

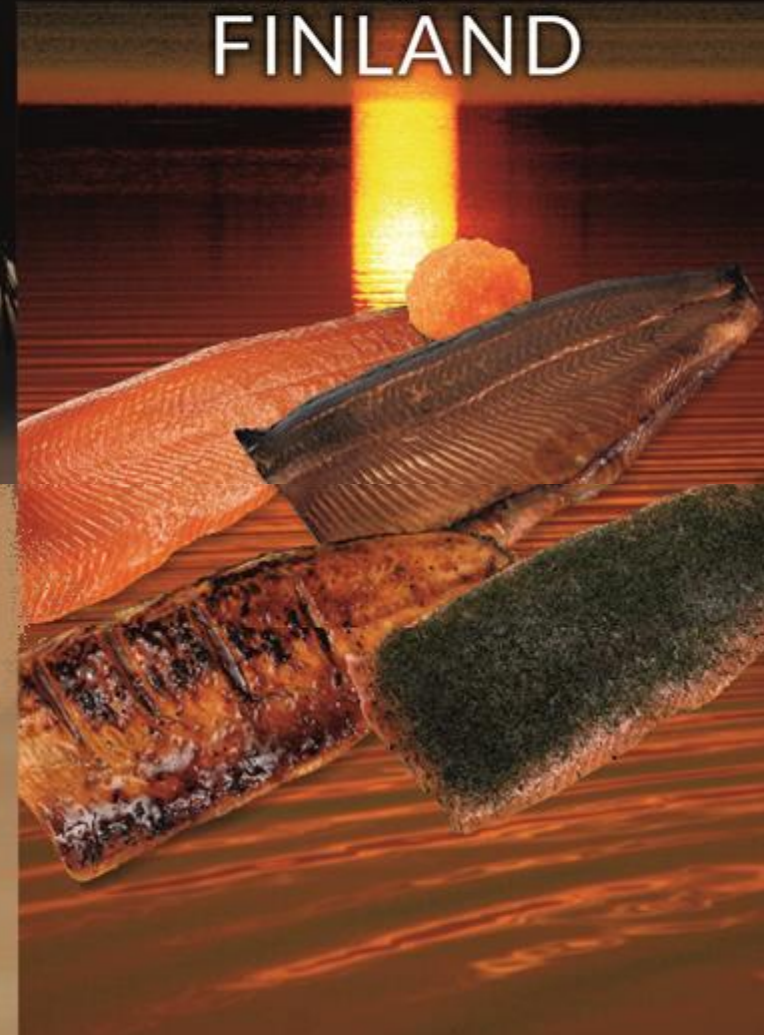


Ykkösherckku Oy

Maunolantie 2
70800 Kuopio
FINLAND
+358 40 545 4233
sales@ykkosherckku.fi
markku.yliharsila@ykkosherckku.fi
www.ykkosherckku.fi



Tasty delights from
FINLAND





Gustosa tradizione

Tasty tradition

Köstliche Tradition

Ykkösherkku Oy è un'azienda familiare fondata nel 2011 nella città di Kuopio, situata al centro della regione dei laghi in Finlandia. Produciamo per il settore Ho.Re.Ca, per laGDOe per l'esportazione.

Uno dei nostri prodotti principali è il Kalakukko S.T.G. tipico prodotto della Finlandia orientale che la nostra famiglia produce da oltre 70 anni. Il Kalakukko è un pane di segale farcito con pesce e carne di maiale.

La produzione di tutti i nostri prodotti avviene con metodi tradizionali, utilizzando solo materia prima di alta qualità, pesce fresco non congelato. Il salmone (*Salmo salar*) allevato in Norvegia settentrionale e la trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*) allevata nell'Arcipelago delle isole Åland tra Svezia e Finlandia.

Il forno a pietra, l'affumicatura lenta con legno di Ontano e la bassa temperatura conferiscono ai nostri prodotti un sapore unico e delicato. L'affumicatura a caldo anch'essa con legno di Ontano avviene negli affumicatori tradizionali, mentre il salmone alla fiamma viene cotto a fuoco vivo. Il salmone affumicato a caldo e quello alla fiamma vengono prodotti in varie specialità aromatiche.

Dopo lunghi anni di ricerca e sviluppo è nato lo "Tsaarin lohi" il Salmone dello Zar. Prodotto solo con i filetti di salmone più pregiati. Lavorato a mano con sale e spezie selezionate, ha un sapore unico ed eccezionale.

Ykkösherkku Oy is a family business founded in 2011 in the city of Kuopio, situated in the middle of the lake region in Finland. We produce for the Ho.Re.Ca. sector and for the largescale retail sale. Both for domestic and international market.

One of our main products is Kalakukko TSG a typical product of Eastern Finland that our family has been producing for over 70 years. Kalakukko is a baked bread prepared with rye flour and filled with fish and meat of pork.

The production of all our products is done with traditional methods, using only high quality raw material, fresh fish not frozen. The salmon (*Salmo salar*) is harvested in North Norway and the rainbow trout (*Oncorhynchus mykiss*) is harvested in the Archipelago of Åland Islands between Sweden and Finland.

The stone oven, slow smoking process with alder wood and the low temperature give our cold smoked products a delicate and superb taste. The alder smoked salmon is handcrafted in traditional smokehouse, while the glazed salmon is flame broiled. Glazed and hot smoked salmon are produced in various aromatic succulent specialties.

After long years of research and development was born the "Tsaarin lohi", Salmon Tzar. Made only with the finest salmon fillets. Handmade with salt and selected spices it has a unique, delicious and superlative taste.

Ykkösherkku Oy ist ein familiengeführtes Unternehmen, das 2011 in der Stadt Kuopio, in mitten der größten Seenlandschaften Finnlands, gegründet wurde. Wir produzieren sowohl für den Ho.Re.Ca Sektor als auch für den Groß- und Einzelhandel, und zwar im Inland wie auch für das internationale Ausland.

Eines unserer Kernprodukte ist Kalakukko TSG. Ein typisches Produkt Ostfinnlands, das unsere Familie seit nunmehr über 70 Jahren produziert. Kalakukko könnte man als im Brotteig gebackene Fische mit Schweinefleisch bezeichnen.

Alle unserer Produkte werden auf traditionelle Art und Weise produziert, und bestehen nur aus den besten Fisch- Rohwaren, grundsätzlich frisch und niemals tiefgefroren. Unser Lachs (*Salmo salar*) wird im Norden Norwegens gezüchtet, die Regenbogenforelle - auch Lachsforelle genannt - im Archipel von Åland zwischen Schweden und Finnland.

Der Steinofen, langsames Räuchern, Erlenrauch und niedrige Temperaturen geben unseren Kaltrauchprodukten einen einmaligen Geschmack. Heißes Räuchern wird in traditionellen Räucheröfen mit Erlenrauch durchgeführt. Wir räuchern Lachs auch am offenen Feuer. Diese Produkte stellen wir mit verschiedenen Geschmacksalternativen her.

In den vergangenen Jahren haben wir den sogenannten „Tsaarin lohi“, Zarenlachs entwickelt. Es wird aus ausgewählten Lachsfilets hergestellt. Salz und ausgewählte Gewürze geben dem Zarenlachs einen einmaligen Geschmack.