

TIEDOTE

Huhtikuu 2011

Kuvat osoitteesta: <http://www2.emmi.fi/berner/?cart=2819-dhalcjmea&l=FI>

Kikkoman ja Rajamäen etiket tuovat marinoinnilla makua grilliherkkuihin

Kevään ensimmäinen aurinkoinen viikonloppu on jo takana ja grillikausi lähestyy kovaa vauhtia – tai ehkäpä se on jo avattu. Grilliherkuista saa kaiken irti käyttämällä marinadissa neljää perusmakua: suolaista, makeaa, karvasta ja hapanta. Suolaisuutta ja lihan makua korostavaa umamia saa Kikkoman-soijakastikkeista ja happamuutta Rajamäen etikoista.

Kikkoman-soijakastikkeilla ja Rajamäen etikoilla voi helposti luoda makuelämyksiä grillaushetkiin. Lisäaineettomat ja luonnolliset tuotteet maistuvat koko perheelle myös herkullisen marinadin muodossa. Marinadia voi käyttää niin lihan, kanan, kalan kuin kasvienkin makujen korostamiseen. Se mureuttaa lihaa ja estää sen kuivumista grillauksen aikana.

Marinadin peruskaava on yksinkertainen: siinä yhdistyvät suolainen, hapant, karvas ja makea. Suolaisena ainesosana toimii erinomaisesti soija, jolloin suolaa ei tarvitse erikseen lisätä. Soijakastike korostaa lihan omia makuja ja antaa ruokaisan, täyteläisen sävyn umami-perusmaullaan. Jos suosii vähäsuolaista ruokaa, on **Kikkoman Less Salt -soijakastike** mainio vaihtoehto.



Hapant osa marinadiin saadaan etikasta. Marinadin mureuttava vaikutus syntyy juuri etikan ansiosta. **Rajamäen omenaviinietikka** sopii erinomaisesti vaalean lihan ja merenelävien marinointiin ja **Rajamäen punaviinietikka** taas punaisen lihan kaveriksi.

Makea elementti voi olla vaikkapa hunaja tai fariinisokeri. Peruspohjaa voi varioida mieleisekseen lisäämällä siihen öljyä ja mausteita, kuten yrttejä, valkosipulimurskaa, mustapippuria, kevätsipulia tai inkivääriä. Yrteistä ja mustapippurista saa myös karvasta makua, joka täydentää marinadin.

Grillatun lihan tai kalan vastapainoksi tai kevyeksi alkuruoaksi tekee usein mieli myös raikasta salaattia. Salaatinkastikkeisiin sopivat mainiosti monet Rajamäen tuotteet: **Tumma Classic** ja **Valkoinen Bianca -balsamicokastikkeet** käyvät pöytään sellaisenaan, ja **Puna- ja Valkoviinietikoiden** sekä **Valkoisen balsamicon** avulla voi itse loihtia mieleisensä salaatinkastikkeen.

Tuotteet

Kikkoman-soijakastike 150 ml, hinta noin 3 euroa
Kikkoman Less Salt -soijakastike 150 ml, hinta noin 4 euroa
Rajamäen Tumma Classic -balsamicokastike 250 ml, hinta noin 4 euroa
Rajamäen Valkoinen Bianca -balsamicokastike 250 ml, hinta noin 4 euroa
Rajamäen Valkoinen Balsamico 350 ml, hinta noin 3,20 euroa
Rajamäen Punaviinietikka 350 ml, hinta noin 3 euroa
Rajamäen Valkoviinietikka 350 ml, hinta noin 3 euroa
Rajamäen Omenaviinietikka 350 ml, hinta noin 3 euroa

Lisätiedot ja reseptit

Tuotepäällikkö Elina Puhlin, puh. 0207 91 4381, elina.puhlin@berner.fi
Viestintäpäällikkö Anna Virrantaus, puh. 0207 91 4669, anna.virrantaus@berner.fi

Kuluttajatiedustelut

Rajamäen keittiö neuvoo, puh. 0207 91 4362 sekä www.rajamaen.fi ja www.kikkoman.fi



Berner Osakeyhtiö on vuonna 1883 perustettu suomalainen perheyhtiö, jonka toiminta on kansainvälistä. Berner on myynnin ja markkinoinnin erikoisosaaja, joka toimii usealla eri alalla. Bernerin pääkonttori, tuotekehitys ja tuotantolaitokset sijaitsevat Suomessa. Baltiassa ja Ruotsissa asiakkaita palvelevat Bernerin tytäryhtiöt. Vuonna 2009 konsernin liikevaihto oli noin 260 MEUR ja henkilöstön määrä 531.

Berner Päivittäistavaraosasto myy ja markkinoi tunnettuja kansainvälisiä merkkejä sekä kotimaisia, oman tuotekehityksen valmisteita. Tuotemerkkejämme ovat muun muassa adidas, Ainu, BabyBjörn, Herbina, Kikkoman, Lanfranchi, Limmi, Lorenz, LV, Oxygenol, Rajamäen, Saclà, Scholl ja XZ.