

ME RAKASTAMME KALAA



Pohjoisen rehtiä kalaa



*Hätälän sushi-ilee
- aina takuutuoreena.*

Me ♥ kalaa

KALAKAUPPIAITA JO NELJÄNNESSÄ POLVESSA

Perheyrittys Hätälä Oy:n tarina sai alkunsa vuonna 1938, kun Juho Isohätälä alkoi myydä kalaa merikaupunki Oulun kauppatorilla. Vaatimattomasta torikaupasta on kasvanut uuden ajan kalatalo, jonka Oulun tehtaalla valmistuvat kalaherkut koko Suomen ammattilais- ja kotikeittiöihin ja yhä enenevässä määrin myös vientiin.



**HÄTÄLÄN
REHDIT
KALAHERKUT**
ammattikeittiöille

Takuutuoreet sushi-fileet, jotka on kehitetty yhteistyössä Suomen suurimpien sushibaariketjujen kanssa. Perinteisesti avotulella loimutettua lohta helppokäyttöisen burgerpihvin muodossa. Käyttövalmis Onkimiehen kalapihvi, joka tekee lounaslistan kalapäivästä vaivattoman. Siinä joitakin innovatiivisen tuotekehityksemme tuloksia, jotka meillä on ilo jakaa kanssasi.

TYTYTYVÄISTEN HORECA-ASIAKKAIDEN VASTUULLINEN KUMPPANI

Hätälällä on pitkä kokemus yhteistyöstä keittäammattilaisten kanssa, ja panostamme

kehitystyössämme ammattikäyttöön sopiviin, helppokäyttöisiin ja menestyviin tuotteisiin sekä niihin liittyvään reseptiikkaan. Usein taustalla ovat suoraan horeca-asiakkailtamme saamamme toiveet.

Innovatiivisten uutuuskien lisäksi tarjoamme ammattikeittiöille monipuolisen ja laadukkaan perusvalikoiman tuoreita kaloja, tuoreista kaloista valmistettuja pakasteita ja lämmitystä vaille valmiita herkullisten aterioiden aineksia – suuren kalatalon toimitusvarmuudella ja ystävällisellä palvelulla.

**Tervetuloa inspiroitumaan Hätälän
kala-aterioista!**

TERIYAKILOHTA

10 ANNOSTA

Seesaminsienet ja kevät-sipuli maustavat mehukkaan teriyakilohen.



AINEKSET

10 kpl 140 g Hätälän lohiannospaloja

1 dl teryakikastiketta, 2 pnt kevätsipulia, 0,5 dl seesamsiemeniä

VALMISTUS



Annostele teriyakikastike lohipalojen päälle, kääntele ja anna marinoitua 30 minuuttia. Paahda uunissa tai grillissä, kunnes kalan sisälämpötila on noin +55 °C. Kaloja voi penslata kastikkeella kypsymisen aikana. Ripottele kypsän kalan pintaan paahdettuja seesamin-siemeniä ja kevätsipulia.

Tarjoa lohi kypsän riisin ja salaatin kanssa.

TUOTENRO	NIMI	ME	TIEDOT	KALAN OSUUS %	SOVELTUU	GTIN-KOODI
8836	Mantelikala 160 g	5,12 kg	pakaste, 32 kpl	81 %	L, M, K	17312740006632*
8841	Tomaatti-mozzarellakala 160 g	4,8 kg	pakaste, 30 kpl	55 %	G, K	4014760004624*
8545	Kirjolohifilee annospala C nahallinen 150 g	5 kg	irtopakaste	100 %	L, M, G, K	6420703312080*
5627	Lohifilee annospala C nahallinen 150 g *	3 kg	tuore, 20 kpl	100 %	L, M, G, K	2387925400008
5632	Lohifilee annospala E nahaton 120 g *	3 kg	tuore, 25 kpl	100 %	L, M, G, K	2387925500005
5629	Lohifilee annospala E nahaton 150 g *	3 kg	tuore, 20 kpl	100 %	L, M, G, K	2387925600002
8832	Seiti annospala 150 g	5 kg	irtopakaste	100 %	L, M, G, K	2387942500002
5541	Kirjolahisuikale *	3 kg	tuore	100 %	L, M, G, K	2387943900009
5653	Lohikuutio *	3 kg	tuore	100 %	L, M, G, K	2387932700009

TUOTENRO	NIMI	ME	TIEDOT	KALAN OSUUS %	SOVELTUU	GTIN-KOODI
8641	Lohikuutio	5 kg	irtopakaste	100 %	L, M, G, K	6405694961301*
5643	Lohisuikale *	3 kg	tuore	100 %	L, M, G, K	2387950600008
8643	Lohisuikale	5 kg	irtopakaste	100 %	L, M, G, K	6405694961301*
8654	Lohisuikale pyrstöpalasta	5x1 kg	vac, pakaste	100 %	L, M, G, K	2387939900006
8831	Seitikuutio	5,4 kg	irtopakaste	100 %	L, M, G, K	2387942400005

* = ennakkotilaus, tilaus viimeistään kolme arkipäivää ennen toimitusta. * = vaihtuva GTIN-koodi valmistajan mukaan
Vähittäispakkauksissa saatavana myös pienempiä myyntieriä. VL=Vähälaktoosinen, L=Laktoositon, M=Maidoton, G=Gluteeniton, K=Kananmunaton





MUIKKU
TARTE TATIN
*nurinpäin paistettu
muikkupiiras*
.....
10 ANNOSTA



AINEKSET

500 g Hätälän perattuja muikkuja
100 g voita, 100 g pekonia ohuina suikaleina,
150 g hienoksi suikaloitua purjoa, 300 g kypsää perunaa
viipaleina, 400 g ruispiirastaikinaa, suolaa ja rouhittua
mustapippuria



VALMISTUS

Huuhdo muikut nopeasti kylmässä vedessä, valuta ja kuivaa
hyvin. Sulata puolet voista laakeassa kasarissa ja lisää jouk-
koon pekonit ja purjot. Hauduta pehmeäksi (älä ruskista)
noin kolme minuuttia, nosta sivuun ja jäähdytä.
Kauli taikina parin millin paksuiseksi ja hieman vuokaa
suuremmaksi levyksi. Voitele vuoan pohja lopulla voilla.
Mausta muikut suolalla ja pienellä määrällä mustapippuria.
Lado muikut vuokaan säteittäin, pyrstöt kohti keskustaa.
Tee tarvittaessa toinen kerros.
Levitä perunaviipaleet muikkujen päälle limittäin. Annostele
purjo-pekoniseos tasaisesti perunoiden päälle. Peitä koko
komeus taikinalla ja työnnä taikinan reuna vuoan ja muikku-
jen väliin. Paista 180-asteisessa uunissa 35–40 minuuttia.
Ota piiras uunista ja anna sen tekeytyä noin viisi minuuttia.
Kumoa piiras tarjoiluvadille ja tarjoa heti. Jos haluat, voit
paistaa piirasta vielä muutaman minuutin kumottuna,
jolloin pinta rapeutuu.



TUOTENRO	NIMI	ME	TIEDOT	KALAN OSUUS %	SOVELTUU	GTIN-KOODI
5701	Ahvenfilee	2,5 kg	tuore, nahaton	100 %	L, M, G, K	2387955200005
8710	Ahvenfilee	5 kg	pakaste, nahaton	100 %	L, M, G, K	2358243000003
5761	Haukifilee	2,5 kg	tuore, nahaton	100 %	L, M, G, K	2387956200004
8845	Kampelafilee	5 kg	irtopakaste, nahaton	100 %	L, M, G, K	2387985000002
5591	Kirjolohifilee D ruodoton	5/10 kg	tuore	100 %	L, M, G, K	2387980700006
8510	Kirjolohifilee	10 kg	pakaste	100 %	L, M, G, K	2387950700005
5731	Kuhafilee	2,5 kg	tuore, nahaton	100 %	L, M, G, K	2387955600003
8740	Kuhafilee	5 kg	pakaste, nahaton	100 %	L, M, G, K	2358244000002
5671	Lohifilee C ruodoton	5/10 kg	tuore	100 %	L, M, G, K	2387972700007
8610	Lohifilee C	10 kg	pakaste, vakuumipakattu	100 %	L, M, G, K	2387928700006
5696	Lohifilee D ruodoton	5/10 kg	tuore, trimmattu	100 %	L, M, G, K	2387938300005
5697	Lohifilee E ruodoton *	5 kg	tuore, nahaton	100 %	L, M, G, K	2387970200004
5693	Lohifilee B sushi	10 kg	tuore	100 %	L, M, G, K	2387974300007
5699	Lohifilee E sushi	10 kg	tuore, nahaton	100 %	L, M, G, K	2387900300002
5205	Nieriäfilee *	2,5 kg	tuore, ruodoton	100 %	L, M, G, K	2387927600000
8205	Nieriäfilee	2,5 kg	pakaste, ruodoton, 2 kpl/ vakuumi	100 %	L, M, G, K	2387924200005

TUOTENRO	NIMI			KALAN OSUUS %	SOVELTUU	GTIN-KOODI
5810	Seitifilee	5 kg	tuore	100 %	L, M, G, K	2387917900004
5322	Siikafilee	2,5 kg	tuore, suomustettu	100 %	L, M, G, K	2387969300005
5323	Siikafilee	2,5 kg	tuore, ruodoton	100 %	L, M, G, K	2387969300005
5043	Silakkafilee MSC	5 kg	tuore	100 %	L, M, G, K	2387906200009
5040	Silakkafilee MSC	10 kg	tuore	100 %	L, M, G, K	2387906300006
8050	Silakkafilee	5 kg	irtopakaste	100 %	L, M, G, K	2387985300003
5855	Turska selkäfilee MSC	3 kg	tuore, nahaton	100 %	L, M, G, K	2387991400001
8411	Neulamuikku	10 kg	harkko, pakaste	100 %	L, M, G, K	2387906100002
1440	Muikku perattu	3 kg	tuore, pääton	100 %	L, M, G, K	2387914300005
8412	Muikku perattu	5 kg	pakaste, pääton, 5 x 1 kg vakuumi	100 %	L, M, G, K	2387938200008
8420	Muikku perattu	5 kg	IQF, irtopakaste	100 %	L, M, G, K	6408003424009
8040	Silakkarulla	6 kg	3 x 2 kg, pakaste	100 %	L, M, G, K	4751020450028*

* = ennakkotilaus, tilaus viimeistään kolme arkipäivää ennen toimitusta. * = vaihtuva GTIN-koodi valmistajan mukaan
Vähittäispakkauksissa saatavana myös pienempiä myyntieriä. VL=Vähälaktoosinen, L=Laktoositon, M=Maidoton, G=Gluteeniton, K=Kananmunaton

LOIMULOHI-
BURGER

texmex-tyyliin

10 ANNOSTA

Burger
♥
kala



AINEKSET

10 kpl Hätälän Loimulohiburgerpihvejä

10 sämpylää

Nachoja

Salsaa

Pihvitomaattia

Majoneesia tai Remoulade-kastiketta

Salaattia ja tuoreita yrttejä



VALMISTUS



Lämmitä loimutetut lohipihvit grillissä, uunissa tai pannulla pakkauksen ohjeiden mukaan. Paahda sämpylät ja kokoa muut hampurilaisen ainekset väliin. Ja sitten herkuttelemaan!

Kevyempien hampurilaisten ystävä nauttii Loimu BRGR -pihvinsä kasvien ja tumman leivän kera.

TUOTENRO	NIMI	ME	TIEDOT	KALAN OSUUS %	SOVELTUU	GTIN-KOODI
6453	Friteerattu muikku	1,5 kg	kypsä, tuore	90 %	L, M, K	2387963500005
8616	Loimulohiburgerpihvi	5 kg	pakaste	97 %	L, M, G, K	6408790003821
8852	Kalakasvispihvi	5 kg	kypsä, pakaste, 60 g	72 %	L, M, K	6408790001643
8661	Lohi-porkkanapihvi	5 kg	kypsä, pakaste, 60 g	61 %	L	6408790004965
6690	Lohipyörykkä	900 g	kypsä, tuore, 15 g	80 %	L, M, K	6408790003562
8662	Lohipyörykkä	5 kg	kypsä, pakaste, 15 g	80 %	L, M, K	6408790001766
6053	Silakkapihvi	1,5 kg	kypsä, tuore	85 %	L, M, K	2387960100000
8055	Silakkapihvi	5 kg		85 %		6408790001636
8659	Leivitetty minilohipala 50 g	5 kg	pakaste, 100 kpl	66 %	L, K	8719075081341*
8837	Paneroitu sitruunaturska 50 g	5 kg	pakaste, 100 kpl	58 %	L, M, K	6418047423166*
8855	Onkimiehen kalapihvi	5 kg	pakaste	80 %	VL	6408790001803
6856	Onkimiehen kalapihvi	1,5 kg	tuore	80 %	VL	2387995300000
6671	Savuinen lohapihvi	1,5 kg	tuore	66 %		2387905000006
8671	Savuinen lohapihvi	4 kg	pakaste	66 %		6408790002831

* = ennakkotilaus, tilaus viimeistään kolme arkipäivää ennen toimitusta. * = vaihtuva GTIN-koodi valmistajan mukaan
Vähittäispakkauksissa saatavana myös pienempiä myyntieriä. VL=Vähälaktoosinen, L=Laktoositon, M=Maidoton, G=Gluteeniton, K=Kananmunaton



6063 ja 8055 Silakkapihvi



8616 Loimulohiburgerpihvi

LOIMULOHI

vuohenjuustosalaatti

10 ANNOSTA



AINEKSET

500 g Hätälän Loimulohta

500 g punajuuria, rosmariinia,
Yhden valkosipulin kynnet (kuorimattomia),
öljyä, suolaa, 500 g vuohenjuustoa,
50 g saksanpähkinöitä, hunajaa,
viinisulaheinää

VALMISTUS



Laita pestyt kuorimattomat punajuuret kulhoon. Kaada hieman öljyä niiden päälle ja mausta ne suolalla. Sekoita ja kaada ne uunivuokaan. Laita vuokaan rosmariinia ja valkosipulin kynnet.

Paahda 180 asteessa noin 45 minuuttia (kunnes kypsiä). Jäähdytä, kuori ja pilko. Mausta tarvittaessa.

Kokoa annokset asettelemalla kerroksittain paloiteltua lohta, punajuuria, juustoa, pähkinöitä ja hunajaa. Koristele esimerkiksi viinisulaheinällä.

TUOTENRO	NIMI	ME	TIEDOT	KALAN OSUUS %	SOVELTUU	GTIN-KOODI
3514	Savukirjolohi, tuplafilee	2 kg	tuore	100 %	L, M, G, K	2387931400009
3511	Savukirjolohifilee	5 kg	tuore, päreen päällä	100 %	L, M, G, K	2387931500006
3630	Savulohifileepala	2 kg	tuore	100 %	L, M, G, K	2387986700000
3607	Savustettu lohifilee	5 kg	tuore, päreen päällä	100 %	L, M, G, K	2387937900008
3615	Savustettu lohifilee Aurajuusto	5 kg	tuore, päreen päällä	95 %	VL, G, K	2387936400004
3614	Savustettu lohifilee sweet chili	5 kg	tuore, päreen päällä	95 %	L, M, G, K	2387984300004
3553	Loimukirjolohifilee	5 kg	tuore, päreen päällä	100 %	L, M, G, K	2387926000009
3653	Loimulohifilee	5 kg	tuore, päreen päällä	100 %	L, M, G, K	2387941000008
3631	Loimulohifileepala	2 kg	tuore, päreen päällä	100 %	L, M, G, K	2387941000008
3635	Loimulohifilee sweetchili- valkosipuli	5 kg	tuore, päreen päällä	95 %	L, M, G, K	2387947500007
3521	Savukirjolohifilee n. 700 g, vac	5 kg	tuore	100 %	L, M, G, K	2387923800008
3612	Savulohifilee n. 700 g, vac	5 kg	tuore	100 %	L, M, G, K	2387974600008
3557	Loimukirjolohifilee n. 700 g, vac	5 kg	tuore	100 %	L, M, G, K	2387973900000
3643	Loimulohifilee n. 800 g, vac	5 kg	tuore	100 %	L, M, G, K	2387934200002

* = ennakkotilaus, tilaus viimeistään kolme arkipäivää ennen toimitusta. * = vaihtuva GTIN-koodi valmistajan mukaan
Vähittäispakkauksissa saatavana myös pienempiä myyntierä. VL=Vähälaktoosinen, L=Laktoositon, M=Maidoton, G=Gluteeniton, K=Kananmunaton



3653 Loimulohifilee



3635 Loimulohifilee sweetchili-valkosipuli



3643 Loimulohifilee • 3612 Savulohifilee • 3521 Savukirjolohifilee

POKEKULHO
graavilohella
10 ANNOSTA

Rullaa
graavilohisiivut
kauniiksi
ruusukkeiksi



AINEKSET

800 g Hätälän Appelsiini-lime graavattua lohta fileesiivuna

5 dl soijapapua, 3 kpl tuorekurkkua, 4 pnt kevätsipulia, 10 kpl retiisiä, 4 kpl appelsiineja, 5 kpl avokadoa (syöntikypsä), 5 kpl mango, 1,2 l kypsää riisiä, lehtipersiljaa, 5 kpl limettä

VALMISTUS



Keitä riisi ja soijapavut pakkauksien ohjeiden mukaan. Huuhtelevä kevätsipuli, retiisi ja kurkku. Leikkaa sen jälkeen kaikki ohuiksi viipaleiksi.

Halkaise mango ja avokado. Poista sisältä kivi, leikkaa kuori irti ja viipaloi hedelmäliha. Kuori appelsiini ja leikkaa paloiksi. Annostele riisi kulhon pohjalle.

Rullaa lohi ruusukkeiksi.

Asettele riisin päälle kauniisti kaikki raaka-aineet.

Koristele annos lehtipersiljalla tai korianterilla ja limetin viipaleilla.

TUOTENRO	NIMI	ME	TIEDOT	KALAN OSUUS %	SOVELTUU	GTIN-KOODI
8770	Haukimassa 2 x 2 kg	4 kg	pakaste	100 %	L, M, G, K	2387985100009
8580	Kirjolohimassa 2 x 2 kg	4 kg	Pakaste, dyno. Sisältää ainoastaan kirjolohen lihaa.	100 %	L, M, G, K	2387901200004
8670	Kylmäsavustettu lohirouhe	5 kg	pakaste, 5 kpl x 1 kg. vakuumi	100 %	L, M, G, K	2387998300007
8680	Lohimassa 2 x 2 kg	4 kg	Pakaste, dyno. Sisältää ainoastaan lohen lihaa.	100 %	L, M, G, K	2387916600004
8675	Savustettu lohirouhe	3 kg	pakaste	100 %	L, M, G, K	6408790009878
3668	Kylmäsavustettu lohifilee	2 kg	tuore, siivutettu, 4 kpl x 0,5 kg	100 %	L, M, G, K	6408790002756
8664	Kylmäsavustettu lohifilee	2 kg	pakaste, siivutettu, 4 kpl x 0,5 kg	100 %	L, M, G, K	2387928300008
7668	Graavilohifilee	2 kg	tuore, siivutettu, 4 x 0,5 kg	100 %	L, M, G, K	6408790001971
8666	Graavilohifilee	2 kg	pakaste, siivutettu, 4 x 0,5 kg	100 %	L, M, G, K	2387919500004

* = ennakkotilaus, tilaus viimeistään kolme arkipäivää ennen toimitusta. * = vaihtuva GTIN-koodi valmistajan mukaan
Vähittäispakkauksissa saatavana myös pienempiä myyntierä. VL=Vähälaktoosinen, L=Laktoositon, M=Maidoton, G=Gluteeniton, K=Kananmunaton



7668 Graavilohifilee



8675 Savustettu lohirouhe



PERINTEISET TATTARIBLINIT

ja mäti

10 ANNOSTA

*Mädit
kruunaavat
maistuvat
blinit!*



AINEKSET

7,5 dl maitoa tai vettä, 40 g hiivaa, 2 tl suolaa, 4 dl vehnä-
jauhoja, 3 dl hienoja tattarijauhoja, 1 keltuainen, 1/2 pulloa
olutta, 3 munanvalkuaista
Hätälän siian-, muikun-, kirjolohen- tai mateenmätiä
smetanaa tai creme fraichea, salotti- tai keltasipulia,
mustapippuria

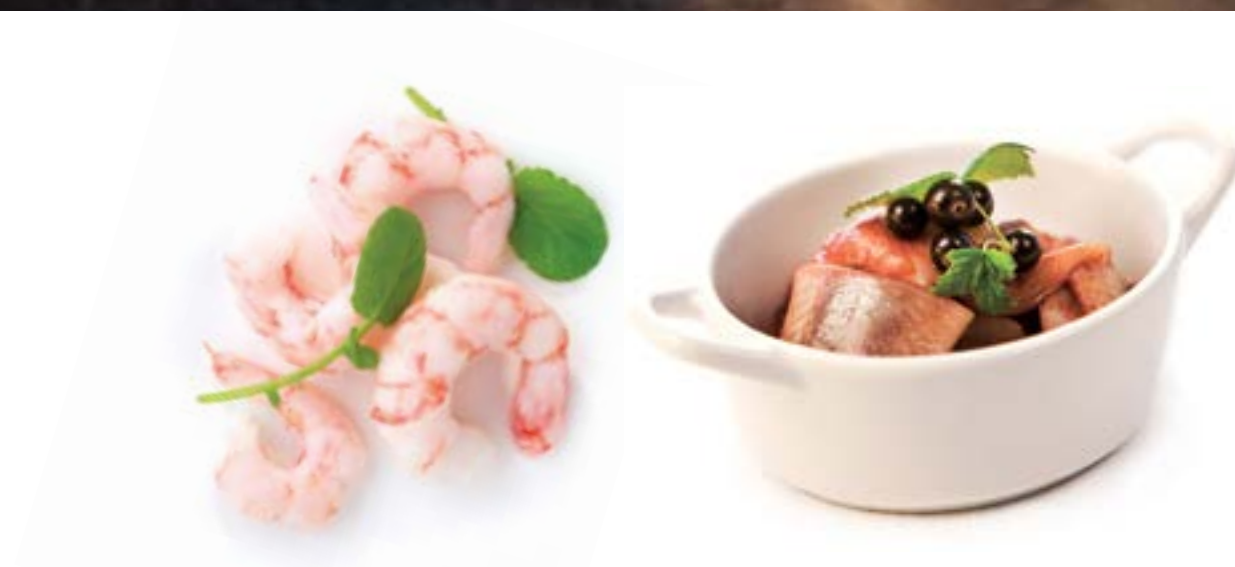
VALMISTUS



Esilämmitä lämpimällä vedellä taikinakulho. Lämmitä maito tai
vesi kattilassa kädenlämpöiseksi. Kaada neste esilämmitettyyn
kulhoon. Liota joukkoon hiiva ja suola ja lisää puolet jau-
homäärästä. Anna juuren turvota ja hapantua vähintään viisi
tuntia, mieluiten yön yli.
Lisää juureen hapatuksen jälkeen loput jauhot, keltuainen
ja olut. Sekoita juuri ennen blinien paistoa taikinaan kovaksi
vaahdoksi vatkatut munanvalkuaiset, jotta taikinasta tulisi
mahdollisimman ilmava ja kuohkea.
Paista blinit kirkastetussa voissa blinipannulla.
Tarjoile blinien kanssa siian-, muikun-, kirjolohen- tai mateen-
mätiä, smetanaa tai creme fraichea sekä salotti- tai kelta-
sipulia hienoksi leikattuna. Loppusilauksena voit jauhaa
myllystä hiukan mustapippuria päälle.

TUOTENRO	NIMI	ME	TIEDOT	SOVELTUU	GTIN-KOODI
7873	Matjessilli MSC	1,5 kg	pala	L, M, G, K	6411440021229*
7876	Mustaherukkasilli	2,7 kg	pala, 2,7/ 5 kg	L, M, G, K	7311360635508*
8871	Katkarapu kuorittu	2,5 kg	pakaste, kypsä, keskikoko	L, M, G, K	5702008250801*
	Kirjolohen, muikun ja siian mäti		Kysy päivän tilanne ja pakkauskoot myynnistä.	L, M, G, K	
7063	Suutarinlohirulla	1,5 kg	silakkarullat mausteliemessä	L, M, G, K	2387990100001**

* = ennakkotilaus, tilaus viimeistään kolme arkipäivää ennen toimitusta. * = vaihtuva GTIN-koodi valmistajan mukaan
Vähittäispakkauksissa saatavana myös pienempiä myyntieriä. VL=Vähälaktoosinen, L=Laktoositon, M=Maidoton, G=Gluteeniton, K=Kananmunaton
** = valmistetaan Hätälän tehtaalla Oulussa



8871 Katkarapu kuorittu

7876 Mustaherukkasilli

HÄTÄLÄ OY

OULU

SEINÄJOKI & HäMEENLINNA

**HÄTÄLÄN VÄKEÄ VAKITUISESTI
220**

**400 SUOMALAISTA
KALASTAJAA**

**VUODESSA KÄSITELLÄÄN NOIN
18 000 000 KG
KALAA**

MUIKKU TARTE TATIN *nurinpäin paistettu muikkupiiras*

POKEKULHO *graavilohella*

LOIMULOHIBURGERPIHVI *texmex*