

# KALATALO

# EEKI

EETTINEN  
KOTIMAINEN  
KIRJOLOHI



## Kalatalo Eeki: eettisempään kalasta nauttimiseen

Vastuullisesti puhtaassa kiertovedessä kasvatettu kotimainen **Eeki-kirjolohti** on eettisen kuluttajan valinta: se ei rehevöitä Itämeren, ja sen ilmastovaikutus on pieni.

Uudet herkulliset ja vähärasvaiset, antibiooteista ja muista lisäaineista vapaat **Eeki-tuotteet** tarjoavat erinomaisen tavan lisätä terveellisen kotimaisen kalan syömistä eettisesti, kalojen ja ympäristön hyvinvointia kunnioittaen.

**Eeki-kirjolohti** on fileoitu vastuullisesti Ahvenanmaalla kasvatetusta kotimaisesta, kiertovesikasvatetusta kirjolohesta. Kasvatusmenetelmän ansiosta kala on antibioottivapaata ja sen rakenne on kiinteämpää kuin meressä kasvatettu kirjolohti.

Lohien savustus ja loimutus tapahtuvat Keravalla ja savustus tehdään aidolla leppäsavulla, ilman lisäaineita.



*Hyvän syönnin kalaruokaa*



**Kalatalo Eeki lämminsavukirjolohi**  
pala n. 300 g

Myyntierä 4 x n. 300 g



SAP 21607106

**Kalatalo Eeki kylmäsavukirjolohi**  
siiv. n. 100 g

Myyntierä 4 x n. 100 g siivu



SAP 21607105

**Kalatalo Eeki loimukirjolohi**  
pala n. 300 g

Myyntierä 4 x n. 300 g



SAP 21607107



**Kalatalo Eeki lämminsavukirjolohifilee**  
n. 0,6–0,8 kg

Myyntierä noin 5 kg



**Kalatalo Eeki kylmäsavukirjolohifilee**  
siivutettu n. 0,6–0,8 kg

Myyntierä noin 5 kg



**Kalatalo Eeki loimukirjolohifilee**  
n. 0,6–0,8 kg

Myyntierä noin 5 kg

