



silmusalaatti.fi



SILMU[™]
SALAATTI

Löydä suosikkisi

Jokainen Silmusalaatti on sekoite erilaisia versoja. Maku määräytyy sekoitteen mukaan.

Alfalfa – Mieto ja makeahko, lasten ehdoton suosikki!
Rouskuva – Rutkasti proteiinia, vaikka suoraan naposteluun
Parsakaali – Pehmeän makuinen salaatti, todellinen ravinnepommi
Tulinen – Retikan sinappiöljyn potku yllättää ja hurmaa



Samulin ideassa oli sittenkin itua

Silmusalaatin kasvukausi

Keravalla kasvaa menestyksen siemen: uudessa kasvuhuoneessa idätetään luomukasvien siemenistä versoja, joiden halutaan muuttavan suomalaista ruokakulttuuria. Vuosien sitkeä työ on palkinnut sekä yrittäjän että Silmusalaatti-fanit – ja nyt on aika hurmata uudet kuluttajat, rasia kerrallaan.

Kun **Samuli Laurikainen** idätti ensimmäiset versionsa vuokrayksiönsä ikkunalaudalla, hänellä oli vain lasikulho, harsokangas, kuminauha ja kukkasumutin. Hän tiesi kuitenkin kaksi asiaa: hän halusi yrittäjäksi ja ratkomaan ruokatuotannon haasteita. Ensimmäiset kolme vuotta Samuli pyörittä Snafu Oy:n yritystoimintaa yksin, ilman palkkaa.

“Alkuun konkurssia siirrettiin viikko, sitten kuukausi kerrallaan. Luotin kuitenkin visiooni – ja huikea määrä positiivista palautetta sai jatkamaan.”

Pikkuhiljaa versoi uutta: kuluttajat ja jälleenmyyjät testasivat, ihastuivat ja palasivat ostamaan. Syntyi uusia tuotteita ja jakelukanavia, ja rohkea luomuviljelijä palkkasi ensimmäiset työntekijänsä. Tässä taisi sittenkin olla itua.

Uusi kasvuhuone tuplasi tuotannon

Nyt – 13 vuotta myöhemmin – Silmusalaatti on jo yleisnimi itujen ja versojen ystäville. Ravintosisältö, pitkä säilyvyys, monipuolisuus, helppous, eettisyys ja maku: siinä muutama syy, miksi brändi elää kasvukauttaan.

Keravan uusi kasvuhuone oli iso investointi, mutta vastaus kasvaneeseen kysyntään.

“Aiemmin satoa korjattiin kolmesti, nyt jopa kuusi kertaa viikossa. Versot kasvavat kymmenessä kerroksessa, ja koko prosessi siemenestä jakeluun kestää vain viisi päivää. Meiltä valmistuu nyt noin miljoona Silmusalaatti-rasiaa vuodessa.”

Keravalla ei tuoteta mitään varastoon, vaan sato lähtee oitis kauppojen hyllyille. Koska versoja ei leikata, ne pysyvät elävinä ja säilyttävät ravinteensa pitkään.

Alkuun vaikka alfalfalla

Uusia kokeilijoita Samuli suosittelee aloittamaan suosituimmasta tuotteesta, Alfalfa Silmusalaatista, jossa on sinimailasen ja puna-apilan mieto, makeahko ja ihanasti kesäherneeseen vivahtava maku. Se toimii loistavasti sellaisenaan leivällä tai lisukkeena. Reseptejä Silmusalaatin sivuilla on yli 100.

“Kokeilemalla monipuolisesti jokainen löytää suosikkinsa ja huomaa, että salaateissa on todellakin eroja. Tämä ei ole mitään höttöä, vaan täyttää tavaraa!” ■