



Deliporon tuotevalikoima uudistuu ja täydentyy

Asiakaspalautteen perusteella olemme uusineet ja täydentäneet tuotevalikoimaamme kaikilta osin. Puolen vasan paketista liemiluut on pudotettu pois, mutta ne ovat tietysti edelleenkin saatavissa asiakkaan niin halutessa. Muut paketit on suunniteltu kokonaan uudelleen. Uusia poronlihatuotteita ovat mm. vasakäristsyliha ja tornipaisti. Sisäelinten joukkoon on lisätty munuaiset ja jalosteita on tullut todella monta lisää.

[Lue uutuustuotteiden esittely>>](#)



DELIPORO-VERKKOKAUPASSA ASIOIMINEN ON ENTISTÄ HELPOMPAA

Tilausprosessia on yksinkertaistettu siten, että 50 € ennakkomaksu tilauksen voimaansaattamiseksi on jätetty pois. Kun tilaus on poimittu ja punnittu, ilmoitamme kokonaishinnan selvästi eriteltynä asiakkaalle ja toimitus tapahtuu kauppahinnan maksamisen jälkeen.



Työstämme useita muitakin verkkokauppaamme liittyviä kehitystoimenpiteitä. Kerromme niistä lisää seuraavassa asiakastiedotteessamme lähiviikkoina.

VALKOINEN PORO TULOSSA MIEHEN MITTAAN

Talliurheilijamme Eppu Väänänen, Valkoinen poro, osallistui kesällä ensi kertaa miesten sarjan Suomen mestaruuskisoihin, lajina ampumahiihtajuoksu. Tuloksena kulta viestissä LHS:n joukkueessa ja henkilökohtainen hopea pikakilpailussa voittajalle vain 3,4 sek hävinneenä. Hopeamitalisti kuvassa vasemmalla, onnittelumme!



Kesäharjoittelussa Epulle tuli rannetuppivaiva, joka esti mm. ampumarullasuksihiihdon SM-kisoihin osallistumisen. Siitä huolimatta kokonaisuutena valmentautuminen talveen on sujunut hyvin. Epun näkemykset tulevalle kaudelle käyvät parhaiten ilmi nuorukaisen omista määrätietoisista sanoista: "Ei kai tehdyn panostuksen myötä kannata vähempää asettaa tavoitteeksi kuin nuorten maailmanmestaruus". Onnea ja menestystä, Eppu!

PORONLIHAJALOSTEET NOUSEMASSA SUUREEN SUOSIOON

Poronlihaa jalostetaan yleisimmin savustamalla tai kuivaamalla. Alun perin ne ovat olleet keinoja lihan säilyvyyden lisäämiseksi, mutta tänään arvostetaan eniten niiden antamaa makua. Savustusta varten liha suolataan, suolaustapa ja -aika sekä lihan suolapitoisuus vaihtelevat eri tuotteiden ja valmistusprosessien mukaan. Jatkokäsittely tapahtuu savustusuunissa. Suolan määrä, savustustemperatura sekä käsittelyn kokonaisaika vaikuttavat lopputulokseen ja savustetun tuotteen makuun.

Kylmäsavustuksessa savustustemperatura on alle 30 astetta ja valmistusprosessiin kuuluu yleensä kolmesta kuuteen viikkoa. Liha menettää jopa 30 % painostaan nesteen poistumisen kautta. Kypsymisessä maitohappobakteerit ovat keskeisessä osassa ja lihasta tulee kestävä tuote. Kylmäsavustetun lihan maku on varsin voimakasta, mutta hyvä kylmäsavuporo maistuu poronlihalle eikä ole suussa liian suolaista.



Lämminsavustuksessa liha kypsennetään tavallisesti alle 100 asteen lämpötilassa siten, että lihalle haetaan haluttu loppulämpötila, esimerkiksi 70 astetta. Valmistusprosessiin menee yleisimmin kolmesta viiteen päivään. Savu parantaa lihan säilyvyyttä, mutta kysymyksessä on edelleen tuoretuote. Lämminsavu antaa lihaan selvästi miedomman aromin kuin kylmäsavu.



Viileäsavustus on lämminsavustuksen kaltainen, mutta sitä hitaampi ja hellävaraisempi prosessi. Se kestää yleensä viikon verran. Loppulämpötila jätetään valmistajan kehitystyönsä kautta määrittelemäksi ja tavallisesti lämminsavulihaa jonkin verran alhaisemmaksi. Viileäsavustus on kehitetty nimenomaan poronlihalle sopivaksi ja tuo poron maun hienosti esille.



Kuivaliha valmistetaan niin, että liha ensin suolataan ja kuivatetaan sitten ulkona talven pakkasissa. Liha menettää painostaan 50-60 % ja sen säilyvyys on erittäin hyvä. Kuivalihaa voidaan vuoleskella suolaisiksi suupalloiksi, käyttää leikkeleenä ja siitä voidaan tehdä mm.. kuivalihakeittoa tai savuporo-aurajuustokeittoa.



Poronlihaa voidaan luonnollisesti käyttää erilaisten *makkaroiden* raaka-aineena ja siitä voidaan tehdä *kokolihasäilykettä*.

Deliporon jalostevalikoima on yli kaksinkertaistunut viime vuodesta. [Lue lisää>>](#)



RESEPTIVALIKOIMAMME KASVAA EDELLEEN

Meillä on tarjottavissa asiakkaillemme jo yli 100 reseptiä, mutta ollessamme samalla lisäämässä valintakriteereiden monipuolisuutta, iso osa uusista resepteistä tulee sivuillemme pienellä viiveellä.