

Virtasalmen Viljatuotteen toimitusjohtaja Petri Karjalainen (vas.) ja mylläri Jarno Manninen iloitsevat yrityksen saamasta tunnustuksesta.

Vuoden gluteeniton tuote tulee Virtasalmelta

Uutuuksia odotetaan innolla markkinoille



Palkittu tattarituote

TÄNÄÄN Vuoden uutuus keliaakikoille tulee Virtasalmen Viljatuotteelta.

Helena Nyman



Tattarilese on terveellinen ja käyttömahdollisuuksiltaan monipuolinen tuote.

VIRTASALMEN Viljatuotteen Tattarilese on valittu Vuoden gluteenittomaksi tuotteeksi. Suomen Keliakialiiton mukaan kyseessä on tervetullut uutuus.

– Keliaakikoille ei aiemmin ole ollut saatavana vastaavanlaista tuotetta. Muut eivät vielä ole lähteneet irrottamaan tattarista lesettä. Ajattelin, että sille voisi olla kysyntää, koska esimerkiksi kauralese on ollut todellinen hitti viime vuosina, selvittää Virtasalmen Viljatuotteen toimitusjohtaja **Petri Karjalainen**.

Karjalaisen arvelut osuivat oikeaan.

– Heti kun olimme saaneet laboratoriosta tulokset leseen hyvistä ravintopitoisuuksista, S-ryhmä kyseli mahdollisuutta saada tuotetta valikoimiinsa. Tattarilesettä on ollut saatavissa vuoden alusta maan suurimmista Prismoista ja S-marketeista.

Menekki on yllättänyt valmistajan positiivisesti. Tällä hetkellä tuotteen kysyntä on tarjontaa suurempaa.

– Hankaluutena on raaka-aineen saatavuus, koska lesettä saadaan vain sivutuotteena. Sadasta kilosta tattaria saadaan noin viisi kiloa lesettä.

VUODEN gluteenittoman tuotteen valinnut raati kiitteli myös Tattarileseen terveellisyyttä, erityisesti korkeaa kuitupitoisuutta.

– Se on siinä mielessä hyvä lisä keliaakikon muuten kuituköyhään ruokavalioon. Tattarileseessä on 9,3 prosenttia ravintokuitua, mikä on merkittävän paljon. Myös proteiineja löytyy todella paljon, lähes 40 prosenttia, Petri Karjalainen kertoo.

Myös Tattarileseen monipuoliset käyttömahdollisuudet miellyttivät tuomareita. Tattarilese sopii niin makeisiin kuin suolaisiinkin leivonnaisiin, puuroihin kuin jogurtin tai viilinkin lisukkeeksi.

Petri Karjalaisen mukaan annettu tunnustus palkitsee yrityksen 15 vuotta kestäneen työn keliaakikoiden hyväksi.

– On myös hienoa, että vuoden gluteenittomaksi tuotteeksi valittiin myllyalan tuote. Se on tunnustus samalla koko alalle, sillä todella usein kaikki kunnia menee leipomoille, Karjalainen tuumaa.

VUONNA 1996 toimintansa aloittaneen Virtasalmen Viljatuotteen valikoimissa on tällä hetkellä 20 erilaista gluteenitonta tuotetta. 15 niistä on syntynyt viimeisen viiden vuoden aikana.

– Ensimmäinen gluteeniton tuotteemme oli tattarijauho, joka on edelleenkin päätuotteemme. Sitä lähtee hiemmän tuhansia kiloja niin vähittäismyyntiin kuin leipomoillekin. Vuosien kuluessa tattarituteperhe on täydentynyt rouheella, hiutaleilla, suurimoilla ja nyt viimeiseksi leseillä.

Suomalaisen tattarin saatavuus on Karjalaisen mukaan hyvin rajallinen, minkä vuoksi noin puolet yrityksen käyttämästä tattarista tuodaan Euroopasta.

– Suomalainen tattari on myös koostumukseltaan jonkin verran hauraampaa, minkä vuoksi siitä ei esimerkiksi pysty irrottamaan lesettä. Laadun vuoksi joudumme siis turvautumaan tuontitattariin. Vähittäismyyntiin menevät tattarijauhomme, toinen gluteenittomista jauhoseoksista ja murot ovat kuitenkin kokonaan Joutsenlippu-tuotteita, eli ne valmistetaan täysin kotimaisesta raaka-aineesta.

PETRI KARJALAISEN visio tulevaisuudesta on selkeä. Virtasalmen Viljatuotteen tavoitteena on pystyä tuottamaan keliaakikoille mahdollisimman monipuolisia ja useasta raaka-aineesta valmistettuja tuotteita, joista voidaan valmistaa maistuvia herkkuja.

– Mielestäni gluteenittomien tuotteiden valmistuksessa pitäisi pyrkiä siihen suuntaan, että niitä kehtaa tarjota kelle hyvänsä. Gluteeniton tuote on onnistunut silloin, kun sen rinnalle kahvipöytään ei tarvitse leipoa muuta. Se maistuu niin keliaakikoille kuin muillekin.

Yrityksen toinen johtoajatus on ravintorikkaus.

– Mitään tärkkelyksiä me emme ala tarjoamaan. Monet gluteenittomat tuotteet ovat nimenomaan tärkkelyspohjaisia, mutta tärkkelys on oikeastaan prosessiteollisuuden jätettä. Kaikki sen ravintoarvot alkavat nollilla.

– Parempi vaihtoehto on, että gluteenittomia tuotteita kehitellään luontaisesti gluteenittomista viljelyskasveista, joita niitäkin on olemassa paljon. Tulevaisuuden sanoja ovat muun muassa hirssi, tefheinä, kvinoa ja amarantti.

Virtasalmen Viljatuotteen tuotanto kasvoi viime vuonna 30 prosentilla. Tällä hetkellä yritykselle on valmistumassa 200 neliötä uutta tuotantotilaa.

– Gluteenittomien tuotteiden tuotanto on marginaalista, mutta jatkuvasti kasvavaa. Uusia laadukkaita tuotteita odotetaan innokkaasti koko ajan, joten markkinoita varmasti on. Meillä on takataskussamme paljon hyviä, kypsymisvaiheessa olevia ideoita, Petri Karjalainen hymyilee.

KESKIVIIKKONA 16. KESÄKUUTA 2010

Keskiviikkona 16 Kesäkuuta 2010

Keskiviikkona 16 Kesäkuuta 2010