



Snellmanin meetvurstit ovat tutkitusti puhtaita

Viime viikkoina esiin nousseen hepatiitti E -viruskeskustelun myötä Snellmanin Lihanjalostus Oy on halunnut vielä oma-aloitteisesti tutkituttaa meetvurstin raaka-aineena käyttämänsä lihan.

Riippumattomassa Eurofins Scientific Finland Oy:n laboratoriossa nyt tutkitut Snellmanin näytteet ovat osoittautuneet täysin puhtaitaiksi.

– Halusimme vielä varmistaa Snellmanin meetvurstien moitteettomuuden, kun hepatiittitartunnat ovat herättäneet epätietoisuutta monissa kuluttajissa. Aiemminkaan meetvurstituotteistamme ei ole löytynyt hepatiitti E-virusta. Olemme vaalineet raaka-aineidemme laatua ja kehittäneet prosessiamme jo yli 70 vuoden ajan”, kertoo Snellmanin Lihanjalostuksen toimitusjohtaja **Roland Snellman**.

Kaikki Snellmanin meetvurstit valmistetaan yhtiön Pietarsaaren tehtaalla yksinomaan suomalaisten perhetilojen tuottamasta lihasta. Snellmanin valmistusprosessin turvallisuuden takaa osaltaan myös kansainvälinen IFS Food -sertifikaatti.

Lisätietoja:

Roland Snellman, toimitusjohtaja
Snellmanin Lihanjalostus Oy
roland.snellman@snellman.fi
044 796 6365

Snellmanin Lihanjalostus Oy on pietarsaarelainen perheyriutus, joka on valmistanut korkealaatuisia liha-, leikkele- ja makkaratuotteita jo 70 vuotta. Yhtiöllä on tinkimättömät periaatteet valmistaa tuotteita, joissa lihapitoisuus on korkea eikä turhia lisäaineita käytetä. Pietarsaaren tehtaalla työskentelee noin 900 henkilöä. Snellmanin Lihanjalostus Oy kuuluu elintarvikealan Snellman-konserniin.