochzutaten/nudeln/>

Luomu(durum)**vehnä**jauho, luomuhamppujauho ja vesi

Jauhot ja vesi sekoitetaan tasaiseksi, sakeaksi taikinaksi ilmatiiviissä sekoittimessa. Taikinan kosteuspitoisuus on noin 30 %. Valmis taikina ekstruoidaan. Suuttimen koolla ja mallilla määritetään pastan muoto. Tuote kuivataan varovasti alle 12 %:n kosteuteen. Aluksi kuivataan tuotteen pinta nopeasti, annetaan kosteuden tasapainottua ja lopuksi tuote kuivataan hitaasti.

Pakkauskoko ja -materiaali:

Tuotepakkauksena muovi- tai muovitettu paperi (paperi/PE), 250-300 g

Ryhmäpakkaus: Aaltopahvialusta (tarjotin/tray) tai display-aaltopahvipakkaus

Säilytysohje: Säilytys kylmässä ja kuivassa.

Varoitukset: **Vehnä** pitää merkitä pakkauksen ainesosaluetteloon omalla nimellään ja korostaa. Vehnä on gluteenia sisältävä vilja.

Käyttöohje: Keitetään kypsäksi 5-7 minuuttia.

Viitteet:

Saarela A-M, Hyvönen P, Määttä S, von Wright A. 2010. Elintarvikeprosessit. 3.p. Kuopio: Savonia ammattikorkeakoulun julkaisusarja D5/9/2010. 390s

[Takaisin sisällysluetteloon](#)

17. Tuotekonsepti: Talkkunainen pipari

Taustatiedot

Tämä tuote on suunnattu kaiken ikäisille, jotka tykkävät talkkunan ja marjojen mausta. Piparin valmistus on melko helppo, mutta haastetta tähän tuo vehnäjauhon osittainen vaihto talkkunaan. Jos talkkunaa on liian paljon, se voi tehdä taikinasta liian pehmeää. Vehnäjauhosta n 1/3 korvataan talkkunalla, ja lopputuote on hyvin talkkunan makuinen ja taikina pysyy kasassa. Pipareita koristellaan punaiseksi kylmäkuivattu vadelman kanssa ja valkosulaaraidoilla.

Tuotteessa käytetään: luomu vehnä jauho, luomu sokeria, luomu hunaja, luomu talkkuna, luomu valkosuklaa, luomu voita, luomu kananmunaa, luomu sitruuna, luomu kanelia ja neilikkaa, ja luomu vadelma.

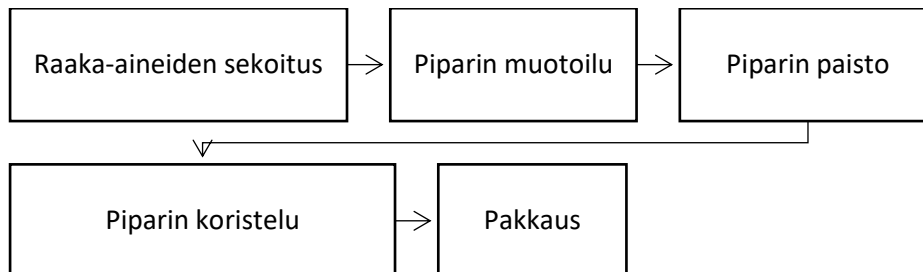
1. Tuoteryhmä: Myllytuotteet
3. Konseptin (tuotteen) nimi: Luomu talkkunapipari
4. Kohderyhmä: ikäihmiset, lapset, terveydestään huolehtivat (suuri kuitupitoisuus)
4. Suunnattu kotimaan markkinoille
5. Hinta-arvio/ €
6. Pääraaka-aine: vehnä jauho, hunaja, laktoositonta voita, kananmuna, sokeri, kaneli, sitruunankuoren raaste, neilikka, ruokasooda
7. Lisäarvo/trendi: nostalgia, uusi tuote, nautiskelijat, luonnollisuus, hyvinvointi, helppous

Tuotteen kuvaus

Resepti/ Valmistusperiaate

Valmistusaineet:

vehnä jauho, hunaja, laktoositonta voita, kananmuna, sokeri, kaneli, sitruunankuoren raaste, neilikka, ruokasooda



Pakkauskoko ja -materiaali: Pakataan ympäristöystävällisiin pikareihin.

Säilytysohje: Säilytys avaamisen jälkeen huoneenlämmössä.

Varoitukset: Allergeenit: maitoproteiini, vehnä, ohra, kaura, ruis, herne.

Käyttöohje: Syödään sellaisenaan.

[Takaisin sisällysluetteloon](#)

28. Tuotekonsepti: Marjatalkkuna muropallot (TalkPal)

Taustatiedot

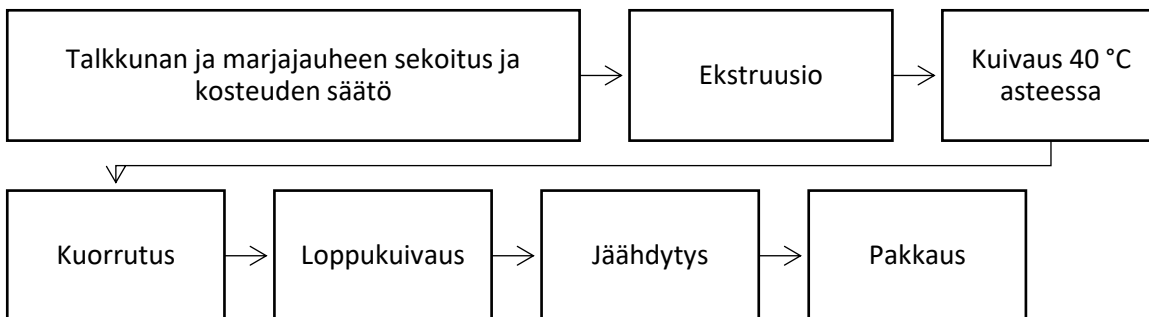
Tämä tuote on suunnattu kaiken ikäiselle. Tuote sopii mainiosti helposti syötävää aamupalaksi tai välipalaksi. Marjat tuovat paitsi makua, ovat myös terveellisiä ja talkkunan ansiosta tuotteessa on myös arvokasta ravintokuitua.

Muropallot valmistellaan talkkunan ja marjajauheen ekstruusioprosessissa, jonka jälkeen niitä kuivataan alhaisessa lämpötilassa ja sumutetaan lopuksi marja-hunaja kuorrute, josta tuote saa sekä väriä, kiiltoa ja makua.

Tuotteessa käytetään: luomu talkkuna, luomu marjoja ja luomu hunaja.

1. Tuoteryhmä: Välipalat, patukat
2. Konseptin (tuotteen) nimi: TalkPal
3. Kohderyhmä: ikäihmiset, lapset, terveydestään huolehtivat (kuitupitoisuus, marjoja)
4. Suunnattu kotimaan markkinoille
5. Hinta-arvio/: €
6. Pääraaka-aine: talkkuna, marjajauhe ja hunaja.
7. Lisäarvo/trendi: nostalgia arvo mutta uusi tuote

Tuotteen kuvaus/Resepti/ Valmistusperiaate



Pakkauskoko ja -materiaali: Pakataan esim. 250 g tai 500 g pakkauksiin

Säilytysohje: Säilytys kuivassa ja viileässä.

Varoitukset: Allergeenit: vehnä, ohra, kaura, ruis, herne.

Käyttöohje: Syödään sellaisenaan, kefirin tai maidon kanssa.

[Takaisin sisällysluetteloon](#)

30. Tuotekonsepti: Talkkuna-Granola myslipatukka

Taustatiedot

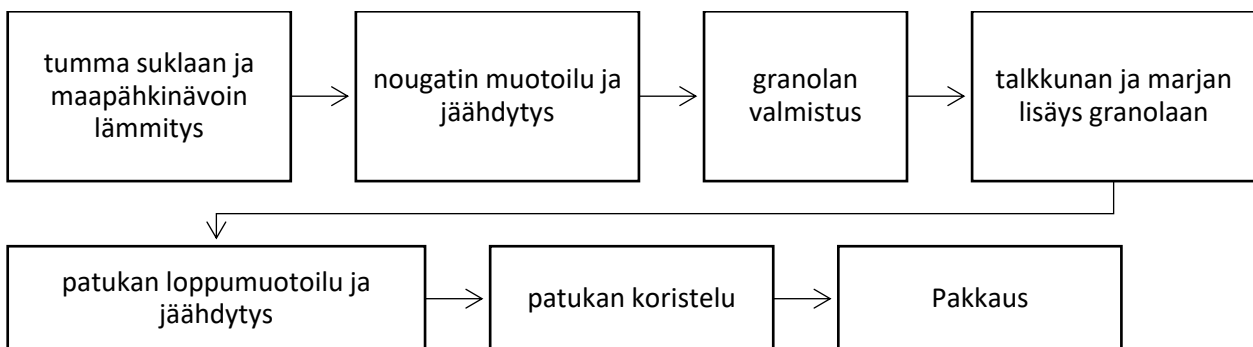
Tämä tuote on suunnattu kaiken ikäiselle nautiskelijoille, jotka ovat talkkunan, tumman suklaan ja marjojen ystäviä. Tuote sopii mainiosti helposti syötäväksi välipalaksi tai TV-pöydän ääreen. Tuotteita voidaan koristella sekä maito-, valko- ja tummasuklaalla. Marjat tuovat paitsi makua, ovat myös terveellisiä ja talkkunan ansiosta tuotteessa on myös arvokasta ravintokuitua.

Tuotteen pohjassa on samettinen nougat. Nougat valmistetaan tummasta suklaasta ja pähkinävoista. Nougatista tehdään ihan ohut kerros, päälle talkkuna-granola-marja seos, ja koristellaan lopuksi sulatetulla suklaalla.

Tuotteessa käytetään: luomu maito-, valko- ja/tai tummasuklaa, luomu ohra, luomu vehnä- ja ruista, luomu maapähkinävoita, luomu talkkuna, luomu marjoja.

1. Tuoteryhmä: Välipalat, patukat
2. Konseptin (tuotteen) nimi: Granola bar
3. Kohderyhmä: ikäihmiset, lapset, terveydestään huolehtivat (kuitupitoisuus, marjoja, tumma suklaa)
4. Suunnattu kotimaan markkinoille
5. Hinta-arvio/ €
6. Pääraaka-aine: ohra, ruis ja vehnä, suklaa, marjamehutiiviste, marjat, talkkuna ja maapähkinä.
7. Lisäarvo/trendi: nostalgia, uusi tuote, nautiskelijat

Tuotteen kuvaus/Resepti/ Valmistusperiaate



Pakkauskoko ja -materiaali: Pakataan kappaleittain

Säilytysohje: Säilytys kuivassa ja viileässä.

Varoitukset: Allergeenit: vehnä, ohra, kaura, ruis, herne, maapähkinä, (maitoproteiini).

Käyttöohje: Syödään sellaisenaan.

[Takaisin sisällysluetteloon](#)