



KALAKALENTERI

KALAN SESONGIT MÄÄRITTÄVÄT, MILLOIN ERI LUONNONKALOJA ON HYVIN SAATAVILLA JA MILLOIN KALAT OVAT PARHAIMMILLAAN.

	TAMMI	HELMI	MAALIS	HUHTI	TOUKO	KESÄ	HEINÄ	ELO	SYYS	LOKA	MARRAS	JOULU
Ahven				●	●				●	●		
Hauki	●	●	●	●	●					●	●	●
Kuha	●			●	●				●	●	●	●
Lahna				●	●	●			●	●		
Lohi					●	●	●		●	●		
Made	●	●	●								●	●
Muikku	●	●	●					●	●	●	●	
Rapu								●	●	●		
Siika					●	●	●	●	●	●	●	
Silakka	●	●	●	●	●	●				●	●	●
Särki		●	●		●				●	●		
Taimen					●	●	●	●	●	●		
Turska			●	●	●							

Huomioithan, että kala on luonnontuote, jonka saatavuusajankohta saattaa vaihdella vuosittain, eikä aina noudata kalakalenterin sesonkeja. Olethan yhteydessä Meira Novan yhteyshenkilöösi tarkemman tiedon saamiseksi.

TIESITKÖ?

■ NOIN **70 %**
SUOMALAISISTA SYÖ KALAA
VÄHINTÄÄN KERRAN VIIKOSSA

■ SUOMALAISTEN
SYÖMÄSTÄ KALASTA
20 % ON KOTIMAISTA



4. HELMIKUUTA

vietetään kansallista kalakeittopäivää.

5 HYVÄÄ SYYTÄ SYÖDÄ KALAA KAHDESTI VIIKOSSA

- herkullinen ja monipuolinen raaka-aine
- terveellinen valinta
- helppoa pikaruokaa
- lähiruokaa
- vastuullinen ympäristöteko



MONIPUOLISESTI LAUTASELLE

Tuorekalan lisäksi kalaa löytyy pakasteena sekä valmiina pyöryköinä, pihveinä, puikkona, säilykkeinä, jauhelihana ja monessa muussa muodossa.



MSC

osoittaa, että pyydetyt kalat ovat peräisin kestävästä kalakannoista ja vastuullisesti toimivilta kalastusyrityksiltä.



ASC

osoittaa, että kasvatetut kalat ovat peräisin vastuullisesti ja tiukkojen kriteerien mukaan toimivista kalankasvattamoista.



Meira Nova asiakaspalvelu:
sähköposti:
asiakaspalvelu@meiranova.fi

Etelä-, Itä- ja Pohjois-Suomen myynti ja asiakaspalvelu: puh. 09 424 54984
Länsi-Suomen myynti, asiakaspalvelu ja -palautteet: puh. 09 424 54974
Etelä-, Itä- ja Pohjois-Suomen asiakaspalautteet: puh. 09 424 54959

