

Kainuun Country Food Oy

Tarina siitä kuinka kaikki alkoi vuonna 1996 Heikin kylästä ja kuinka on tultu tähän päivää, noin 20 vuoden aikana ja päädytty Kainuuseen.

Luomumaitoa

- Aloitin tuorejuuston valmistamisen 1996 luomumaidon tuottajien tuotteistajana Heikin kylän juustolassa, Lapinjärvellä. Juustola ei vastannut hygienialtaan vaadittavaa. Piti etsiä kunnolliset tilat juuston valmistukseen ja ne löytyivät Valkeakoskelta. Valkeakosken meijeri lopetti Ilves-juuston valmistuksen 27.7.1998 ja Hämeen Herkkumeijeri aloitti 1.8.1988 pitojuuston ja maalaisjuuston valmistuksen samassa meijerissä.
- Maito noudettiin omalla autolla ja jalostettiin päivittäistavara kauppaan.

Luomumaitoa

- Luomu ei ollut silloin kysyttyä ja siksi toiminta loppui vuonna 2000.
- Paljon silloinkin saatiin paljon aikaan. Maitoa jalostettiin yli 350 000 litraa. Juustoja oli kolme makua eli Pitojuusto, joka oli lähinnä Ilvesjuustoa, Maalaisjuusto oli maustamaton ja valkosipulilla maustettu maalaisjuusto.
- Herasta jalostettiin pontikkaa Tekesin tuotekehitysluvalla.

Kuinkas sitten kävikään ...

- Silloin ajattelin, että ei koskaan enää juustoa, mutta kun olin Seppälän maatalousoppilaitoksen luonnonvara-alalla kouluttautumassa luonnonvara-alalle, tapasin Kyytöt ja aloitin uudelleen valmistamaan juustoja. Resepti oli sama, mutta muoto muuttui.
- Kyyttö edustaa erikoismaitoa ja on hyvinkin luonnonmukainen. Lehmärotua on kutsuttu myös ”metsälehmäksi” laiduntamisominaisuuksien perusteella. Käsittääkseni Norjan eräs lehmärotu polveutuu Kyytöstä.
- Juha Kantanen (Luke) tuntee tämän asian parhaiten.

Tuotteen päivittäminen tähän päivään

- Mietin sitä kuinka tämä tuote, juusto, maistuisi myös nuorisolle, tuli mieleen burgeri. Burgeria ei tarvitse esitellä, sen tietää kaikki. Ainoastaan pihvin kohdalla pitää kertoa, että pihvi on juustoa ja lisukkeet lihaa eli pekonia, jos niin tilataan.
- Olen kiertänyt paljon festareilla, messuilla ja markkinoilla. Viimeisin kokemus oli International Green Week in Berlin. Siellä maistatin noin 1500 juustoburgerin puolikasta. Erityisesti lihaa syömättömät maat olivat kiinnostuneita. Erikoiseksi sen teki myös lisukkeet eli mustikkasinappi ja puolukkaketsuppi. Ne kuuluvat oleellisena osana kyyttöjuustoburgeriin, jossa yhdistyy marjat ja maito.

Muoto ja monikäyttöisyys

- Myytyjen burgereiden määrä on kiinnostava. Silmiini osui Mc Donaltsin laskuopin mukainen laskelma; eli joka sekunti myydään 75 kpl burgereita, päivässä (24 h) myydään 6,48 miljoonaa kpl ja vuodessa 2,3 miljardia kpl. Jos pihvi olisi juustoa, niin maitoa tähän määrään kuluisi 788 400 000 litraa maitoa. Lehmiä tarvittaisiin 9800 kpl 8000 litran/ litraa vuosi.
- Pihvin muoto on käytännöllinen, koska siitä saa helposti myös muotoiltua muitakin ruokatuotteita.
- Kun pihvi kuutioidaan siitä saa helposti salaattia. Juusto voi olla joko lämmin tai kylmä.

Muoto ja monikäyttöisyys

- Suikaleinen se soveltuu wokkaamiseen tai wrapiin.
- Pihviä on tarjoiltu myös pihvinä kanttarellikastkkeen kanssa.
- Kun googletta sanan paneer esim. [Tomaattinen palak paneer - Valio.fi](#), nousee sieltä mitä mielenkiitoisempia reseptejä. Itse olen valmistanut ko. juusosta mm. lasagnea ja ”nakkikeittoa”.
- Lisäksi juustomassaa voidaan maustaa erilaisilla yrteillä ja mausteilla.
- Lisäksi juustomassa soveltuu juustokakkujen ja piiraiden valmistamiseen.

Tuotteistaminen

- Mielestäni maatiarodut pitäisi tuotteistaa, niin liha kuin maitokin (ja nahka). Puhutaan brändäämisestä. Oletan, että aika on kypsä tähän asiaan. Erityisesti pääkaupunkiseudulla asuu ruokatietoisia kuluttajia.
- Yritys voi brändätä omaan tuotteensa/toimintansa, mutta maatiasten brändäämiseen ei pienyrityksen rahat riitä.
- Yhteistyöllä tämä voidaan toteuttaa. Se vaatii sitoutumista.
- Yhteinen tekijä tuotteille olisi raaka-aine lähtöisyys

Maiju kokkina Maailmakylässä tapahtuma 2016



Amerikkalainen juustokakku



Kyyttöjuustoburgeri tummalla leivällä



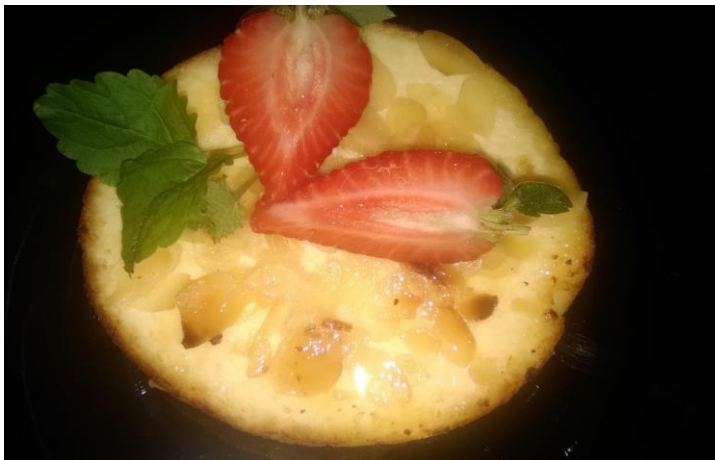
Kainuulainen Mansikkainen juustoleivos



Kyyttöjuusto paistos



Tosca-mansikka kyyttöjuustokakkunen



Yhteystiedot

- Yrittäjä: Raija Kauppinen
- Yritys: Kainuu Country Food Oy
- Brändi: minimeijeri
- S-posti: raija@minimeijeri, raija.kauppinen@gmail.com
- p. +358442002995
- www.minimeijeri.fi
- f. facebook.fi/minimeijeri