



Linnamäe Lihatööstus

Marko Hiimäe



**Liivimaa
Lihaveis**



**Nordic
Meats**

ROHUMAAVEISE LIHA



Liivimaa Lihaveis



ROHUMAAVEISE LIHA



**Liivimaa
Lihaveis**

GRASSFED BEEF



**Nordic
Meats**



Liivimaa Lihaveis

- Tehase suurus 2022: 4000m²
- * Töötajate arv: 65+
- ISO 22000:2022
- Aasta käive: 9milj

Veisekasvatajad

- Ca 146 Mahefarmi
- Ca 3000 Maheveist

Jaekaubandus

50%

- * Selver
- * Coop
- * Prisma
- * Rimi
- * Maxima
- jne

Eksport

- 27%

E-pood

- 3%

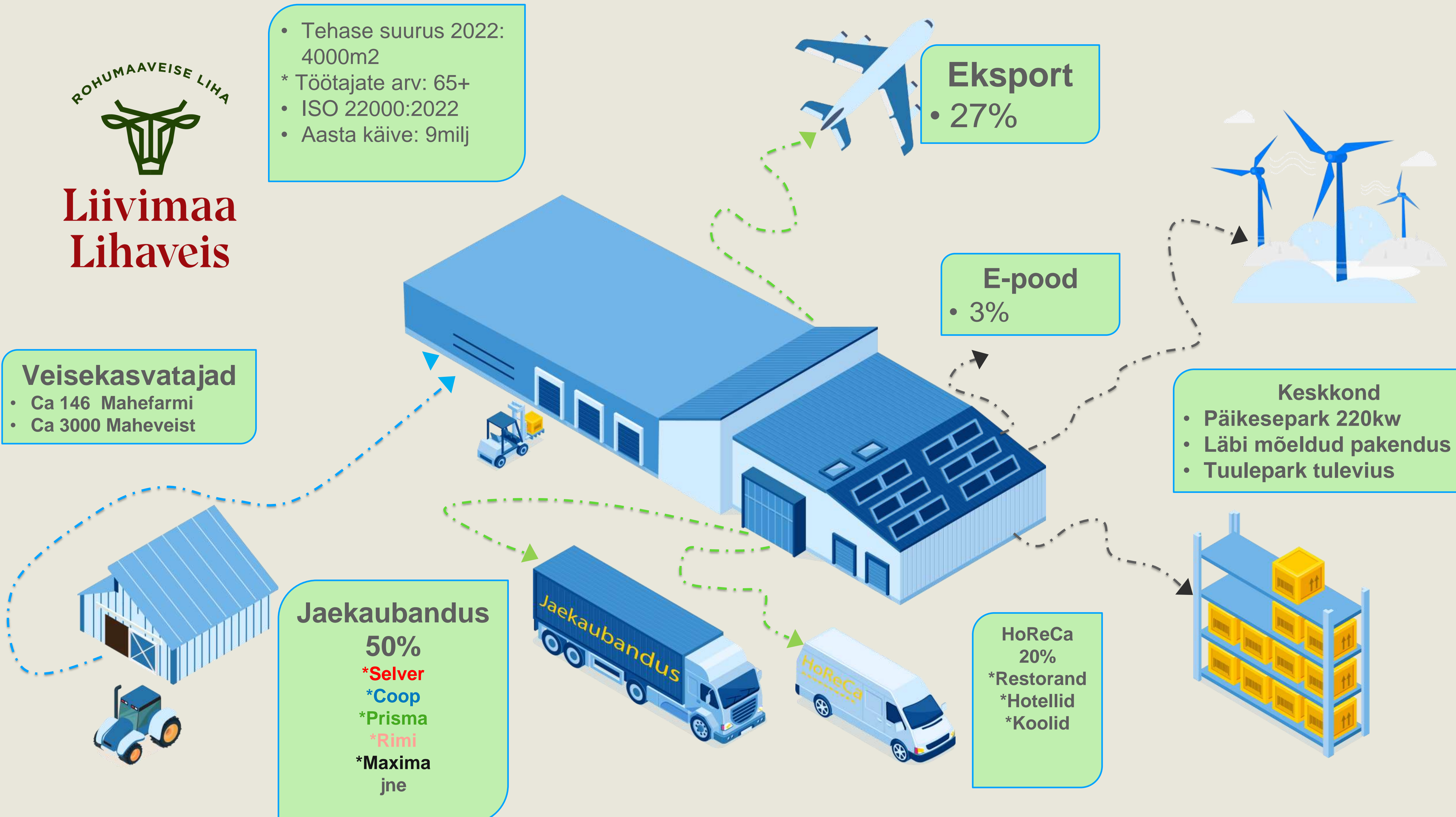
Keskkond

- Päikesepark 220kw
- Läbi mõeldud pakendus
- Tuulepark tulevisus

HoReCa

20%

- * Restorand
- * Hotellid
- * Koolid



Mahe loomade kokkuost



Angus 40%;



Tihe suhtlus farmeritega



Hereford 25%;



Tagasisidetsamine rümpade
kui ka liha kvaliteedi osas



simmental;



Nõustamine



limusiin;



šarolee;



Šoti mägiveis;



gallovei.



2019
1240 looma

2020
1701 looma

2021
2775 looma
2175 looma tehasele
600 looma eksporti

2022 I poolaasta
1320 looma
*462 lehma
*420 pulli
*330 mullikat
*108 härga



**Liivimaa
Lihaveis**



**Nordic
Meats**

Rümba tulemused

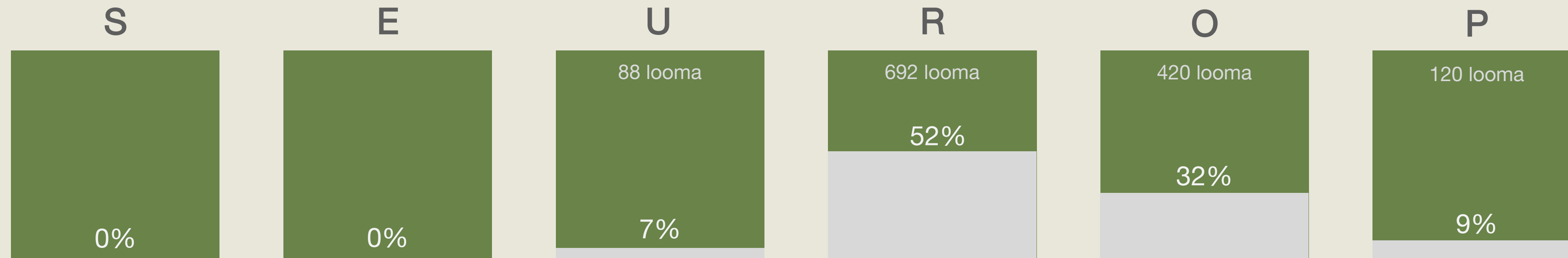


Tehase vajadus U, R rasvasus alates 3-5m, Rümbe suurus 280+

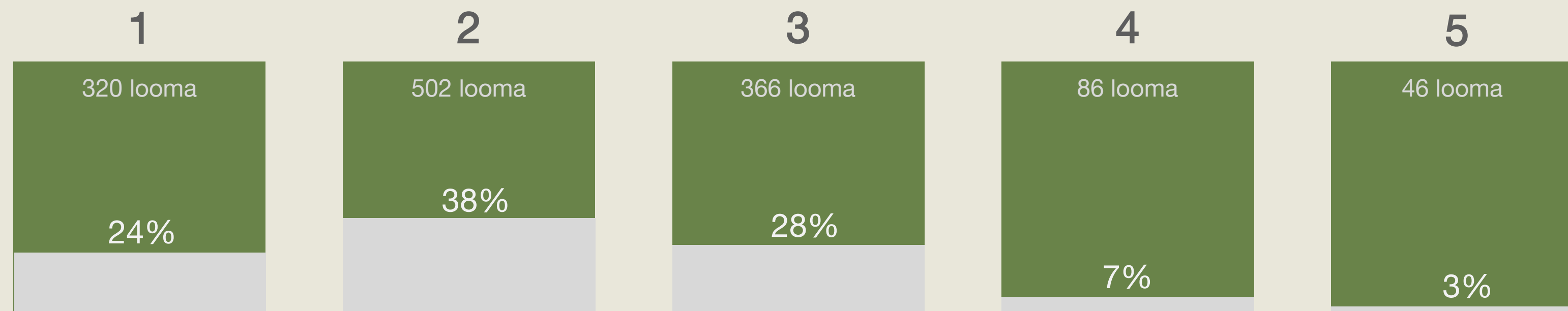


Expordi vajadus U, R rasvasus alates 2-5

1320 looma SEUROP tulemused



1320 looma rasvasuse tulemused



**Liivimaa
Lihaveis**



**Nordic
Meats**



ROHUMAAVEISE LIHA



Liivimaa Lihaveis

Liivimaa Lihaveise rohumaaveised sünnivad ja kasvavad vabana. Koos kaaslastega rohumaadel ringi uidates ning endale ise toitu leides, veedavad nad seal kogu oma elu. Just nii, nagu looduses ette nähtud. Oleme neile toeks, kui nad abi vajavad, ning tagame neile karmidel talvekuudel kulva ulualuse ja lisatoidu silo või heina näol. Kuid enamuse ajast on nad omaette. Õnnelikud. Rahul. Kas see pole mitte hea eeldus parimale veiselihale?



ROHUMAAVEISE LIHA



Liivimaa Lihaveis

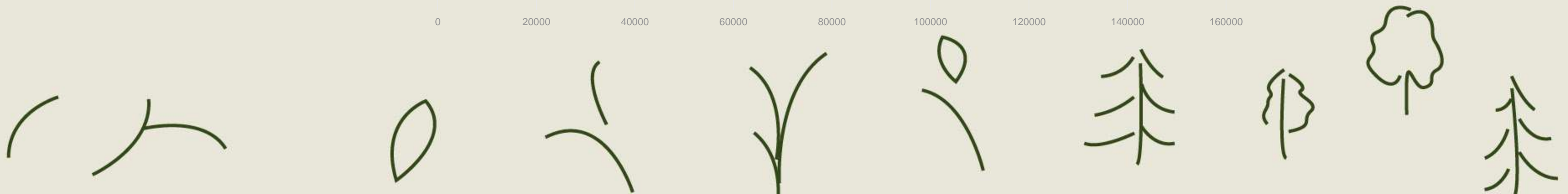
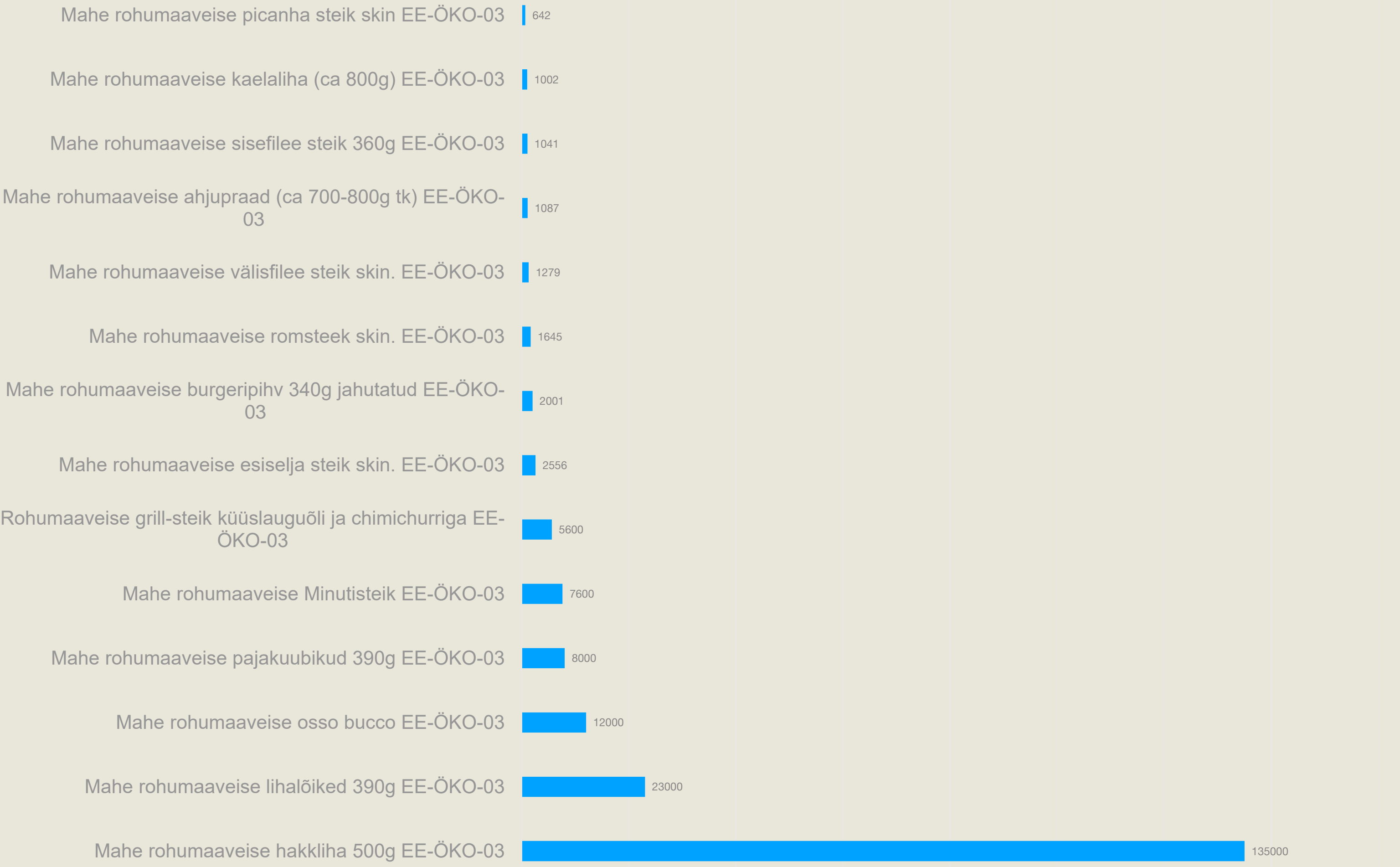
GRASSFED BEEF



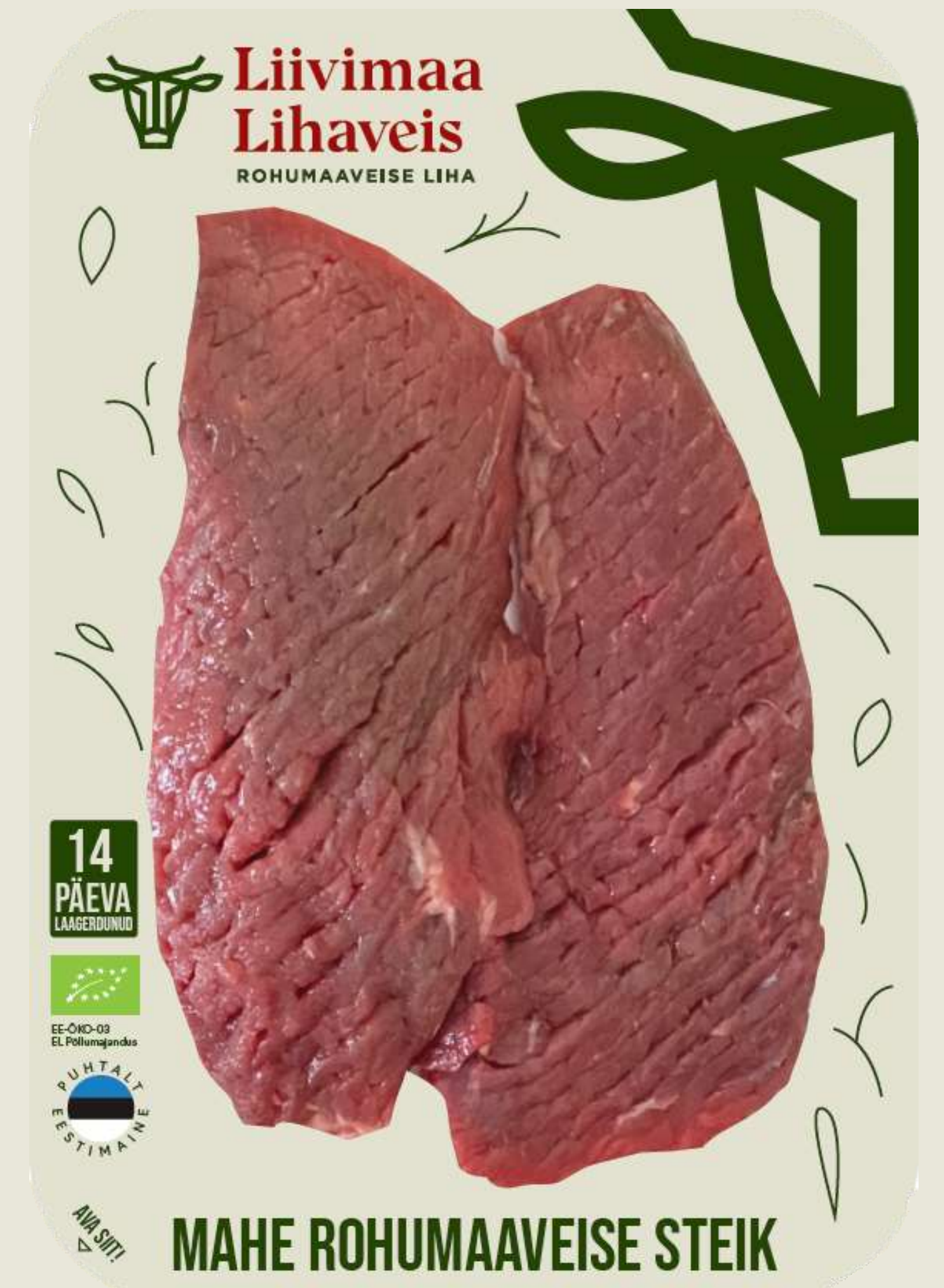
Nordic Meats



Jaekaubanduse TOP

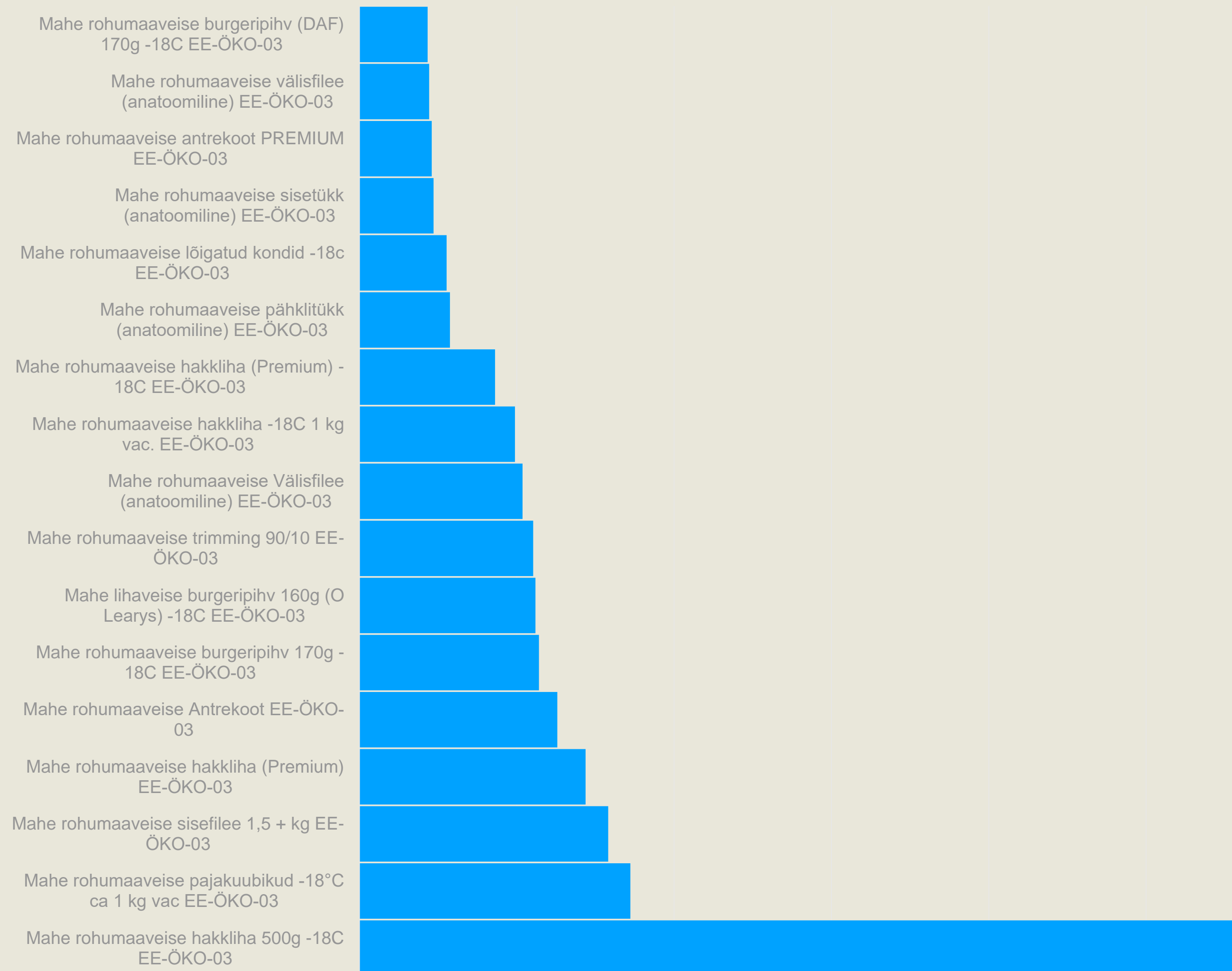


Pakendid läbi aja



HORECA TOP 20

■ KG



Baltic Restaurants



Eksport



Erinevad lihase tükid liiguvad igal nädalal Rootsi, Läti, Soome ja Saksamaale.



Rümbaeksport võimalused: Holland, Saksamaa, Läti, Belgia, Leedu, Poola



**Liivimaa
Lihaveis**



**Nordic
Meats**





Kõrge kvaliteediga kohalik Eestimaine liha on maitsev ja loodussõbralik!

Meie blogist leiad kasulikke infot lihasõbrale:
Kuidas eristada veise lihatükke
Soovitusi eri tüüpi liha valmistamiseks
Meie kokkade parimaid retsepte

Nautimiseni!





Tasuta transport alates 40€ ostust | Vaata tarneaega oma piirkonnas | Lai valik erinevaid lihatooteid

Filter:

Veiseliha

Mahe Eestis kasvanud rohumaavelse liha on kvaliteetne, tervislik ja keskkonnasõbralik!

- JÕULU ERI!
- Laotooted
- Meat Box
- Sooduspakkumised!

Valmistusviis

- Grillimine
- Hautamine
- Kiirelt valmiv
- Küpsetamine
- Praadimine

Liigitus

- Jahutatud veiseliha
- Metskiitseliha
- Steigid

Tooted

- Ahjulihad
- Konservid
- Pasteedid ja süüdid
- Singid
- Snäkid
- Suitsevorstid
- Velse kael
- Velse küljasteik
- Velse lihalõiked
- Velse pajakuubikud
- Velse petite tender
- Velse välisükisilm



Veise Denver steik 2tk

15,00 €

20,00 € / kg

Vali



Veise esiselja steik 2tk

11,64 €

16,27 € / kg

Vali



Veise filee mignon 4tk

34,00 €

34,00 € / kg

Vali



Veise antrekoodi steik 2tk

23,88 €

28,00 € / kg

Vali



Veise välisfilee steik 2tk

17,00 €

21,00 € / kg

Vali



Veise Picanha steik 2tk

22,00 €

22,00 € / kg

Vali

Lis toode

Filter:

Retseptid

Valmistusviis

- Grillimine
- Hautamine
- Kiirelt valmiv
- Küpsetamine
- Praadimine



Vile minutiga valmiv lihasteik salati ja chlmichurr'i kastmega



Ahjuküpste koore ja sineplikastmega

Liigitus

- Jahutatud veiseliha
- Kanaliha
- Metskiitseliha
- Pardiliha
- Sealihha
- Steigid
- Ulukiliha
- Veiseliha



Ahjus küpsetatud steifilee ürtidega



Krõbe aastapärase hakkliha

Tooted

- Ahjulihad
- Konservid



Selle kuu retsept! Õlles hautatud veiserind mesiste porganditega



Veiseribid seente, sibulate ja kakaovõiga

Lihakool

- Kuu retseptid
- Lihakool
- Õppevideod
- Näpid ja nõuanded
- Hea teada
- Uudised



Rohumaavelse lõikuskeem

Üldiselt teatakse kõige kallimaid lihatooteid nagu steik- ja välisfilee, no antrekoodi ka, kuid nagu skeemilt näha, on võimalik kasutada erinevaks otstarbeks väga erinevaid tükke. Kas

VAATA



Liha kvaliteet

Miks üks liha on parem kui teine? Olad sa kunagi mäelnud, millest kõik algab? Siks olad ehk jõudnud ka selleni, et kõige olulisem on aeg.

VAATA



Kuidas valmistada maitsev röstbiif/ahjupraad

Rohumaavelse liha ahjus küpsetamine on üks parimaid viise nautida selle õrjust ja maitset. Ahjus küpsetamiseks sobivad vette tagaosa tükkid: põhikettik ja välisükisilm. Kui küpsetamiseks pole aega

VAATA

VÄLISMESSID

SIAL 2022 (PRANTSUSMAA)

Anuga 2021 (SAKSAMAA)

Nordic Organic Food Fair 2021
ROOTSI



Üritused

*Maamess *Maitsete promenaad

*Avatud talud *Grill festival *Urissaare Kantri

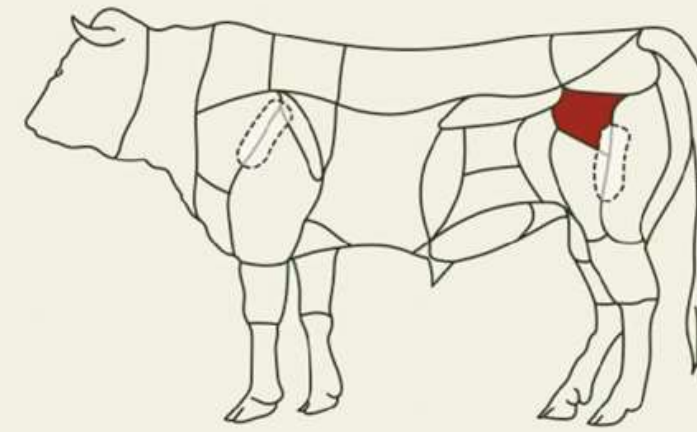


**Liivimaa
Lihaveis** **Nordic
Meats**

Liivimaa Lihaveise kokaraamat

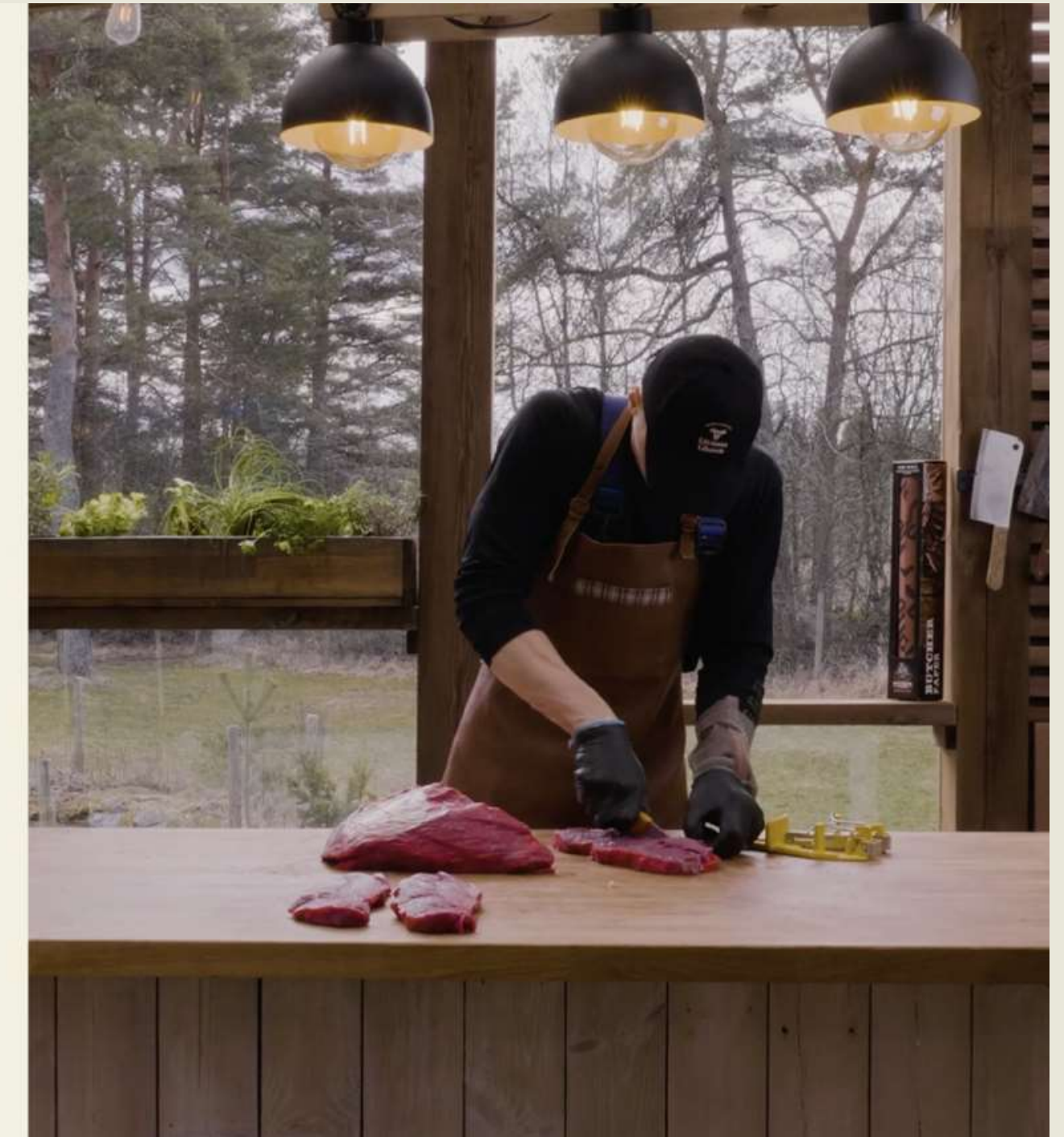


Lõikusvideo ja Youtube kanal!

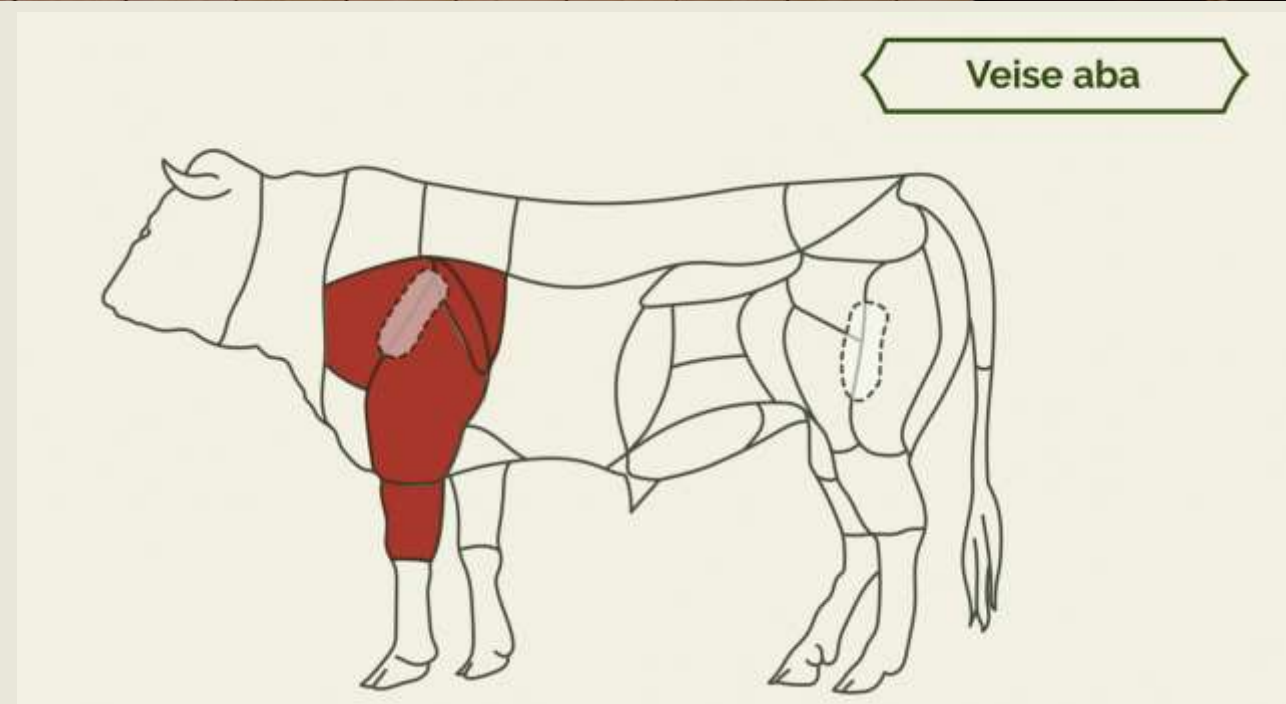


SISETÜKK

Üks pehmemaid tagaosa lihaseid.
Sobib steikideks, minuti-
pihvideks ja röstbiifiks.



Skaneeri täispika video vaatamiseks!



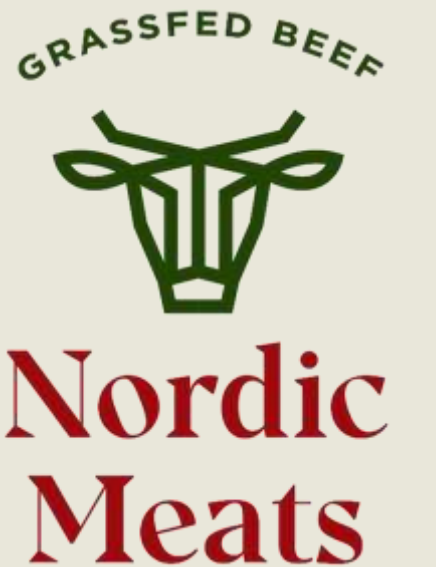
**Liivimaa
Lihaveis**



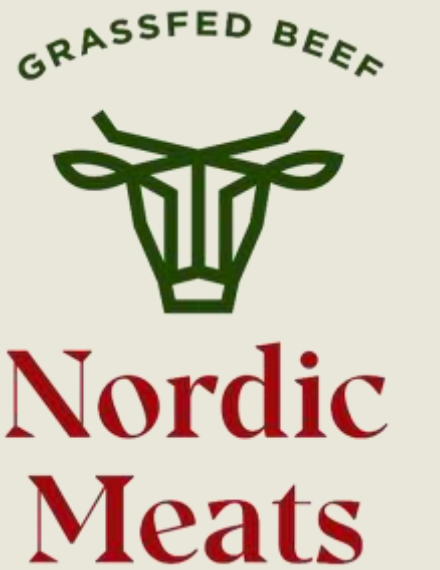
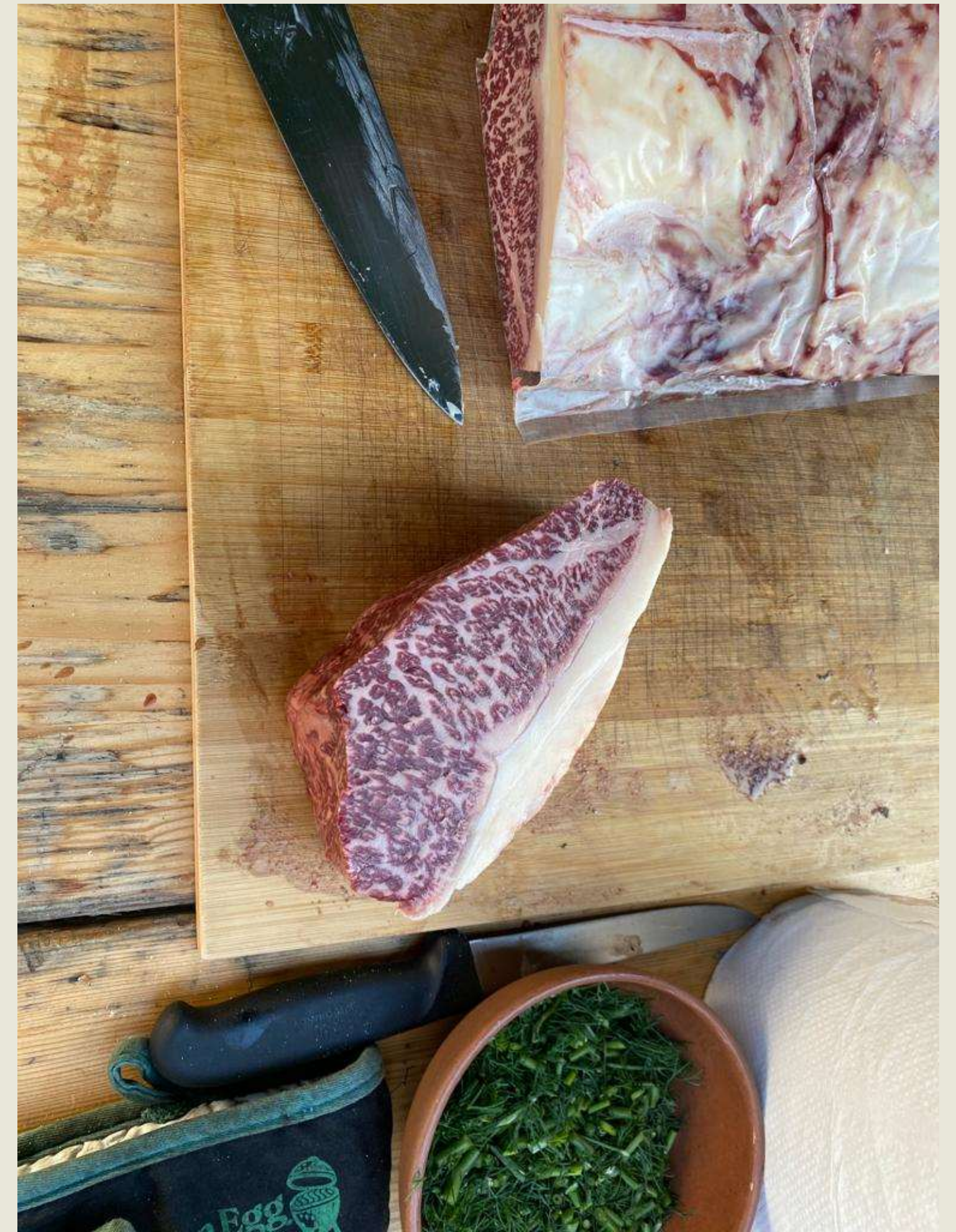
**Nordic
Meats**

Kuhu poole oleme liikumas.....? MARMORLIHA

Marmorlisuse hindamine meie majas



Häid leide:



Otsuse teeb klient.....



Tänään kuulamast!

