

Luomubuumi – webinaari 10.2.2021 klo 9 – 9.45

Aiheena tuotekonseptit leivistä, myllytuotteista ja snackseistä luomutuotteiden tuotekehityksen tueksi.

Tuija Peltomäki, Nora Pap ja Maarit Mäki, Luonnonvarakeskus



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



Sisällys

Johdanto.....	2
3. Tuotekonsepti: Chilillä maustettu luomukarpalohillo.....	4
18. Tuotekonsepti: Luomuhärkäpapusose	5
20. Tuotekonsepti: Hapanvihannes	6
21. Tuotekonsepti: Luomu mustaherukka tiiviste SodaStreamin ja siidereiden maustamiseen.....	7
25. Tuotekonsepti: Kukkakaaliriisi.....	8
26. Tuotekonsepti: Luonnonkeruutuotteet, pakastetut metsäsienet.....	9
29. Tuotekonsepti: Luomusmoothie	10
35. Tuotekonsepti: Maustettu luomuhamppuöljy	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 luomuelintarvikkeitaideoimalla tuotekonsepteja. Luonnonvarakeskuksen kokoamat luomutuotekonseptit on kehitetty markkinapotentiaaliselvitysten sekä hankkeen työpajoissa saatujen yritysten toiveiden pohjalta. Luomutuotteiden markkinapotentiaalia ja -aukkoja on kartoitettu ProLuomun tekemässä kyselyssä päivittäistavarakaupoille 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 10.2.2021 klo 9 – 9.45 pidettävässä webinaarissa. Webinaarin tuoteryhmiä ovat marjat, kasvikset ja valmisruuat. 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 päivittäistavarakaupassa. Kaupan edustajat tunnistivat tuotteita, joihin erityisesti olisi kiinnostusta.
- Luomun lisäksi tuotteella olisi oltava muitakin lisäarvoja kuten trendit.
- Markkinapotentiaaliselvityksen ja työpajoissa saatujen tarpeiden pohjalta ideoitii tuotekonsepteja.
- Tuotekonseptit, jotka ovat kuvitteellisia tuotteita, auttavat yrityksiä näkemään mahdollisuuksia luomutuotteiden markkinoilla.



1



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

3. Tuotekonsepti: Chilillä maustettu luomukarpalohillo

Taustatiedot

Karpalot sisältävät runsaasti polyfenoleita ja muita bioaktiivisia yhdisteitä sekä ovat erittäin C-vitamiinipitoisia. Marjojen sisältämän pektiinin vuoksi hilloon ei tarvitse käyttää lisättyä pektiiniä. Chili soseena (paloina) antaa karpalon hapokkuuden lisäksi tuotteelle tulisuutta.

1. Tuoteryhmä: Kasvikset - marjat
2. Konseptin (tuotteen) nimi: Chilillä maustettu karpalohillo
3. Kohderyhmä: vegaanit, herkuttelijat, uusia makuyhdistelmiä etsivät, terveydestään/hyvinvoinnistaan huolehtivat
4. Suunnattu kotimaan markkinoille sekä vientiin esimerkiksi Aasia.
5. Pääraaka-aineet ja saatavuus: Karpaloa on heikosti saatavissa luomulaatuisena Suomesta. Sitä on kuitenkin mahdollista saada esimerkiksi Valko-Venäjältä tai Venäjältä.
6. Lisäarvo/trendi: vegaaninen, luonnollisuus, terveellisyys, hyvinvointi, helppous

Tuotteen kuvaus

Resepti/ Valmistusperiaate

Mallia otettu olemassa olevista hilloista esimerkiksi <https://poikainparhaat.fi/marjahillot/>, mutta tuotetta muokattu edelleen

Luomukarpalo, luomusokeri, luomuchili ja vesi.

Chilit pestään, paloitellaan, kiehautetaan ja soseutetaan, osa chileistä voidaan jättää soseuttamatta. Karpalot, sokeri ja vesi kuumennetaan ja sekaan lisätään chilit. Keitetään hilloksi, pastöroidaan, jäähdytetään ja pakataan steriileihin purkkeihin.

Pakkauskoko ja -materiaali:

Lasipurkki, pakkauskoko 150-200 g.

Säilytysohje: Säilytys avaamattomana huoneenlämmössä. Avaamisen jälkeen säilytettävä jääkaapissa.

Varoitukset: Ei allergeeneja.

Käyttöohje: Käytettävissä sellaisenaan pää- tai jälkiruuan kanssa.

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

[Takaisin sisällysluetteloon](#)

18. Tuotekonsepti: Luomuhärkäpapusose

Taustatiedot

Härkäpapu on erittäin proteiinipitoinen ja se sisältää hitaasti imeytyviä hiilihydraatteja ja kuitua. Valmiiksi liotettu, esikypsennetty ja soseutettu härkäpapupuuro on valmis käytettäväksi sellaisenaan erilaisten lämpimien ruokien valmistukseen tai kylmänä täyttävän smoothien valmistukseen.

1. Tuoteryhmä: Kasvikset/valmisruuat
2. Konseptin (tuotteen) nimi: Esikypsennetty luomuhärkäpapusose
3. Kohderyhmä: vegaanit, helppoutta arvostavat, terveydestään/hyvinvoinnistaan huolehtivat
4. Suunnattu kotimaan markkinoille
5. Arkea nopeuttamaan, proteiinipitoinen pohja esimerkiksi lämpimiin keittoihin, pyöryköihin tai pihveihin.
6. Pääraaka-aineet ja saatavuus: Härkäpapua on saatavilla luomulaatuisena jonkin verran Suomesta.
7. Lisäarvo/trendi: proteiinin lähde, vegaaninen, luonnollisuus, ekologisuus, terveellisyys, hyvinvointi, helppous

Tuotteen kuvaus

Esikypsennetty härkäpapusose ruuanvalmistukseen ja esimerkiksi smoothien sekaan.

Resepti/ Valmistusperiaate

Mallia otettu olemassa olevista paputuotteista esimerkiksi <https://www.gogreen.fi/tuotteet/suuret-valkoiset-luomupavut/>, mutta tuotetta muokattu edelleen ruokareseptien mukaan, esimerkiksi <https://vegeyum.wordpress.com/2018/06/17/fava-bean-puree-3/>

Luomuhärkäpapu, vesi ja suola.

Härkäpavut liotetaan, huuhdotaan ja keitetään kypsäksi. Kypsät härkäpavut soseutetaan, kuumennetaan ja jäädytetään nopeasti ennen steriiliä pakkaamista.

Pakkauskoko ja -materiaali: Tuotepakkauksena 380 g suorakulmaisen särmiön muotoinen kartonki-alumiini-laminaattipakkaus (PP/ALU/PAP, esim. Tetra Pak®). Ryhmäpakkauksena: display-aaltopahvipakkaus.

Säilytysohje: Säilytys avaamattomana huoneenlämmössä. Avaamisen jälkeen säilytettävä jääkaapissa ja käytettävä 2-3 päivän kuluessa.

Varoitukset: Ei allergeeneja.

Käyttöohje: Kylmänä: Sellaisenaan esim. smoothien valmistukseen.

Lämpimänä keittona: Kaada sisältö kattilaan, lisää muut haluamasi ainekset ja vesi (veden määrä riippuu haluamastasi keiton paksuudesta) ja mausteet ja kuumenna keitto.

Pihvien tai pyöryköiden raaka-aineena: Kaada sisältö astiaan, lisää muut haluamasi ainekset ja mausteet. Muotoile tuotteet ja paista ne.

Viitteet: Järvi-Kääriäinen, T. & Ollila, M. 2007. Toimiva pakkaus. Helsinki: Pakkausteknologia – PTR ry.

[Takaisin sisällysluetteloon](#)

20. Tuotekonsepti: Hapanvihannes

Taustatiedot

Kimchi, joka valmistetaan kiinankaalista tai muista kasviksista hapattamalla, on korealainen ruokalaji ja myös Etelä-Korean kansallisruoka. Kimchiä käytetään ruuan lisäkkeenä.

1. Tuoteryhmä: Hapanvihannes
2. Konseptin (tuotteen) nimi: Luomukimchi (säilytetään kylmässä, ei lämpökäsitelty)
3. Kohderyhmä: urheilijat, terveydestään huolehtivat, nuoret, vanhuksat
4. Suunnattu kotimaan markkinoille (lyhyt säilyvyys)
5. Hinta-arvio/kg: 10 €
6. Pääraaka-aine: valkokaali, kiinankaali, porkkana, sipuli, retikka, paprika, tomaattipyree.
7. Lisäarvo/trendi: luonnollisuus, sokeriton, lisäaineeton, terveellisyys, hyvinvointi, helppous, vegaaninen

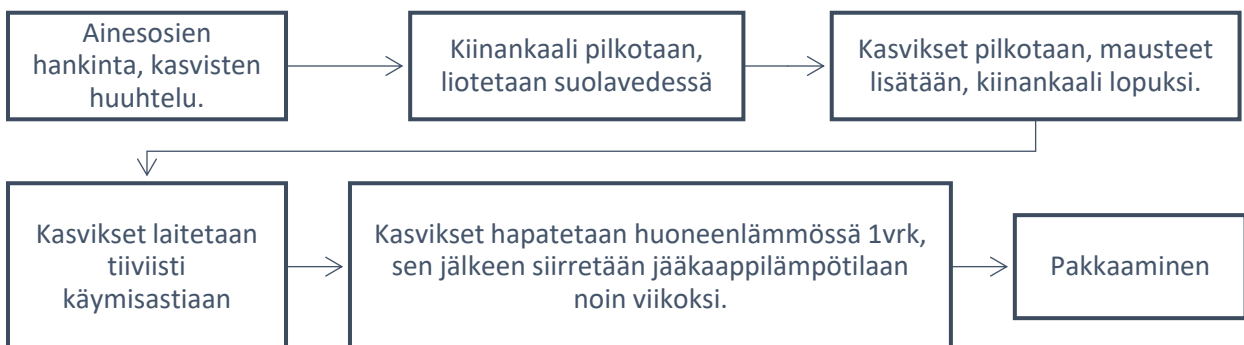
Tuotteen kuvaus

Malli otettu: sovellettu erilaisia kimchi-reseptejä, esim Green choice, kimchi, mild – fermented ja K-ruoka, kimchi <https://www.k-ruoka.fi/reseptit/kimchi>.

luomukiinankaali	hieno merisuola
vesi	luomuporkkana
luomuretikka	luomupaprika
luomusipuli	luomuvalkosipuli
luomutomaattipyree	luomuinkivääri
luomuchili	

Valmistusperiaate

Kasvikset huuhdotaan. Pilkkottu kiinankaali liotetaan yön yli suolavedessä ja valutetaan. Kasvikset pilkotaan tai raastetaan. Mausteet sekoitetaan muiden kasvien joukkoon ja lopuksi lisätään kiinankaali. Kimchi laitetaan tiiviisti painellen kannelliseen käymisastiaan ja tarkistetaan, että pinnalle nousee nestettä. Hapattaminen tapahtuu ensin vuorokauden huoneenlämmössä ja tämän jälkeen jääkaapissa muutaman päivän. Tuote pakataan muovirasioihin, joiden kansi suljetaan tiiviisti.



Pakkausko ja -materiaali: Pakataan 300 g muovirasioihin.

Säilytysohje: Säilytys alle +6 °C:ssa, avattuna jääkaapissa 3 – 5 d.

Varoitukset: Allergeenit: ei allergeeneja.

Käyttöohje: Käytetään sellaisenaan

Lähteet:

Niemi-Nikkola, T. 2017. Pieni kimchikirja. Mirri Creative. 43 s.

Eblad, A. 2016. Hyvää hapattamalla. LIKE. 224 s.

[Takaisin sisällysluetteloon](#)

21. Tuotekonsepti: Luomu mustaherukka tiiviste SodaStreamin ja siidereiden maustamiseen

Taustatiedot

Mustaherukka mehutiivisteellä voidaan maustaa SodaStreamillä valmistettua kuplivaa vettä sekä esimerkiksi luomumenasiideriä. Mustaherukkamehu tiivistetään puristuksen jälkeen kalvosuodatustekniikan avulla noin 25 Brix asteeseen. Hellävaraisessa prosessoinnissa käytetään pektinaasientsyymiä, luomusokeria ja sitruunahappoa (E 330). Tuotanto on mahdollista myös ilman entsyymiä ja sitruunahappoa, mutta mehun saanto jää alhaiseksi ja prosessointi vaikeutuu.

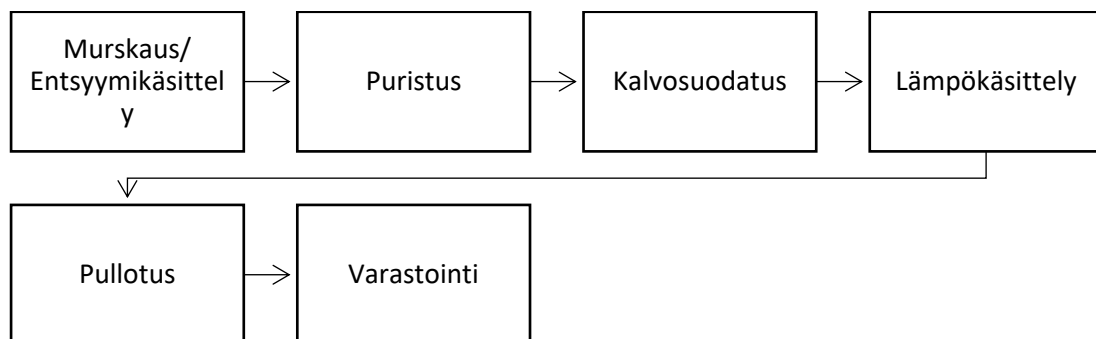
SodaPress Co valmista luomu juomatiivisteitä ja niitä on 6 eri makua Suomessa markkinoilla, mutta mustaherukkaa ei toistaiseksi ole markkinoilla.

Mehutiivisteet voidaan pakata tumma lasipulloihin, ja säilytää jääkaapissa +6 C.

1. Tuoteryhmä: Juomat
2. Konseptin (tuotteen) nimi: Luomu mustaherukka tiiviste
3. Kohderyhmä: lapset, nuoret, ikäihmiset, terveydestään huolehtivat, vegaanit
4. Suunnattu kotimaan markkinoille
5. Hinta-arvio/L: 15-20 €
6. Pääraaka-aine: Mustaherukka
7. Lisäarvo/trendi: korkea C-vitamiinipitoisuus, luonnollisuus, vain hedelmän oma sokeria, ei keinotekoinen makeutusainetta, terveellisyys, hyvinvointi, helppous, vegaaninen

Tuotteen kuvaus/Resepti/ Valmistusperiaate

Peratut mustaherukat murskataan, käsitellään pektinaasilla, mehu puristetaan, kalvosuodatetaan, nopea ja korkea lämpökäsittely mikrobiologisen laadun varmistamiseksi sekä entsyymien inaktivoimiseksi, pullotetaan ja varastoidaan.



Pakkauskooko ja -materiaali: Pakataan 0.5 L tumman lasipulloon.

Säilytysohje: Säilytys avaamisen jälkeen alle 6 °C:ssa.

Varoitukset: Allergeenit: ei allergeeneja.

Käyttöohje: Sodastreamin ohjeen mukaan ja omenasiiderin maustamiseen.

[Takaisin sisällysluetteloon](#)

25. Tuotekonsepti: Kukkakaaliriisi

Taustatiedot

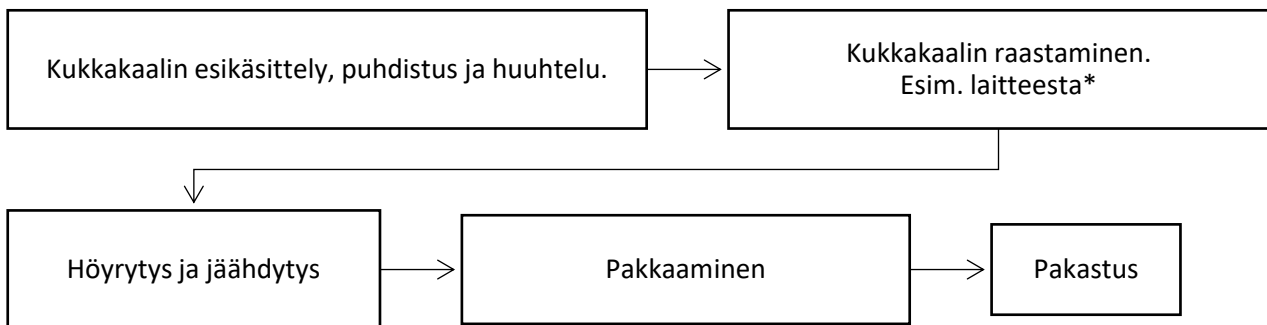
Kukkakaalilla voidaan korvata lisäkkeenä perunaa ja riisiä. Kukkakaali voidaan raastaa murusiksi monitoimikoneella. Kukkakaaliriisin valmistukseen käytettävällä laitteella voidaan hyödyntää kokonainen kasvi, myös kanta. [Linkki Kronenin verkkosivulle](#). Pakastettu kukkakaaliriisi on helppokäyttöinen. Tuoreena myyty kukkakaaliriisi tuli markkinoille 2016, mutta sitä ei löydy enää kaupan valikoimista. Kotimaisen luomukukkakaalin saatavuudessa voi olla ongelmia. Vastaavia tuotteita voidaan valmistaa esim. parsakaalista. Lisää tietoa elintarvikkeiden pakastamisesta Eviran ohjeessa 16049/1.

1. Tuoteryhmä: Pakasteet
2. Konseptin (tuotteen) nimi: Luomukukkakaaliriisi
3. Kohderyhmä: lapset, nuoret, vanhuksat, terveydestään huolehtivat
4. Suunnattu kotimaan markkinoille
5. Hinta-arvio/kg: 10 €
6. Pääraaka-aine: kukkakaali
7. Lisäarvo/trendi: luonnollisuus, lisäaineeton, terveellisyys, hyvinvointi, helppous, vegaaninen

Tuotteen kuvaus/Resepti/ Valmistusperiaate

Kukkakaali raastetaan kukkakaaliriisin valmistukseen sopivalla laitteella. Höyrytetään raastamisen jälkeen ja pakataan. Pakattu kukkakaaliriisi pakastetaan.

Malli otettu: Garant blomkålsris <https://www.garantskafferiet.se/vara-produkter/fryst/gronsaker--potatis/fryst-blomkalsris/>



* Cube, strip & slice cutting machine KUJ V

<https://www.kronen.eu/en/maschinen/spirello150/?IDKRNWSFE=1cad5fd6fb0024febb90b90f9236652c&IDKRNWSFE=1cad5fd6fb0024febb90b90f9236652c>

Pakkauskoko ja -materiaali: Pakataan 500 g muovipusseihin.

Säilytysohje: Säilytys alle -18 °C:ssa, sulatettuna vuorokauden jääkaapissa.

Varoitukset: Allergeenit: ei allergeeneja.

Käyttöohje: Höyrytetty kukkakaaliriisi voidaan käyttää sellaisenaan sulatettuna ja lämmitettynä lisäkkeeksi riisin tapaan.

Viitteet:

Evira 2016. Eviran ohje 16049/1. Elintarvikkeiden pakastaminen ja jäädyttäminen elintarvikehuoneistoissa.

Saatavissa: https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/tietoa-meista/asiointi/oppaat-ja-lomakkeet/yritykset/elintarvikeala/elintarvikehuoneistot/eviran_ohje_16049.pdf

[Takaisin sisällysluetteloon](#)

26. Tuotekonsepti: Luonnonkeruutuotteet, pakastetut metsäsienet

Taustatiedot

Pakastettuja kotimaisia metsäsieniä on saatavilla, mutta luomuna niitä ei näytä olevan. Luomuna on kuluttajille tarjolla tuoreita viljeltyjä sieniä. Pakastaminen on helppo tapa säilöä terveellisesti sieniä. Vaihtoehtoisia säilömistapoja ovat suolaaminen ja kuivaaminen. Sienten säilönnästä on kerrottu mm. Arktisten aromien verkkosivulla (<https://www.arktisetaromit.fi/fi/sienet/sailonta/>) ja Marttojen verkkosivulla (<https://www.martat.fi/marttakoulu/ruoka/sailonta/>). Erytisen hyvin pakastettavaksi sopivat miedot sienet, kuten haperot, vahverot, orakkaat, leppärouskut, valmuskat ja tatit. Suppilovahverot, mustatorvisienet ja lampaankäävät voivat sitkistyä pakastettaessa, mutta se ei välttämättä haittaa ruoaksi valmistamista. Suppilovahvero on eteläisen Suomen halutuimpia ruokasieniä. Se on herkullisen makuinen, rakenteeltaan kiinteä sieni, joka ei kaipaa minkäänlaista esikäsitteilyä. Lisäksi näissä sienissä ei koskaan ole toukkia riesana, ja sieni säilyy poikkeuksellisen hyvin. (Kuusisalo 2018, Suomen sieniseura 2020, PedaNet) Suppilovahvero on herkullinen sieni, jota ei tarvitse ryöpätä, mutta niiden ryöppääminen voi helpottaa käyttöä ruuanvalmistuksessa. Suppilovahveroita voi kerätä jäätyneinäkin.

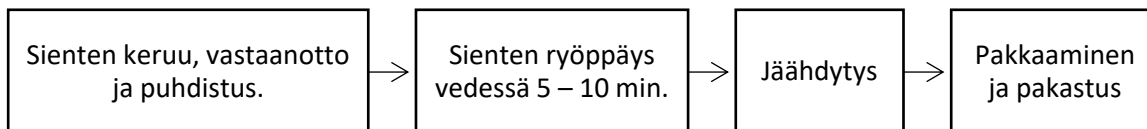
1. Tuoteryhmä: Pakasteet
2. Konseptin (tuotteen) nimi: Pakastetut sienet
3. Kohderyhmä: perheet
4. Suunnattu kotimaan markkinoille, vientiin
5. Hinta-arvio/kg: 20 €,
6. Pääraaka-aine: Luomumetsäsienet, esimerkkinä suppilovahvero
7. Lisäarvo/trendi: luonnollisuus, helppous, hyvinvointi, kotimaiset raaka-aineet

Tuotteen kuvaus/ Resepti/ Valmistusperiaate

Pakastettu, ryöpätty suppilovahvero. Ryöppäämisen sijaan paloitellut sienet voidaan kuumentaa pannulla ja haihduttaa niistä vettä.

Sisältää: suppilovahverot

Malli otettu: metsanherkut.fi <http://metsanherkut.fi/product-category/pakaste-sienet/>



Pakkaaminen: Pakkaus vakuumpusseihin.

Säilytysohje: alle -18 °C:ssa.

Varoitukset: Allergeenit: ei allergeeneja.

Käyttöohje: Käyttö sellaisenaan ruuanlaitossa esimerkiksi keitossa.

Viitteet:

Kuusisalo, H. 2018. Sienten säilöntä – kuivaus, pakastus ja suolaaminen säilövät metsän aarteet. <https://kotiliesi.fi/ruoka/ruokasesongit/sienten-sailonta-kuivaus-pakastus-ja-suolaaminen-sailovat-metsan-aarteet/>

Suomen sieniseura. 2020. Sienten säilöminen. <https://www.funga.fi/teema-aiheet/sienten-sailominen/>

Pedanet. Lajiopas: Sienet <https://peda.net/oppimateriaalit/e-oppi/peruskoulut/muut-k%C3%A4ytt%C3%A4j%C3%A4t/demo/e8n/e8nd/3slmpe/sienet>

[Takaisin sisällysluetteloon](#)

29. Tuotekonsepti: Luomusmoothie

Marja- tai hedelmäsmoothie on sellaisenaan käytettävä elintarvike, joka voidaan valmistaa täysmehusta ja hedelmäpaloista ilman lisä- tai säilöntäaineita. Niiden rakenne on nimensä mukaisesti pehmeä ja täyteläinen. Smoothielle ei ole Suomessa virallista määritelmää. (Arktiset aromit ry)

Taustatiedot

1. Tuoteryhmä: Juomat
2. Konseptin (tuotteen) nimi: Luomuomenasmoothie
3. Kohderyhmä: urheilijat, terveydestään huolehtivat, nuoret, vanhuksset
4. Suunnattu kotimaan markkinoille
5. Hinta-arvio/kpl: 2 €
6. Pääraaka-aine: Luomuomena, kotimainen ja tuonti.
7. Lisäarvo/trendi: luonnollisuus, sokeriton, lisäaineeton, terveellisyys, hyvinvointi, helppous, vegaaninen

Tuotteen kuvaus/Resepti

Malli otettu: sovellettu erilaisia smoothie-reseptejä, esim Valio: <https://www.valio.fi/tuotteet/valio-luomu-smoothie-hedelmä-2/>

Luomuomenasose, sokeroimaton

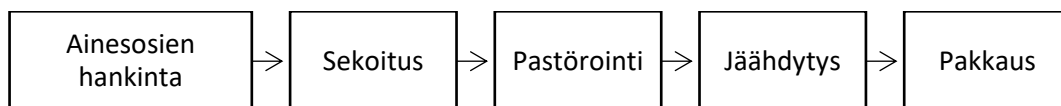
Luomuomenatäysmehu (tiivisteestä)

Hapettumisenestoaine (askorbiinihappo)

luomusitruunatäysmehu

Valmistusperiaate

Ainekset hankitaan valmiina, ja ne sekoitetaan valmiiksi tuotteeksi. Ainekset sekoitetaan ja pastöroidaan. Jäähdytetään ja pakataan.



Pakkauskoko ja -materiaali: Pakataan lasi- tai muovipulloon tai pahvitölkkiin, 2,5 – 3 dl.

Säilytysohje: Säilytys alle +6 °C:ssa, avattuna jääkaapissa alle 3 d.

Varoitukset: Ei varoituksia

Käyttöohje: Käytetään sellaisenaan

Viitteet:

Arktiset aromit ry. Maukkaat mehut – tietoa mehuvalmisteista. <https://www.arktisetaromit.fi/binary/file/-/id/19/fid/398/>

[Takaisin sisällysluetteloon](#)

35. Tuotekonsepti: Maustettu luomuhamppuöljy

Taustatiedot

Hamppuöljy sisältää runsaasti omega-3, omega-6 ja omega-9-rasvahappoja. Hamppuöljyn rasvahapoista yli 80% on monitydyttymättömiä rasvahappoja. Omega-6 ja -3 rasvahapot ovat optimaalisessa suhteessa toisiinsa (3:1). Pienellä pakkauskoolla ja pakkauksen muotoilulla korostetaan öljyn arvokkuutta ja erikoisuutta verrattuna muihin öljyihin. Mausteeksi käytetään aromikkaita kotimaisia mausteyrttejä esimerkiksi mäkimeiramia tai kangasajuruohoa.

1. Tuoteryhmä: Öljyt
2. Konseptin (tuotteen) nimi: Maustettu luomuhamppuöljy (kylmäpuristettu)
3. Kohderyhmä: vegaanit, omasta ja läheistensä terveydestä/hyvinvoinnista huolehtivat
4. Suunnattu sekä kotimaan markkinoille että vientiin
5. Erikoisöljy lahjaksi tai omaa ruokavaliota täydentämään
6. Pääraaka-aineet ja saatavuus: Luomuhamppua viljellään Suomessa, joten hamppuöljyä on saatavilla luomulaatuisena Suomesta.
7. Lisäarvo/trendi: vegaaninen, luonnollisuus, terveellisyys, hyvinvointi, helppous, arjen luksusta

Tuotteen kuvaus/Resepti

Mallia otettu olemassa olevista maustetuista öljyistä.

Kylmäpuristettu hamppuöljy ja kuivattu mausteyrtti (esimerkiksi mäkimeirami tai kangasajuruoho).

Valmistusperiaate

Hampunsiemenet kylmäpuristetaan, jolloin saadaan hamppuöljyä ja hamppurouhetta. Saatu hamppuöljy suodatetaan ja pakataan. Kuhunkin pulloon lisätään kuivattu mausteyrtin oksa/oksat.

Pakkauskoko ja -materiaali: Ylellinen, hienostunut tumma lasipullo. Koko 150 ml. Korkki peitetty lämpökutistekapsyylilla. Mahdollisesti lahjapakkauksessa valikoima eri tavoin maustettuja hamppuöljyjä.

Säilytysohje: Säilytys avaamattomana huoneenlämmössä. Avaamisen jälkeen säilytettävä jääkaapissa.

Varoitukset: Ei allergeeneja.

Käyttöohje: Käytetään sellaisenaan ruuanlaittoon ja leivontaan, ei kuitenkaan paistamiseen. Sopii myös ihoöljyksi.

Viitteet:

Lääperi, V. 1999. Rohdos- ja maustekasvit. Tuotannollisen luonnonmukaisen viljelyn ohjekirja. 2. p. Porvoo: WSOY. 216 s.

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

[Takaisin sisällysluetteloon](#)