



DELIPORO SAANUT JO TUHAT TILAUSTA!

Tilaus n:o 1000 rekisteröityi 9.10.2007, vajaat kaksi vuotta verkkokaupan avaamisen jälkeen. Kiitos, hyvät asiakkaamme!

DELIPORO AVASI KESKUSTELUPALSTAN

Pulise porosta. Kerro, miten Deliporon markkinointia voisi edistää. Pane paras pororeseptisi toistenkin käytettäväksi. Ota kantaa Lapin huikeisiin matkailuinves-tointeihin. Kysy neuvoa talkooväen syöttämiseen.

Avasimme uuden foorumin, jolla poron ja Lapin ystävät voivat tuoda ajatuksiaan muidenkin tiettäväksi ja vaihtaa kokemuksiaan tai mielipiteitään keskenään. Nyt on meistä kaikista kiinni, kuinka vireä keskustelupalstasta tulee. Käy katsomassa ensimmäiset avaukset ja "pane lusikkasi soppaan". [Siirry keskustelusivulle »](#)

PORONLIHAA VIELÄ ENTISIN HINNOIN

Pian alkamassa olevan erotuskauden lihanhinnat ovat vielä loppuun asti sopimatta, mutta tuntuvat korotukset ovat edessä. Käytä hyväksesi varastossa jäljellä olevien tuotteiden entiset hinnat ja tee tilaus jo tänään. [Tilaa tästä »](#)

VIINI, RUOKA & HYVÄ ELÄMÄ

Helsingin messukeskuksessa järjestetään 25.-28.10.2007 viiniin ja ruokaan painottuva messutapahtuma yhtä aikaa Kirjamessujen kanssa. Molempiin tapahtumiin pääsee samalla lipulla. Näkemistä, kuulemista ja kokemista on runsain mitoin tarjolla. Tule katsomaan upeaa poroamme, kuulemaan ajankohtaisia asioita sekä ostamaan kotiinviemiseksi poronlihaa, mikäli sitä messujen aikaan on vielä jäljellä.

TEE TESTI

Osta kaupasta parasta pihvihärän lihaa, mitä löydät. Tee siitä ja vastaavasta Deliporon toimittamasta poronlihasta suunnilleen samankokoiset pihvit. Paista ne pannulla molemmin puolin niin, että kumpikin liha on sisältä vielä punaista tai ainakin vaaleanpunaista. Pane myllystä kypsän lihan päälle varovasti suolaa ja mustapippuria. Vertaile ja anna ystäväiesikin vertailla. Kerro havainnoistasi vaikka Deliporon keskustelupalstalla.

