



*Ainutlaatuinen
suussasulavan
upea makuelämys*



AITO LAPIN MAKU™



Käytämme vain parhaita, pääasiassa suomalaisia, viljeltyjä kirjolohia.

Korkealaatuiset raaka-aineet, perinteinen käsityö ja huolellinen laadunvalvonta yhdistettynä uusiin, itse kehiteltyihin koneisiin takaavat korkealaatuiset tuotteet, joista olemme aidosti ylpeitä.

Aito Lapin Maku™ -tuotteet tunnistat aina suussasulavasta, viipyilevästä ja jäljittelemättömästä makumaailmasta. Valmistamme tuotteet edelleen käsityönä omia ainutlaatuisia menetelmiämme hyödyntäen, suvussa monessa sukupolvessa kehittyneitä reseptejä ja perinteitä unohtamatta.



LAPIN KYLMA SAVU

Ruodoton kirjolohifilee on ammattitaidolla perinteisin menetelmin käsin pintasuolattu merisuolalla. Ainutlaatuinen maku on kruunattu päivän graavauksella ja kylmäsavustettu hitaasti aidossa leppäsavussa kolme päivää noin kolmessa asteessa. 100 g tuotetta on käytetty 155 g kirjolohifilettä.





LAPIN KYLÄSÄVU

Pintapaahdettu

Lapin Kylmäsavustetun kirjolohen täyteläinen ja hienostunut savun maku yhdistettynä pintapaahdon aromikkuuteen takaa uuden makuelämyksen. 100 g tuotetta käytetty 171 g kirjolohifilettä.

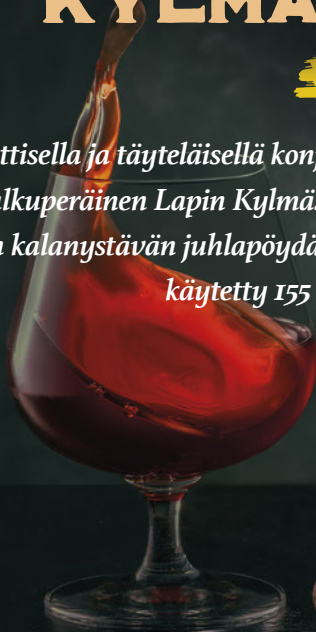
Tiesitkö että yksi Kala-Lapin
pääraaka-aineista
on tuore, ruodoton ja
kestävästi viljelty kirjolohi?



LAPIN KYLÄSÄVU

Konjakki

Aromaattisella ja täyteläisellä konjakilla kostutettu aito ja alkuperäinen Lapin Kylmäsavu viimeistelee jokaisen kalanystävän juhlapöydän. 100 g tuotetta käytetty 155 g kirjolohifileettä.



LAPIN KYLÄSÄVU

Lime

Rouhean limen ja aidon alkuperäisen Lapin Kylmäsavun liitto hullaannuttaa makuelämyksellään. 100 g tuotetta käytetty 155 g kirjolohifileettä.





LAPIN KORPISAVU

Raikkaan metsän ja aromikkaan savun maun ainutlaatuisesti yhdistävä Lapin Korpisavu on kylmäsavustettu tuoreesta kirjolohifileestä valmistetusta Lapin Graavista. 100 g tuotetta on käytetty 155 g kirjolohifileettä.



Kala-Lappi on syntynyt aidosta intohimosta kalastusta, savustusta ja kalatuotteiden valmistusta kohtaan.



LAPIN KYLMÄSAVUHAUKI

Aromikas ja täyteläinen kylmäsavuhauki on valmistettu Lapin suvun perinteisin menetelmin hitaasti kylmäsavustamalla kotimaisesta puhtaiden vesien hauesta. 100 g tuotetta käytetty 129 g haukifileettä.





LAPIN GRAAVI

Katajanmarja

Lapin Graavi on saanut metsänraikkaan makunsa valloittavasta katajanmarjasta, rosé-pippurista, sokerista ja merisuolasta. Olemme ylpeitä yhä käsityönä tehtävästä maustamisesta, ja valmistusmenetelmiemme tarkat yksityiskohdat ovatkin suvussamme tarkoin varjeltuja liikesalaisuuksia. 100 g tuotetta on käytetty 145 g kirjolohifilettä.



LAPIN GRAAVI

SOKERISUOLATTU

Hienostunut ja tasapainoinen maku, silkkinen, mutta napakka rakenne. 100 g tuotetta on käytetty 145 g kirjolohifilettä.



LAPIN GRAAVI

Pintapaahdettu

Lapin Graavi kirjolohen raikkaus ja pintapaahdon aromikkuus vie uudelle makumatkalle. 100 g tuotetta käytetty 156 g kirjolohifilettä.



LAPIN GRAAVI

Lime

Lempeästi limellä raikastettu valloittavan maukas Lapin Graavi kruunaa ruokapöydän kalatarjonnan. 100 g tuotetta käytetty 145 g kirjolohifilettä.



LAPIN GRAAVI

Konjakki

Aromaattisella ja täyteläisellä konjakilla käsin kostutettu valloittava Lapin Graavi sulattaa jokaisen kalanystävän sydämen. 100 g tuotetta käytetty 145 g kirjolohifilettä.



LAPIN TULISAVU

Uniikin Lapin Tulisavu -maun takaa menetelmä, jossa kirjolohifileet kypsennetään aromikkaiksi aidolla tulella suvun perinteiden mukaan kehitetyssä savupesässä. Loimuava tuli ja hellästi pintaa hivelevä leppäsavu antavat ylivoimaisen viipyilevän maun, jossa tulenkin maistaa. 100 g tuotetta on käytetty 120 g kirjolohifilettä.



LAPIN LOIMU

Lapin Loimun suussasulava, mehevä maku syntyy kypsytämällä kirjolohifileitä loimupesässä aidolla tulella ajan kanssa. 100 g tuotetta on käytetty 125 g kirjolohifilettä.





LAPIN LUMOUS

*Anna Lapin Lumouksen hivellä
makuhermojasi ja koe ainutlaatuinen, suussa
sulava upea makuelämys. Lapin Lumouksessa
on reilusti aitoa Lapin kylmäsavukirjolohta.*

Ja tietysti 100% makua!



LAPIN LEGENDA

*Aromikkaassa ja täyteläisessä Lapin
Legendassa maistat aidon, loimuavan tulen
ja leppäsavun. Lapin Legendassa on käytetty
reilusti suvun perinteiden mukaan savupesässä
kypsennettyä Lapin Tulisavu -kirjolohta.*



*Tarjoile sellaisenaan tai yhdistele
monella tavalla ruuanlaittoon. Tuote
on käyttömahdollisuuksiltaan niin
monipuolinen, että ainoastaan oma
mielikuvituksesi on rajana.*



LAPIN KYLÄSÄVUKEITTO

Kermaisen täyteläisen keiton ainutlaatuisen maun takaa aidossa leppäsavussa kylmäsavustettu kirjolohi.



LAPIN TULISÄVUKEITTO



Kermaisen täyteläisen keiton aromikkaan maun takaa aidolla tulella savupesässä kypsennetty kirjolohi.



LAPIN KYLÄSÄVUPASTA

Täyteläisen pastakastikkeen unohtumattoman maun takaa aidossa leppäsavussa kylmäsavustettu kirjolohi ja oikea kerma.



LAPIN TULISÄVULASAGNE

Lapin Tulisavulasagnen aromikkaan ja täyteläisen maun takaa aidolla tulella savupesässä savustettu kirjolohi.



LAPIN LUMOUSPIHVI

*Pihvien ainutlaatuisen maku-
kokonaisuuden takeena ovat palkitut
Lapin Kylmäsavu (32,5 %) ja Lapin Lumous
-kylmäsavukirjolohitartar sekä kotimainen,
puhtaiden vesien haukifile (50 %).*



*Pyrimme tuomaan
markkinoille joka vuosi
uusia, yllättäviä tuotteita.*

LAPIN SAVUMUIKKU JA SAVUAHVEN

*Hienostunut savuinen maku yhdistettynä
perinteiseen kotimaiseen muikkuun
sopii herkutteluun sellaisenaan tai
ruoanlaittoon.*

*Raikkaiden kotimaisten vesien ääreltä
tuleva ahven ja sen miellyttävä savuinen
maku saavat sinut uudelle makumatkalle.*

*Lapin purkitetut tuotteet on säilötty
korkealaatuiseen rypsiöljyyn. Kuten
muutkin Kala-Lapin tuotteet, tunnistat
ne suussasulavasta, viipyilevästä ja
jäljittelemättömästä makumaailmasta.*





LAPIN KYLÄSAVUSIIKA

Herkullisen suussasulava kylmäsavusiika on valmistettu Lapin suvun perinteisin menetelmin hitaasti kylmäsavustamalla kotimaisesta kasvatetusta siasta. 100 g tuotetta käytetty 135 g siikafilettä.



LAPIN GRAAVISIIKA

Sykehdyttävän raikas, käsityönä maustettu graavisiika on valmistettu Lapin suvun perinteisin menetelmin kotimaisesta kasvatetusta siasta. 100 g tuotetta käytetty 122 g siikafileettä.



INTOHIMOSTA KALASTUKSEEN

Jo neljän sukupolven ajan Lapin suvussa on valmistettu tuotteita puhtaista vesistä pyydettyistä kaloista. Nykypäivän Kala-Lapin makumaailmassa perinteet ovatkin yhä läsnä. Valmistuksessa käytämme itse kehiteltyjä laitteita ja menetelmiä käsityöläisperinteitä arvostaen. Näin syntyvät Kala-Lapin ainutlaatuiset, uuden makumaailman tuotteet.





LAPIN KYLMÄSAVU



n. 220 g kirjolohifleepala

Myyntierä 4 KPL



n. 800 g kirjolohifilee

Myyntierä 1 KPL



100 g siivu

Myyntierä 4 KPL



320 g siivu

Myyntierä 2 KPL



1 kg siivu

Myyntierä 1 KPL



LAPIN KYLMÄSAVU

Pintapaahdettu



100 g siivu

Myyntierä 4 KPL



1 kg siivu

Myyntierä 4 KPL

LAPIN KYLMÄSAVU

Konjakki



100 g siivu

Myyntierä 4 KPL



LAPIN KYLMÄSAVU

Lime



100 g siivu

Myyntierä 4 KPL



LAPIN KORPISAVU



100 g siivu

Myyntierä 4 KPL



1 kg siivu

Myyntierä 1 KPL



LAPIN KYLMÄSAVUHAUKI



100 g siivu

Myyntierä 4 KPL



1 kg siivu

Myyntierä 1 KPL



LAPIN GRAAVI

Katajanmarja



n. 220 g kirjolohifileepala

Myyntierä 4 KPL



n. 700 g kirjolohifilee

Myyntierä 1 KPL



100 g siivu

Myyntierä 4 KPL



320 g siivu

Myyntierä 2 KPL



1 kg siivu

Myyntierä 1 KPL



LAPIN GRAAVI

Pintapaahdettu



100 g siivu

Myyntierä 4 KPL



1 kg siivu

Myyntierä 4 KPL

LAPIN GRAAVI

SOKERISUOLATTU



1 kg siivu

Myyntierä 1 KPL



LAPIN GRAAVI

Konjakki



100 g siivu

Myyntierä 4 KPL



LAPIN GRAAVI

Lime



100 g siivu

Myyntierä 4 KPL



LAPIN TULISAVU



n. 250 g kirjolohifileepala

Myyntierä 4 KPL



n. 800 g kirjolohifilee

Myyntierä 1 KPL



**n. 250 g kirjolohifileepala
(palvelumyynti)**

Myyntierä 1 KPL



**n. 3,5 kg kirjolohifilee
(palvelumyynti)**

Myyntierä 1 KPL



**n. 250 g lohifileepala
(palvelumyynti)**

Myyntierä 1 KPL



**n. 5,5 kg lohifilee
(palvelumyynti)**

Myyntierä 1 KPL



LAPIN LOIMU



n. 250 g kirjolohifileepala

Myyntierä 4 KPL



n. 800 g kirjolohifilee

Myyntierä 1 KPL



**n. 250 g kirjolohifileepala
(palvelumyynti)**

Myyntierä 1 KPL



**n. 3,5 kg kirjolohifilee
(palvelumyynti)**

Myyntierä 1 KPL



**n. 250 g lohifileepala
(palvelumyynti)**

Myyntierä 1 KPL



**n. 5,5 kg lohifilee
(palvelumyynti)**

Myyntierä 1 KPL



LAPIN LUMOUS



140 g purkki

Myyntierä 4 KPL



1 kg purkki

Myyntierä 1 KPL



LAPIN LEGENDA



140 g purkki

Myyntierä 4 KPL



1 kg purkki

Myyntierä 1 KPL



LAPIN LUMOUSPIHVI



110 g x2

Myyntierä 2 KPL



70 g x20

Myyntierä 1 KPL



LAPIN TULISAVU-KEITTO



300 g keitto

Myyntierä 4 KPL



LAPIN KYLMÄSAVU-KEITTO



300 g keitto

Myyntierä 4 KPL



LAPIN TULISAVU-LASAGNE



320 g lasagne

Myyntierä 4 KPL



LAPIN KYLMÄSAVU-PASTA



320 g pasta

Myyntierä 4 KPL



LAPIN SAVUMUIKKU



210 g säilyke

Myyntierä 6 KPL



LAPIN SAVUAHVEN



210 g säilyke

Myyntierä 6 KPL



LAPIN KYLMÄSAVU-SIIKA



1,5 kg siivu

Myyntierä 1 KPL



LAPIN GRAAVISIIKA



1,5 kg siivu

Myyntierä 1 KPL



Kala-Lapin toiminnassa ja tuotteissa korostuvat luonnollisuus, aitous, intohimo, tinkimättömyys ja oman tien kulkeminen, perinteitä unohtamatta.

Kiinnostuitko?

Kala-Lappi | Kapteeninväylä 7, 70900 Toivala
info@kalalappi.fi | Puh. 045 156 9225



kalalappi.fi