

Genuina inhemska, rökta helköttssprodukter

Vi använder endast inhemska råvaror vid tillverkning av våra rökta gris-, nöt- och kalkonprodukter.

Köttet är vår enda råvara, utöver det använder vi kryddor, salt och nödvändiga tillsatssämnen och därför är kötthalten på våra produkter nästan 100%.

Vi använder rök som alstras av äkta alflis vid tillverkning av våra produkter.

Vi har som målsättning en gammaldags smak med en äkta, kännbar rök arom.

Oravais Rökeri Ab
Änäsvägen 9
66800 Oravais, Finland
tlf. +358 6 356 0770 mob. +358 40 749 6699



www.oravaisrokeri.fi
info@oravaisrokeri.fi



*Smakens adel
från Osterbotten*



Oravais Rökeri grundades 1999. Sedan starten har rökeriet sakta men säkert ökat såväl produktsortiment som volymkapacitet. Idag har företaget över 50-tal konkurrenskraftiga produkter på marknaden. Företagets främsta marknader är Österbotten och Åland, Åboland och Nyland.

Produktbrickan med våra charkuterivaror passar mycket bra in bland konsumenterna idag. Våra produkter är 100% inhemska högkvalitativa köttprodukter, som passar för att hålla matbordets utbud mångsidigt både till vardag och fest under hela året.

Köttets rökning är mycket speciell och bygger på gamla traditioner med afflis. Hela rökningsprocessen är en välbevarad hemlighet. Tillverkningen av skinkan är i mycket ett hantverk. Rökugnens styrningsprocess är helt automatiserad. Temperaturmätningarna sker automatiskt via dator på flera punkter samtidigt.

En ny toppmodern, effektiv förpackningsmaskin har tagits i bruk hösten 2014. Detta innebär i praktiken bla. återförslutbara förpackningar. Maskinen ger även stora möjligheter till ytterligare avancerad tilläggsutrustning – automatiska vågar m.m. .

Under sommaren 2015 kommer vi att ta i bruk en ny skivmaskin som väger varje skiva skilt för sig, vilket gör det möjligt att övergå till jämviktspaket. I samband med detta lanseras också flera nya produkter.

Smakens adel i ny smart förpackning

