

Tallegg valmistus grillihooajaks

Kanalihatooted on lahjad ja maitsvad, kinnitavad tootjad.

Ka Tallegg toob turule uusi suviseid grilltooteid, koondades need nimetuse alla "Ehtne Eesti suvegrill". Uued tooted on "Jogurti kanašašlökk", "Klassikaline kintsulihašašlökk" ja "Prantsuse veini maitseline šašlökivorst". Talleggi tootjuhi Krista Kalbini sõnul on nende tooted endiselt väherasvased. Kõik uudistooted sisaldavad 100 grammi kohta 8 grammi rasva. Nende uus naturaalses lambasooles šašlökivorst on üks madalaima rasvasisaldusega toorvorste Eesti kauplustes üldse.

2007. aasta jooksul tõusis linnuliha tarbimine Eestis inimese kohta keskmiselt 2 kilo võrra. Möödunud aastal söi eestlane 20 kg linnuliha. See jääb pisut alla Euroopa Liidu keskmisele. Samas Soomes on see näitaja kõigest 14 kg, kuid soomlased söövad eeskätt fileed – seal puuduvad kondid, mis annaksid kaalu juurde. Euroopa suurim linnuliha tarbija on Hispaania.

TARGU TALITA



ARVI KRIIS

Kui šašlökki aeg-ajalt marinaadiga pintseldada, jääb see eriti mahlane.



Prantsuse veini maitselised vorstid ootavad grillimist.



"Jogurti kanašašlökk" maitseb mahedalt.

Kana kúpseb kiiresti

Reimo Hannilo Club Cateringist grillib Talleggi uusi tooteid. Tema sõnul on kanaliha juba sellepärast hea, et valmib kiiresti. Reimo selgitab, et liha grillides on tähtis mitte lasta sellel ära kuivada. "Kodusel grillimisel on üsna tavaline, et lõigatakse liha lahti ja vaadatakse: natuke punast vedelikku tuleb. Sellest järeldatakse, et liha on toores. Ei ole toores! See on mahl!" kinnitab Reimo. "Parem süüa mahlast liha kui kuiva!"

Reimo Hannilo enda lemmikud on kanafilee mangomarinaadis ja meemarinaadis.

