



Sertifioitu artesaaniruoka Certifierat mathantverk

Margot Wikström, Ruoka-artsaani, Toiminnanjohtaja, Suomen
artesaaniruoka ry

Hankevastaava, Paraisten ja Kemiönsaaren toimialue



Mathantverkarna
Ruoka-artsaanit

Mathantverk

- Mathantverk skapar unika produkter med rik smak, hög kvalitet och tydlig identitet. Dessa tillverkas av i huvudsak lokala råvaror som förädlas varsamt, i liten skala och ofta på den egna gården.
- Kännetecknet för mathantverk är att människans hand och kunnande är med i hela produktionskedjan. Detta ger hälsosamma produkter utan onödiga tillsatser, produkter som går att spåra till sitt ursprung.
- Mathantverket lyfter fram mat med tradition, vidareutvecklar metoderna och skapar innovativa produkter.



Artesaaniruoka

Artesaaniruoka on ainutlaatuisia tuotteita, joissa on paljon makua, jotka ovat laadukkaita ja joilla on selkeä identiteetti. Nämä valmistetaan pääosin paikallisista raaka-aineista, huolella jalostaen, pienissä erissä ja usein omalla tilalla.

Artesaaniruuan tuntomerkkinä on ammattitaitoinen käsin tekeminen läpi koko tuotantoketjun. Tämä takaa terveellisiä tuotteita ilman turhia lisäaineita – tuotteita, joiden alkuperä on jäljitettävissä.

Artesaaniruoka nostaa esiin perinteet ruuanlaitossa, jalostaa näitä perinteitä ja luo innovatiivisia tuotteita.



Mathantverkarna
Ruoka-artsaanit

Varför certifierat mathantverk?

Miksi sertifioida?

- Bevara mathantverkets värde, framhålla det unika med mathantverket och sprida kunskap om mera hållbara sätt att producera mat.
- Ylläpitää artesaaniruoan arvon, nostaa esiin sen ainutlaatuisuuden ja tiedottaa kestävämmistä tavoista tuottaa ruokaa.



Förklarar mervärdet

- Konsumenten måste kunna vara säker på att en dyrare produkt också är mera värd.
- Mervärdet består av naturligt innehåll, med rik och unik smak av lokal råvara som är hantverksmässigt förädlad.



Lisäarvo

- Kuluttajan on voitava olla varma siitä että kalliimpi tuote on arvokkaampi.
- Arvokkuus löytyy parhaista paikallisista raaka-aineista, jotka käsityönä valmistettuina tuottavat maun ja identiteetin tuotteisiin.



Konsumentupplysning

- Märkning och upplysning om dess innebörd.
- Konsumenten kan urskilja ett riktigt mathantverk.
- Skyddar ditt unika mathantverk från produkter som lånat begreppet för ökad försäljning.
- Ökar din konkurrenskraft.
- Lättare för konsumenten att välja rätt produkt.

Tiedottaminen

- Selvä merkki ja selvitys sen tarkoituksesta.
- Kuluttaja erottaa oikean artesaaniruokatuotteen.
- Suojaa ainutlaatuista artesaaniruokatuotettasi tuotteilta, jotka käyttävät nimitystä myynnin edistämiseksi.
- Lisää yrityksesi kilpailukykyä.
- Helpottaa kuluttajaa valitsemaan oikean tuotteen.

Näin valmistat gelatoa

Viisi helppoa askelta

1. Aloita valmistamalla jäätelöpohja, base. Basen voit valmistaa joko kylmällä menetelmällä tai kuumalla prosessilla, jolloin base pastöroidaan.
2. Mausta valmis base makupastoilla - vaihtoehtoja on runsaasti.
3. Jäähdytä massa jäätelökoneessa ja siirrä jäädytettynä jäätelöastiaan.
4. Tämä jälkeen lisää variegato-hilloja, pähkinöitä, keksinpalasia, marjoja tai hedelmiä oman maun mukaan. Kauniisti koristellut gelatot houkuttelevat asiakkaita!
5. Ennen vitriiniin laittoa gelato saa levätä vielä hetken shokkipakastimessa, jotta vesimolekyylit jäätyvät ja gelato säilyy pidempään.



Tuotteet

Strösselit
Koristeet
Kastikkeet
Vohvelit
Makuaineet
SCOOP-jäähilejuoma
Pikarit ja jälkiruoka-astiat
Lusikat & pillit
Telineet & tarvikkeet
Lämmittimet
Tuotantoastiat / take away
Crazy cones
Profiloidut tuotteet
Gelaton raaka-aineet
Chocogelato
Jäätelöbaset
Sorbettibaset
MEC3 Granfrutta
Pehmytjäätelöbaset

Gelaton raaka-aineet

Haaveiletko oman jäätelön valmistuksesta? Meiltä saat apua oman tuotannon aloittamiseen, järjestämme koulutusta ja olemme mukana kehittämässä reseptiikkaa sinulle. Et ole yksin!

Valikoimassamme on neljän huippuvalmistajan tuotteet: Callebaut, Fabbri, Galatea ja MEC3. Löydät taatusti sinulle sopivat tuotteet: luomua, vegaanista, ilman e-numeroita... Pöimi parhaat päältä! Varastotuotteet toimitetaan parin päivän toimitusajalla suoraan Naantalin varastosta.

VALITSE	Kaikki	Chocogelato	Jäätelöbaset	Sorbettibaset	MEC3 Granfrutta	Pehmytjäätelöbaset	Vegaanibaset
		Fabbri Simple	Muut baset	Makujauheet	Gelato-kitit	Pastat: hedelmät ja marjat	Pastat: pähkinät ja ma
		Pastat: Klassiset maut	Pastat: Suklaat	Pastat: Lasten maut	Variegatot: Hedelmät ja marjat	Variegatot: Pähkinät ja ma	
		Variegatot: Suklaat	Variegatot: Klassiset maut	Muut raaka-aineet	Quella		



Suklaa Delipaste

Tuotenumero	KK10117
Volyymi	4,1 kg
Kpl/Pakkaus	3



Essentia

Tuotenumero	KK13004
Volyymi	1 kg
Kpl/Pakkaus	8



Crockoloso Crockob...

Tuotenumero	KK10051
Volyymi	3,9 kg
Kpl/Pakkaus	3



Artisan (LEIPÄ)

Artisan
Paino / Vikt: 550g

Ainesosat / Ingredienser:

VEHNÄJAUHO (VEHNÄ, jauhonparanne (askorbiinihappo)), vesi, merisuola
VETEMJÖL (VETE, mjölbehandlingsmedel (askorbinsyra)), vatten, havssalt

Ravintosisältö / Näringsvärde:

	100g	1 annos / portion
Energia/Energi	983,6 kJ / 235kcal	0 kJ / 0kcal
Rasva/Fett	1,4	0



"Tarjoomamme kasvattaminen on olennainen osa kasvustrategiaamme. Fazer voi kehittyä vain ymmärtämällä kuluttajia. Artesaanileipä on nyt vahva maailmanlaajuinen trendi. Fazer Leipomomyymälöiden ja Leipomo Keisarin konseptit täydentävät hyvin toisiaan ja muodostavat hyvän pohjan kehittämiselle ja tulevalle kasvulle. Kaupan myötä Fazer nousee artesaanileivän markkinajohtajaksi pääkaupunkiseudulla", sanoo tiedotteessa Fazerin konsernihohtaja **Christoph Vitzthum**.



Fazer tuli mukaan artesaanileipomoliiketoimintaan ostamalla **Gateau-**ketjun Ruotsissa vuonna 2011. Liiketoiminta on kasvanut 12 myymälästä

09:25
4G 94%

tors 8 okt.

kantolan.fi

Kantolan Valitut Artesaani Juusto & Valkosipuli 130 g

Juustolla ja valkosipulilla maustettu
suolakeksi.

Valitut Artesaanit, aitoja makuja aidoista raaka-aineista herkutteluun, naposteluun ja dippailuun. Tuote on saanut makunsa aidosta juustosta ja valkosipulista, eikä se sisällä palmuöljyä. Yhdistä erilaisten juustojen ja tahnojen kanssa tai nauti sellaisenaan. Runsaskuituiset suolakeksit sisältävät herkullisen makunsa lisäksi paljon proteiinia.



Ainesosat
VEHNÄJAUHO, vesi, JUUSTO 15 %,
TÄYSJYVÄRUISJAUHO, rapsiöljy, hiiva,
pellavansiemen, sokeri, merisuola, kuivattu
valkosipuli. Saattaa sisältää pieniä määriä
SEESAMINSIEMENIÄ, MANTELIA ja muita
PÄHKINÖITÄ.

omme evästeitä verkkosivuston toiminnan mahdollistamiseksi, sekä analysointia, personoituja tarjouksia,
ntää ja kiinnostuksenkohteisiin perustuvaa mainontaa varten. Klikkaa 'OK' hyväksyäksesi kaikki evästeet, 'Ei

OK

nen leipomomyymälä Suomessa avattiin Helsinkiin vuonna 2013.
ellä Fazerilla on viisi leipomomyymälää pääkaupunkiseudulla.
keisarin 10 myymälää täydentävät niitä maantieteellisesti.

ouselämä

09:25 tors 8 okt.

kespro.com

4G 91%





Atria Artesaani Lämminsavustettu Raakamakkara 240g



Artesaani on uudentyypinen lämminsavustettu raakamakkara. Herkutteluun ja vaihtelunhaluisille perinteisen makkaran rinnalle. Tuunaa vaikkapa Atria Paahteiset Kasvikset tomaattimurskalla ja tällä maukaalla raakamakkaralla. Helppo makkaravuoka syntyy grillissä käden käänteessä!

Ainesosat: viljaporsaanliha, vesi, silava, jodioitu suola, mausteet (mm. korianteri, valkopippuri), happamuudensäätöaineet (E 326, E 262), stabilointiaine E 450, sokeri, aromit, hapettumisenestoaine E 301, säilöntäaine natriumnitriitti, luonnonsuoli (lammas).
Viljaporsaanlihan alkuperä Suomi

Tuotekoodit

MAAKAROISTAAN LIHANTAITAJA TUNNETAAN

HK Maakarit® valmistavat Vantaan Pakkalassa, Mikkelin Tikkalassa ja Forssan Makkaramäellä perinteisiin kädentahtoihin luottaen artesaanimakkaroita sekä laadukkaita pyöryköitä. Inspiraatio kumpuaa maailman ruokaisista klassikoista. Suomalainen liha, aidot mausteet ja lempeä leppäsavu takaavat parhaat maut.

Makkaroiden ruokajuomaksi sopii erinomaisesti olut. Löydät *Lihakoulun blogistamme* olutsuosituksemme artesaanienkissille Maakarit -makkaroille.

HK:n Maakarit esittää: Raakamakkaran...
Titta senare Dela

10-15 MIN

Kuinka voimme auttaa?



Poimittuja artesaaneja

Kotimaisten kielten keskuksen Nykysuomen sanatietokantaan on poimittu talteen lukuisia artesaani-alkuisia yhdyssanoja, jotka kaikki liittyvät makuaistillisiin nautintoihin.

Sanastuksista vanhin on artesaanisiideri vuodelta 2010. Samoin juomakulttuuriin liittyvä artesaaniolut on sittemmin saanut jalansijaa sekä sosiaalisessa että perinteisemmässä mediassa ja päätynyt napatuksi uudissanatietokantaan. Aivan vastikään on kirjattu myös arkisempi ilmaus käsin tehdylle oluelle: artesaanikalja, joka on kiehtovan absurdi yhdistelmä määriteosan fiiniä laatua ja perusosan arkista juotavuutta.

Ruokapuolelta uudissanatietokantaan ovat päätyneet muiden muassa artesaanijäätelö, artesaanileipä ja artesaanipizza. Käsityöläislaatua voi tarjoilla jopa pikaisena mättöruokana, vaikkapa artesaaniburritona. Artesaaniruokaan liittyvistä sanastuksista vanhin on vuodelta 2012: itse artesaaniruoka, joka sulkee ravintoympyräänsä kaikki edellä mainitut ruoka(-ala)lajit.

26.3.2018 10.30

Ilona Paajanen
Artesaanitrendi
Artesaanius on
vallannut
ruokakulttuurin.



Eldrimners
certifieringsmärke
åren 2012 och 2020



**Mathantverkarna
Ruoka-artsaanit**



Jäsenetu

- Suomen Artesaaniruoka ry toimii edunvalvojana ja kaikkien artesaaniruuasta kiinnostuneiden yhdistäjänä.
- Yhdistyksen tavoite on kehittää ja edistää artesaaniruokaa Suomessa Eldrimnerin määritelmän mukaisesti.
- <http://www.mathantverkarna.fi/bli-medlem/?lang=fi>



Mathantverkarna
Ruoka-artsaanit

Medlemsförmån

- Föreningen Mathantverk i Finland fungerar som intresseorgan för mathantverkare och som en knutpunkt för alla med intresse för mathantverk.
- Föreningens syfte är att utveckla och befrämja mathantverket i Finland i enlighet med Eldrimners definition.
- <http://www.mathantverkarna.fi/bli-medlem/>

Miten toimin?

- Liity jäseneksi
 - Lue sertifiointin kriteerit
 - sertifioitu@gmail.com
 - Saat lomakkeen täytettäväksi ja palautettavaksi etiketin kera.
 - Työryhmä käy läpi hakemukset
 - Mahdollinen yhteydenotto
 - Tieto sertifiointista + lasku
 - Kun maksettu saat digitaalisena sertifiointitodistuksen, tarran sekä Me myymme-kyltin
- 45 € ensimmäinen tuote
 - 30 € seuraavat tuotteet
 - Sertifiointi on voimassa 3 vuotta
 - Kollektiivinen kontrolli



Mathantverkarna
Ruoka-artesaanit

Kiitos

- Heräsikö kysymyksiä?
- <http://www.mathantverkarna.fi/?lang=fi>
- Fb Mathantverk i Finland
Suomen artesaaniruoka
- info@mathantverkarna.fi

Margot Wikström 040-735 0593



Mathantverkarna
Ruoka-artsaanit

Tack

- Vill du fråga om något?
- <http://www.mathantverkarna.fi/>
- Fb Mathantverk i Finland
Suomen artesaaniruoka
- info@mathantverkarna.fi

margot.wikstrom@pargas.fi