



TÄMÄN SYKSYN LIHAA - MYÖS UUTUUSPAKETTEINA

Puoli vasaa paloiteltuna

Perinteisesti eniten myyty tuottemme, Puoli vasaa paloiteltuna, on taas myynnissä uuden erotuskauden alkamisen myötä. Ensimmäisiä paketteja tehdään tätä kirjoitettaessa ja ne ovat toimitettavissa heti ensi viikolla. Markkinoiden pisimmälle viety leikkausmäärittely merkitsee, että ruhonosat ovat pannuvalmiita ja ruoanlaitto voi alkaa leikkamatta ja heittämättä mitään tarpeetonta pois. Lihojen pakkaaminen vakuumeihin ja varustaminen pakkausmerkinnöillä tekee käsittelystä kotipakastimessa helppoa. Tänäkin vuonna vasat ovat niin suuria, että puolikkaan lihojen paino on 12 kg, minkä lisäksi paketissa on 2 kg käristyslihaa. Kokonaispaino on siis 14 kg. Paketin sisältö on tarkemmin esitely verkkokaupan kohdassa Poronlihapaketit ja siellä Lisätiedot-napin takana. Siirry katsomaan ja [tilaa omasi tästä](#).

Vasan etuneljännes ja Vasan takaneljännes

Monissa kodeissa pakastintila on sen verran rajallinen, että puoli vasaa ei millään mahdu marjojen ja sienien joukkoon. Helpotamme tilausta jakamalla puolikkaan kahtia: vasan etuneljännekseen ja takaneljännekseen, jotka kumpikin painavat 6,5 kg.

Etuneljänneksessä on monenlaista lihaa, joukossa useita vaihtoehtoja haudutetun lihan ystäville. Liha on leikattu puolen vasan leikkaustavasta poikkeavasti siten, että kylki tulee luineen kämmenen kokoiseksi palasiksi pienittynä eikä kylkirullana. Tällainen kylkipala sopii niin grillattavaksi, keittoon, uuniin kuin poronlihatikkareiden tekoonkin. Mukana on myös 0,5 kg valmiiksi siivutettua käristyslihaa. Paketti on hinnaltaan edullinen: 96,40 (14,83/kg).

Takaneljänneksessä on suurimpana osana kokonainen putkiluupaisti, joka on mainio sekä suuremmankin joukon juhlaruoksi että kypsentämisen jälkeen usean päivän ajan kylmänä nautittavaksi. Mukana on myös muita hyviä ruhonosia ja 0,5 kg valmiiksi siivutettua käristyslihaa. Paketin hinta on 136,95 (21,07/kg).

Kummankin neljänneksen tarkka sisältö on esitely verkkokaupan kohdassa Poronlihapaketit, aina kyseisen tuotteen lisätiedoissa. Mene katsomaan ja [tee tilaus tästä](#).

Jatkuu...

Miksi myymme valmiita tuotepaketteja?

Deliporo on kolmivuotisen toimintansa aikana kokeillut erilaisia tuotekokonaisuuksia ja erilaisia tapoja koota asiakkaiden valitsemat tuotteet toimituksiin. Saamamme asiakaspalautteen ja käytännön kokemusten perusteella myymme tänä syksynä vain valmiiksi koottuja ja määräpainoisia eli samalla vakiohintaisia tuotteita. Asiakkaille tästä tulee useita etuja: asiakas tietää heti tilatessaan, paljonko ja minkälaista lihaa hän saa, kauppahinta on tarkasti tiedossa ja maksu tapahtuu ilman viiveitä ja lisätyövaiheita, tilaus siirtyy toimitettavaksi aiempaa nopeammin ja tuotteen hinta muodostuu mahdollisimman edulliseksi. Lihan toimittajat voivat koota paketit tehokkaasti isompina erinä ja kun kokonaiset ruhot leikataan mukaan erilaisiin paketteihin, myymättömiä ruhonosia ei jää yli eikä niitä tarvitse ottaa huomioon hinnoittelussa. Toimintatapa varmistaa myös sen, että kaikilla tuotteilla on pitkä parasta ennen aika jäljellä niiden saapuessa asiakkaalle.



ARVOMME 30 PÄÄSYLIPPUA VIINI, RUOKA & HYVÄ ELÄMÄ-MESSUILLE

Deliporo on mukana Suomen suurimmassa herkutteluun liittyvässä messutapahtumassa Helsingin Messukeskuksessa 23.-26.10.2008. Löydät meidät poroinemme osastolta 3g15. Tule vaihtamaan kuulumisia. Messutuliaisiksi kotiin voit vaikka ostaa vähän tämän syksyn uutta lihaa.

Arvomme 30 pääsylippua (arvo 13 €), [osallistu arvontaan täällä](#). Samalla pääsylipulla voit käydä myös naapurihallissa Helsingin Kirjamesuilla. Arvonta suoritetaan 21.10. klo 18 ja voittajille lähetetään liput postitse.



TAVARAMERKKI

Patentti- ja rekisterihallitus on ottanut Deliporon tavaramerkkirekisteriin 15.8.2008. Sen perusteella meillä on yksinoikeus käyttää Deliporo-tavaramerkkiä omissa tuoteryhmissämme.

