



Luonnollisesti hyvää
– suomalaiseen makuun –

Maailmanluokan makuja Satakunnan pelloilta

Miten suomalainen vihannesviljely eroaa muusta Euroopasta? Millä tavalla suomalaisten kasvien viljelyä kehitetään? Millaista arki- ja juhlaruokaa huippukokki valmistaa tuorepakasteista?



Apetit Pakaste Oy kutsuu toimituksenne edustajan lehdistölounaalle

perjantaina 11.3.2011 kello 10.00 ravintola Nokkaan, Kanavaranta 7, 00160 Helsinki

Ohjelma

10:00 Tervetuloa, markkinointipäällikkö **Jaakko Päivinen**, Apetit Pakaste Oy

10:05 Varjellen viljellyt suomalaiset vihannekset pelloilta pöytään, kenttäpäällikkö **Timo Mäki**, Apetit Pakaste Oy ja Apetit-sopimusviljelijäpariskunta **Marja-Liisa Mikola-Luoto** ja **Mika Luoto**

10:25 Maailmanlaajuisesti ainutlaatuinen, suomalainen seurantajärjestelmä auttaa kehittämään viljelyä, professori **Kari Tiilikkala**, MTT

10:45 Paneeli

11:00 Ravintola Nokan keittiömestari **Ari Ruoho** kokkausnäytös – näin teet maistuvan 3 ruokalajin herkkulounaan Satakunnan antimista. Näytöksen jälkeen nautimme lounaan yhdessä.

12.30 Tilaisuus päättyy

Pyydämme ystävällisesti ilmoittamaan osallistumisestanne **7.3. mennessä** puhelimitse 0400 630 063 / Toni Perez tai sähköpostitse viestinta@osg.fi.

Kerro ilmoittautumisen yhteydessä mahdollisista erityisruokavalioista tai allergioista.

Huom. Paikkoja on rajoitettu määrä, ja ne täytetään ilmoittautumisjärjestyksessä!

Tervetuloa!

Apetit Pakaste Oy

Jaakko Päivinen, markkinointipäällikkö