HYVÄN HUOMISEN RUOKAA
AINUTLAATUISEN EKOLOGISESTA
VILJASTA
KNEHTILÄN
PIENI PURO
PELKKÄÄ HYVÄÄ 2018

Sinilevän määrä ylitti ennusteet – Katso karu satelliitti-kuva vihreäksi värjäytyneestä Itämerestä

Tutkijat: Maatalous kiistatta Itämeren suurin kuormittaja

RUOKA EI OLE ENÄÄ PELKKÄ MAKUASIA.

Viljelysmaa voisi sitoa hurjasti hiiltä ilmasta – salaisuus on tuttu Suomen metsistä, mutta liika lannoitus näivettää sen

Ruoka on yhä useammin kuluttajan eettinen valinta

ONNEKSI KAIKKI MUUTOS
ALKAA PIENISTÄ PUROISTA

PUHTAAN MAAILMAN JA MAUN PUOLESTA.

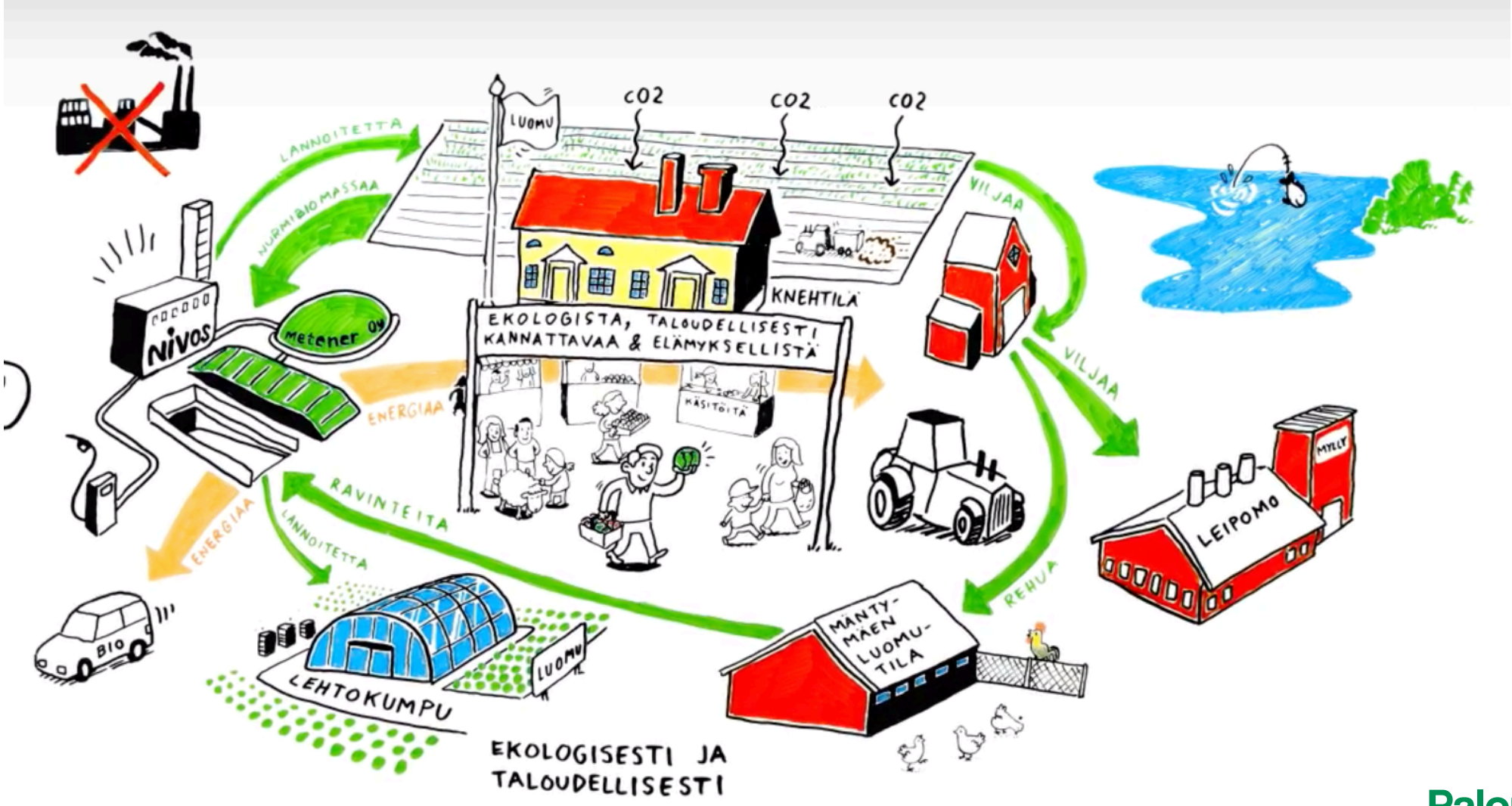
- Kaikki Knehtilän Pieni Puro -tuotteet pohjautuvat Knehtilän Luomutilan ainutlaatuisen ekologiseen viljaan.
- Viljelyssä hyödynnetään tilalla kehitettyä agroekologista symbioosia, jossa ravinteet ja energia kiertävät paikallisesti, hiiltä sitoutuu maaperään ja typen sekä fosforin päästöt minimoidaan.
- WWF palkitsi Knehtilän tilan 2015 Itämeren alueen ympäristöystävällisimpänä maatilana ja agroekologinen symbioosi on Helsingin Yliopiston tutkimuskohde.
- Knehtilä on myös mukana Wageningenin yliopiston Lighthouse Farm projektissa, johon etsitään esimerkillisen kestävää tuotantoa harjoittavia maatiloja eri puolilta maailmaa.

HELSINGIN YLIOPISTO
HELSINGFORS UNIVERSITET
UNIVERSITY OF HELSINKI

WAGENINGEN
UNIVERSITY & RESEARCH

WWF

MAAILMAN ENSIMMÄINEN AGROEKOLOGINEN SYMBIOOSI*



Palopuron symbioosi
KIERTOTALOUS · LUOMU · YHTEISÖLLISYYS

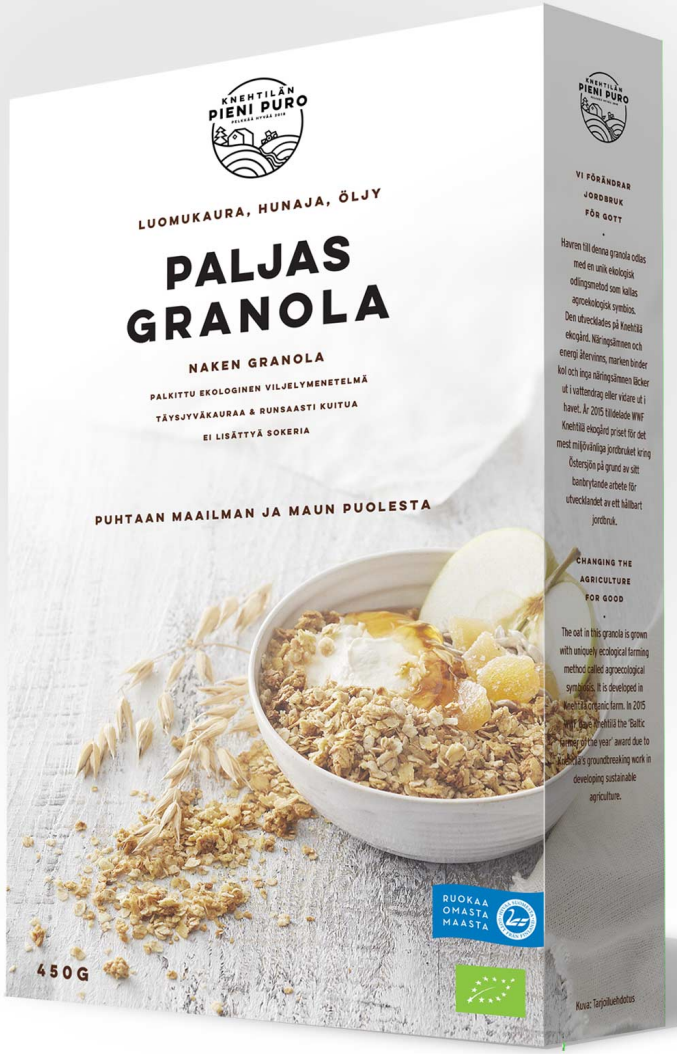
*Katso 2 minuutin video klikkaamalla kuvaa

USEIN KUULEE SANOTTAVAN, ETTEI YKSI IHMINEN VOI VAIKUTTAA ISOIHIN ASIOIHIN. ME USKOMME, ETTÄ ASIA ON PÄINVASTOIN.

Yksi maatila naapureineen voi luoda entistä kestävämmän tavan viljellä maata, ja sinä voit valita millaista ruokaa ostat.

Edistät omilla päätöksilläsi kestävää ruuantuotantoa samalla, kun syöt hyvän makuista ja puhdasta luomuruokaa.

Sinä olet pisara, pisaroista tulee puro ja kun tarpeeksi moni tekee valintoja, virta kääntyy uuteen suuntaan.



Knehtilän ekologinen kaura, Myssyfarmin kylmäpuristettu rypsiöljy, suomalainen luomuhunaja ja hitunen merisuolaa. Nauti puhtaasta granolan mausta, tai tuunaa tuoreilla marjoilla, hedelmillä, pähkinöillä ja siemenillä.

Mahdollisimman vähän käsiteltyjä ja mahdollisimman maukkaita höyryttämättömiä luomukaurahiutaleita. Keitä hyvän huomenen puuro parissa kymmenessä minuutissa tai anna tekeytyä tuorepuuroksi jääkaapissa.

Kotimaisella luomuhunajalla, kanelilla ja kotimaisella kylmäpuristetulla luomurypsiöljyllä pyöristetty ravinteikkaan tattarin maku aamiaiselle tai välipalaksi. Kokeile myös lempimarjoillasi tai hedelmillä tuunattuna.

- TULOSSA ELOKUUSSA 2019

Pelkistetty, puhdas ja ravinteikas maku aamiaispöytään tai välipalaksi. Annoksen makua voit tuunata mieleiseksi tuoreilla marjoilla tai hedelmillä. Sopii myös terveellisen naposteluun tai lasten sormiruuaksi.

- TULOSSA ELOKUUSSA 2019

Uudenlainen koukuttava maku naposteluun. Ekologista ja ravinteikasta luomutattaria sopivasti pippurilla ja muilla mausteilla terästettynä. Napostelun ohessa saat myös kuitua ja proteiinia.

- TULOSSA ELOKUUSSA 2019

KNEHTILÄN LUOMUTUOTE OY

- Perustettu kesäkuussa 2018
- Kotipaikka Knehtilän Luomutilalla, Hyvinkäällä.
- Knehtilän viljelypinta-ala yli 350 hehtaaria
- Hyvää Suomesta -auditointi 11/2018 , Luomuvalvontaan hyväksyminen 12/2018.
- Partnerit:
  - Markus Eerola
  - Minna Sakki- Eerola
  - Petri Uusitalo
  - Paula Brandt
  - Arto Juosila
  - Erkki Mikola
  - Peetro Sakki
  - Veikka Sakki
- Valmistus yhteistyössä suomalaisten myllyjen ja muiden valmistajien kanssa, joilla vankka kokemus luomusta.
- Toiminnan kasvaessa ekologisen raaka-aineen hankinnan laajentaminen uusiin menetelmiin sitoutuvien sopimusviljelijöiden kanssa.

KNEHTILÄN

PIENI PURO

PELKKÄÄ HYVÄÄ 2018