

A close-up photograph of two rustic, round, brown breads resting on a wooden cutting board. The breads are dusted with flour and have a slightly cracked, textured surface. The background is softly blurred, showing a wooden handle and a grey cloth. The overall scene is set against a light, neutral background, possibly a tablecloth or surface.

Artesaaniruokatuotteiden sertifiointi

Margot Wikström

Toiminnanjohtaja, Suomen Artesaaniruoka Ry

Ruoka-artsaani

Artesaaniruoka



- Ainutlaatuisia tuotteita selkeällä identiteetillä
- Jalostus pääasiassa paikallisista raaka-aineista
- Ei turhia lisäaineita
- Tekijän käsi ja osaaminen on läsnä koko toimintaketjussa

Määritelmä



Mathantverkarna Ruoka-artesaanit



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.

Mistä sertifiointi lähti?

09:01 tors 8 okt. | kantolan.fi | 4G 94 %



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.

Käytämme evästeitä verkkosivuston toiminnan mahdollistamiseksi, sekä analysointia, personoituja tarjouksia, viestintää ja kiinnostuksenkohteisiin perustuvaa mainontaa varten. Klikkaa 'OK' hyväksyäksesi kaikki evästeet. 'Ei kiitos' hyväksyäksesi ainoastaan välttämättömät evästeet, tai klikkaa tästä lukeaksesi lisää & hylätäksesi evästeitä.

[Evästeasetukset](#)



Atria Artesaani Lämminsavustettu Raakamakkarat 240g

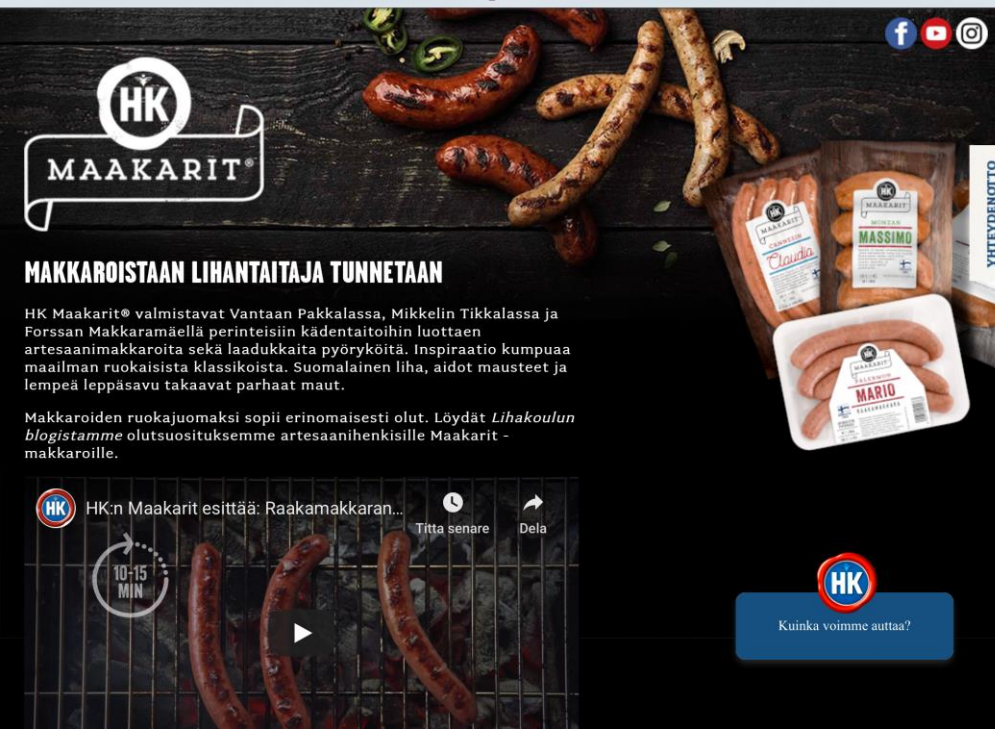


Artesaani on uudentyyppinen lämminsavustettu raakamakkarat. Herkutteluun ja vaihtelunhaluisille perinteisen makkarat rinnalle. Tuunaa vaikkapa Atria Paahteiset Kasvikset tomaattimurskalla ja tällä maukaalla raakamakkaralla. Helppo makkaravuoka syntyy grillissä käden käänteessä!

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

09:00 tors 8 okt. | hk.fi | 4G 94 %



MAKKAROISTAAN LIHANTAITAJA TUNNETAAN

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

Makkaroiden ruokajuomaksi sopii erinomaisesti olut. Löydät *Lihakoulun blogistamme* olutsuosituksemme artesaanihenkisille Maakarit -makkaraille.

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

10-15 MIN

Suuret elintarviketalot valmistavat artesaani...

09:12 tors 8 okt.

Inte säker — nice.fi

4G 92%

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.



09:26 tors 8 okt.

marmal.fi

4G 90%

"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 kasvuille. Kaupan myötä Fazer nousee artesaanileivän markkinajohtajaksi pääkaupunkiseudulla", sanoo tiedotteessa Fazerin konsernijohtaja **Christoph Vitzthum**.

Fazer tuli mukaan artesaanileipomoliiketoimintaan ostamalla **Gateau**-ketjun Ruotsissa vuonna 2011. Liiketoiminta on kasvanut 12 myymälästä 32:een.

Ensimmäinen leipomomyymälä Suomessa avattiin Helsinkiin vuonna 2013. Tällä hetkellä Fazerilla on viisi leipomomyymälää pääkaupunkiseudulla. Leipomo Keisarin 10 myymälää täydentävät niitä maantieteellisesti.

Lähde: Talouselämä

Artesaaniruoan sertifiointi Suomessa

- Leader-rahoituksella käynnistetty hanke Turunmaalla 2020-2021
- Ruotsin mallin mukaisesti (eldrimner.com)

- Jäsenetu
- Kaikille jäsenille avoin vuodesta 2023

- 2023: 6 sertifioitua tuotetta
- 2024: Tähän mennessä 12 tuotetta

- Jatkuva haku
- 4 kokousta vuosittain



Hakumenettely

- Lue ensin kriteerit!
- <https://mathantverkarna.fi/?lang=fi>
- Liity jäseneksi
- Maksa jäsenmaksu
- Ota yhteys sertifiointivastaavaan sertifioitu@gmail.com
- Saat hakemuskaavakkeen ja ohjeita
- Lähetä kuva myös etiketistä
- Sertifiointivastaava saattaa pyytää lisätietoja



Sertifiointityöryhmä

- Kokoontuu 4 kertaa vuodessa käsittelemään hakemuksia
- Seuraavan kerran kesäkuun alussa
- Ryhmään kuuluu tällä hetkellä (16.4.2024) :
- Maija Suutarinen, Anita Storm, Eija Lamsijärvi ja Margot Wikström
- Uusi hallitus (valittu 11.4.2024) saattaa tehdä muutoksia ryhmän kokoonpanoon

Kokouksen jälkeen

- Sertifiointivastaava ilmoittaa hakijoille päätöksistä
- Hyväksytyistä tuotteista tulee laskut yrityksiin

- Maksun jälkeen yritykset saavat käyttöönsä:
 - Sertifiointitodistuksen
 - ”Me myymme” – kyltin
 - Tarrapohjat
 - Ohjeet materiaalien tilaukseen



Sertifiointi lisää myyntiä

- Erilaiset merkit ja todenteet ovat kuluttajille tärkeitä
- Usein yrityksille kalliita ja työläitä
- Artesaaniruokatuotteiden sertifiointi maksaa:
 - Ensimmäisestä tuotteesta 45€
 - Seuraavista 30€/tuote
 - Voimassa 3 vuotta



Kuva: Alexandra Blomqvist





Me myymme



SMÅK AV PELLINGE
Omenatäysmehu



Den värdiga äppelträdgården. Hållbarhet innebär alltid minst 2 veckor i ca +5°C. Öppna till
packning för bästa smak och kvalitet. *Kontrollera alltid produktens hållbarhetsdatum. Sälg
temperatur +5°C, väntetid före konsumtion. Användningen gäller endast för konsumtion.
Apptext / Öppna till: Rätt / Rätt:
Gunnar Englund, Gädda Löderhyddagen 55, 07390 Pellinge Rätt / Rätt / Parasta ennen:
050 524 0424, gunnel.englund@smedsgunnar.fi, smedsgunnar.fi

Lilla Skärknäckebrödet
SMÅK AV PELLINGE
Pikkunäkkileipä



Tilhekkare • Miniatyja
Gunnar Englund, Gädda Löderhyddagen 55, 07390 Pellinge
050 524 0424, gunnel.englund@smedsgunnar.fi, smedsgunnar.fi

Rekettit: Natt, rög, spelt, kauraa, sokeri, hiivat ja vesi.
Säilytys: Neli, rög, speltti, kauraa, sokeri. Juoma leivottu.
Rätt / Rätt / Parasta ennen: Rätt / Rätt



SISÄLTÄÄ:
vehnä jauho,
voi (L), sokeri,
vaniljasokeri,
KARPALOHILLO
sooda E500

Paikalliset raaka-aineet.
Säilytys kuivassa & viileässä

PARASTA ENNEN

Matkailutila
LOMAKIVI
käsityönä lähellä leivotut
LUSIKKA-LEIVÄT
200 G
LOMAKIVI OY, IITTI
LOMAKIVENTIE 4,
KAUSALA



Huomioi median kiinnostus



- Tämä on vielä uutta
- Kerro paikallismediallesesi





Juuri nyt
ajankohtaista



- Hankehakemus
- Viestintämateriaalit kuntoon





Kiitos kun kuuntelit

- Vastaan yleensä puhelimeen 040 7350593
- Mikäli en vastaa, laita tekstiviestillä että asia koskee artesaaniruokaa, niin soitan sinulle