

## MIKÄ TEKEE SOIKEASTA OIKEAN?

Vanha uskomushan on, että kananmunissa ei ole eroja, sillä kanahan sen munan tekee. **Vaikuttaaksemme siis munaan, on tehtävä kana!**

Kana, jonka pestämme valmistamaan tuotettamme, saa elää hyväksymässämme kanalassa, syö ohjeidemme mukaisesti valmistettua rehua ja on jalostettu tuottamaan munansa sekä sisäisiltä että ulkoisilta ominaisuuksiltaan **kuluttajan toiveita vastaavaksi.**



# Joka kuu on kiekkuu

**Kananmuniemme laadun perustana** on nykyaikainen teknologia huippuhygieenisissä pakkaamoissa, osaava henkilökunta sekä vuosien kokemus kananmunien sopimustuotannosta. Pakkaamojemme toimintavarmuus oli viime vuonna täydet 100%. **Haluamme tarjota vain parasta.**

**Tuoreuden takuuna** on munien nouto 1-2 kertaa viikossa suoraan tiloilta. Kuluttaja saattaa syödä vielä samana päivänä munittuja munia.

**Perinteiset**  
6, 10, 15



**Hyvän olon**  
Omega 6, 10



**Vapaan kanan**  
munat 6, 10



**Extra tuoret**  
munat 6, 10



**Leivonta munat**  
6, 10



**Luomu munat**  
4, 6, 10



## SATAMUNA OY (Pakkaamo n:ro FI028)

Perheyrittys, joka toimii vuonna 2005 valmistuneissa, tiukimmatkin laatuvaatimukset täyttävissä toimitiloissa. Kapasiteetti mahdollistaa jopa 1.000.000 munan käsittelyn päivässä. Toiminta perustuu 3 pakkauskoneen käyttöön maksimaalisen toimintavarmuuden aikaansaamiseksi.

## KULUTTAJAA SILMÄLLÄ PITÄEN

Paitsi perinteiset kuluttajapakkaukset, pystymme tarjoamaan myös muita pakkauksia sopimuksen mukaan. Toimitamme myös tukkumyyntiin sekä lattia- että häkkikanojen munia 90, 180 ja 360 kappaleen laatikoissa.

## MUNAMME OVAT PARASTA A-LUOKKAA!

## PAINOLUOKAT JA MERKINNÄT

**S** (45-53 g), **M** (53-63 g), **L** (63-73 g), **XL** (yli 73 g)  
Muniin on merkitty tuotantotapa, maatunnus, tilanumero ja pakkaamotunnus.



**SATAMUNA**  
*Se oikea soikea*