

## Uutiset

**Päiväys:** 03/19/2002 03:20:00 PM

### **Mignon-muna on pääsiäisen keustosuosikki**

Fazerin mignon-muna on yli satavuotiaanakin takuuvarma pääsiäisherku, joka maistuu niin aikuisille kuin lapsillekin. Lähes alkuperäisellä reseptillä valmistettavia mignoneita valmistuu vuosittain vajaat kaksi miljoonaa kappaletta.

- Aitoon kananmunankuoreen pakatut makupalat valmistetaan käsityönä Fazerin Vantaan tehtaalla. Prosessi alkaa kuitenkin jo Piispanristissä, Munakunnan kananmunapakkaamossa, jossa tyhjennetään mignoneihin tarvittavia kananmunankuoria ympäri vuoden, kertoo Fazer Suklaan tuoteasiantuntija TEPPO LINDGREN. Munakunnassa kananmunat rei'itetään, puhalletaan tyhjiksi, pestään ja kuivataan. - Vaikkei salmonellaa Suomessa olekaan kananmunista tavattu miesmuistiin, huolehditaan hygieniasta tarkoin. Yhden munankuoren pesuun kuluu keskimäärin 30 litraa vettä ja ensimmäiset mikrobiologiset näytteet otetaan jo pesuvedestä, Lindgren kuvailee. Vaikka Munakunta toimittaa Fazerille pelkät munankuoret, ei prosessissa syntyvä munamassa jää sekään käyttämättä: siitä syntyy erilaisia kananmunavalmisteita.

#### **Valmistus alkaa heti joulukiireiden jälkeen**

Mignonien valmistus alkaa Fazerilla hyvissä ajoin, täksi sesongiksi munia alettiin Lindgrenin mukaan valmistaa jo joulukuun loppupuolella. Kuorien täyttäminen on tarkkaa käsityötä, sopivia laitteita ei näin hienovaraiseen puuhaan ole löytynyt. Nopeimmat tekijät pyöräyttävät parikymmentä muna tunnissa. Munankuoret täytetään suklaamassalla hanasta, jonka jälkeen täyttöaukko suljetaan sokerista valmistetulla tulpalla.

Mignon-munien suklaa ei täsmällisesti ottaen ole suklaata ensinkään, sillä sen kaakaorasvan määrä jää alle EU:n asettaman 25 prosentin pitoisuusrajan alle. Mignonit valmistetaan mantelista, hasselpähkinästä, sokerista, kaakaosta ja vaniljasta. Reseptin tarkka alkuperä ei ole tiedossa, mutta mignonit on tunnettu jo esimerkiksi Pietarin hovissa. Suomeen tämän makean herkun toi aikoinaan Karl Fazer Saksasta. (Finfood)

**Lisätietoja:** Fazer Suklaa Oy, tuoteasiantuntija Teppo Lindgren, puh. (09) 87 621

**WWW:**

**Toimittaja:** Anne Tuovinen

