

KALLIOLAN LUOMUTILA



Viljelemme luomuvihanneksia Etelä-Savossa Mikkelin Haukivuorella.

Tuotamme keräkaalia, parsakaalia ja lehti-
kaalia. Meillä on käsissämme koko ketju
siemenestä valmiiksi tuotteeksi: kasvatam-
me kaalintaimet omassa kasvihuoneessa
ja pakkaamme kaalit kuluttajapakkauksiin.
Tuotteet löytyvät Suvituore- ja Pirkka-
tuotemerkkien alta kauppojen hyllyltä.



Kalliolan tilaa on
viljelty luonnonmukaisesti
vuodesta 1998 lähtien. Tilalla tehtiin
sukupolvenvaihdos kesällä 2014, jolloin
viljelyvastuu siirtyi Antille ja Elinalle.
Haluamme tuottaa maukasta ja terveellistä
ruokaa vastuullisesti ja ympäristöä
kunnioittaen, siksi valintamme on luomu.



www.kalliolanluomu.fi
facebook.com/kalliolanluomu

YHTEYSTIEDOT:

Kalliolan luomu

Kärenniementie 325, 51670 Nykälä
Antti Vauhkonen, p. 050 363 7949
Elin Vauhkonen, p. 040 824 3851
myynti@kalliolanluomu.fi

MITÄ LUOMU ON

LUOMU JA VIJELY

Luomuviljely perustuu viljelykiertoon, jossa on vuorovuosin tyypeä ilmasta sitovia palkokasveja sekä tyypeä sitomattomia kasveja. Viljelykierrolla hallitaan myös tauteja ja tuholaisia. Kasvien lannoitukseen käytetään karjan lantaa ja muita eloperäisiä lannoitteita. Rikkakasveja hallitaan viljelykierron ja rikkaäestysten avulla ja muilla muokkauksilla.

LUOMU JA LUONTO

Luomupellolla elää runsas kasvi- ja eläinjajisto. Luomuviljelyssä pyritään omavaraisuuteen, jossa ravinteet kierrätetään tehokkaasti ja ne eivät hukkaudu ympäristöön.

LUOMU JA ELÄIMET

Luomueläimiä hoidetaan lajilleen tyyppillisesti. Esimerkiksi lehmille ja lampaille syötetään paljon karkearehua eli heinää ja apiloita. Luomueläimet saavat hoitaa jälkeläisiään ja vasikat juovat aitoa maitoa 3 kuukauden ikään saakka. Eläimillä on runsaasti tilaa liikkua ja ne saavat laiduntaa kesällä.

LUOMU JA RUOKA

Luomuruoka valmistetaan puhtaista luonnomukaisesti tuotetuista raaka-aineista. Luomutuotteiden valmistuksessa sallittujen lisäaineiden määrä on hyvin rajoitettua.