

Kvaliteetne rohumaaveise liha

Liivimaa Lihaveis



**Liivimaa
Lihaveis**



**Nordic
Meats**



Liivimaa Lihaveis

- Tehase suurus:
4000m²
- * Töötajate arv: 69+
- ISO 22000:2022

Veisekasvatajad

- 86 erinevat mahefarmi
2024

Eksport

- 20%

Keskkond

- Päikesepark 220kw
- Läbi mõeldud pakendus

Jaekaubandus

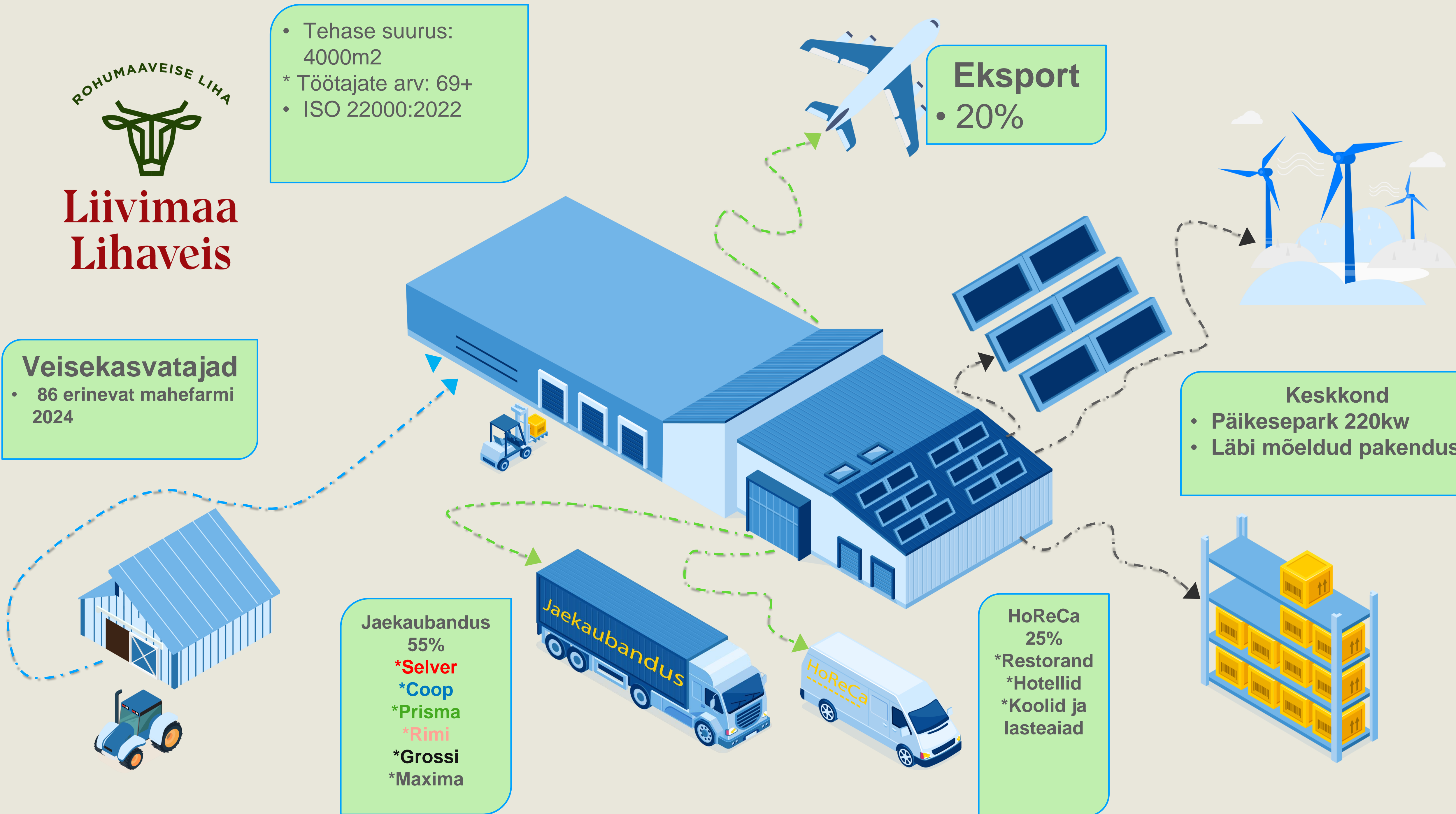
55%

- * Selver
- * Coop
- * Prisma
- * Rimi
- * Grossi
- * Maxima

HoReCa

25%

- * Restorand
- * Hotellid
- * Koolid ja
lasteaiad





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 kuiva ulaluse 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 Nordic Meats

Pakendid läbi aja





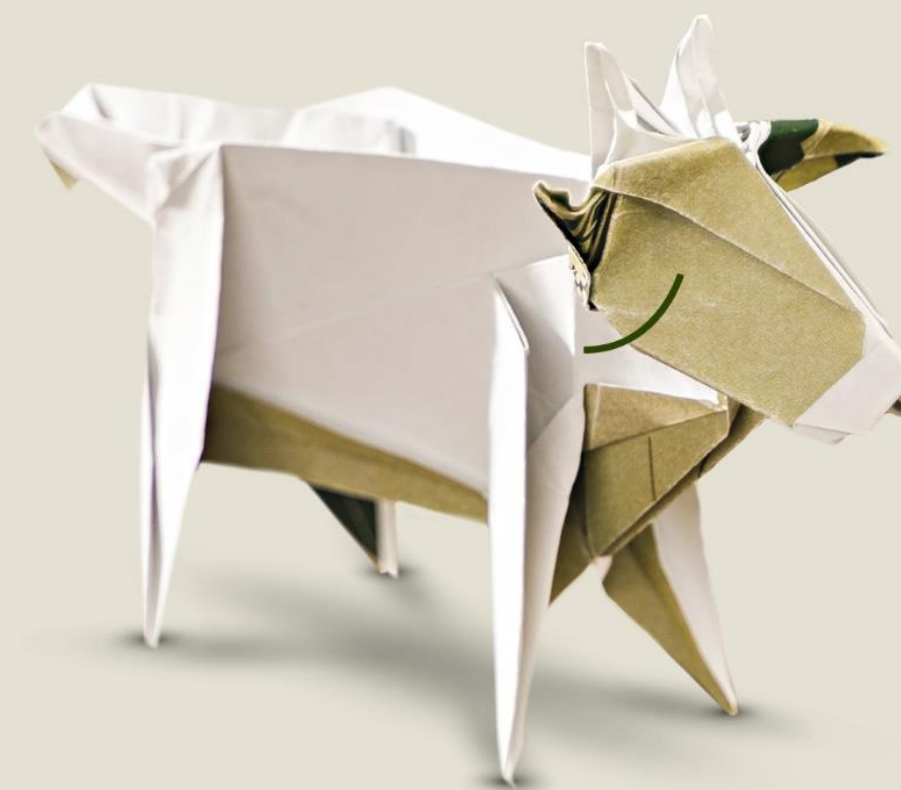
**Liivimaa
Lihaveis**

VÄHEM PAKENDIT, ROHKEM MAITSET



Lausa **78%**
vähem plastikut

Liivimaa Lihaveise steigid on nüüd uues keskkonnasõbralikumas pakendis, mille valmistamiseks kulub 78% vähem plastikut kui karpidel, mida tavaliselt kasutatakse.



ROHUMAAVEISE LIHA



Liivimaa
Lihaveis



EE-ÖKO-03
EL-Põllumajandus



RIIKLIKULT TUNNUSTATUD
ROHUMAAVEISE LIHA
STATE CERTIFIED
GRASS-FED BEEF

MAHE ROHUMAAVEISE STEIGID

- Jälgitava "jalajäljega" toodetud pakend (QR kood pakendil).
- Uuel pakendil rohkem kasulikku infot veiseliha ja selle tarbimise kohta.
- Nüüd tükitootena ja seeläbi tarbijale atraktiivsem.
- Väiksem kogus toodet pakendis, et vähendada toiduraiskamist (1 portsjon pakis).



Mahe rohumaaveise
Picanha steik 220 g

Koostisosad: mahe
rohumaaveise liha 100%.

säilivus päevades - 14
kogus kastis - 5
esimene müügipäev - 25.01.2023



Mahe rohumaaveise
välisfilee steik 240 g

Koostisosad: mahe
rohumaaveise liha 100%.

säilivus päevades - 14
kogus kastis - 5
esimene müügipäev - 25.01.2023



Mahe rohumaaveise
antrekoodi steik 240 g

Koostisosad: mahe
rohumaaveise liha 100%.

säilivus päevades - 14
kogus kastis - 5
esimene müügipäev - 25.01.2023



Mahe rohumaaveise
romsteek 240 g

Koostisosad: mahe
rohumaaveise liha 100%.

säilivus päevades - 14
kogus kastis - 5
esimene müügipäev - 25.01.2023



Mahe rohumaaveise
sisefilee steik 240 g

Koostisosad: mahe
rohumaaveise liha 100%.

säilivus päevades - 14
kogus kastis - 5
esimene müügipäev - 25.01.2023



Mahe rohumaaveise
minutisteik 220 g

Koostisosad: mahe
rohumaaveise liha 100%.

säilivus päevades - 14
kogus kastis - 5
esimene müügipäev - 25.01.2023



Mahe rohumaaveise
küljesteik 280 g

Koostisosad: mahe
rohumaaveise liha 100%.

säilivus päevades - 14
kogus kastis - 5
esimene müügipäev - 25.01.2023



Mahe rohumaaveise
Petite tender 300 g

Koostisosad: mahe
rohumaaveise liha 100%.

säilivus päevades - 14
kogus kastis - 5
esimene müügipäev - 25.01.2023



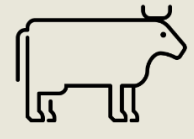
Mahe rohumaaveise
Denver steik 220 g

Koostisosad: mahe
rohumaaveise liha 100%.

säilivus päevades - 14
kogus kastis - 5
esimene müügipäev - 25.01.2023



Eksport



Erinevad veise tooted liiguvad igal nädalal Läti, Taani



**Liivimaa
Lihaveis**



**Nordic
Meats**



VÄLISMESSID





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 rohumaaveise liha on kvaliteetne, tervislik ja keskkonnasõbralik!

- JÕULU ERI!
- Laotooded
- Meat Box
- Sooduspakkumised!

Valmistusviis

- Grillimine
- Hautamine
- Kiirelt valmiv
- Küpsetamine
- Praadimine

Liigitus

- Jahutatud veiseliha
- Metskitseliha
- Steigid

Tooted

- Ahjulihad
- Konservid
- Pasteedid ja süüdid
- Singid
- Snäkid
- Suitsovorstid
- Veise kael
- Veise küljasteik
- Veise lihalaõiked
- Veise pajakuubikud
- Veise petite tender
- Veise välistükisilm



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

Filter:

Retseptid

Valmistusviis

- Grillimine
- Hautamine
- Kiirelt valmiv
- Küpsetamine
- Praadimine



Vile minutiga valmiv lihasteik salat ja chlmichurr'i kastmega



Ahjuküpsts koore ja sineplikastmega

Liigitus

- Jahutatud veiseliha
- Kanaliha
- Metskitseliha
- Pardiliha
- Sealiha
- Steigid
- Ulukiliha
- Veiseliha



Ahjus küpsetatud sisefilee 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

Nipid ja nõuanded

Hea teada

Uudised



Rohumaaveise 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? Oled sa kunagi mõelnud, millest kõik algab? Siis oled ehk jõudnud ka selleni, et kõige olulisem on aeg.

VAATA



Kuidas valmistada maitsev röstbiif/ahjupraad

Rohumaaveise liha ahjus küpsetamine on üks parimaid viise nautida selle õrnust ja maitset. Ahjus küpsetamiseks sobivad veise tagaosa tükkid: pähkeltükk ja välistükisilm. Kui küpsetamiseks pole aega

VAATA

ÜRITUSED JA PROMO



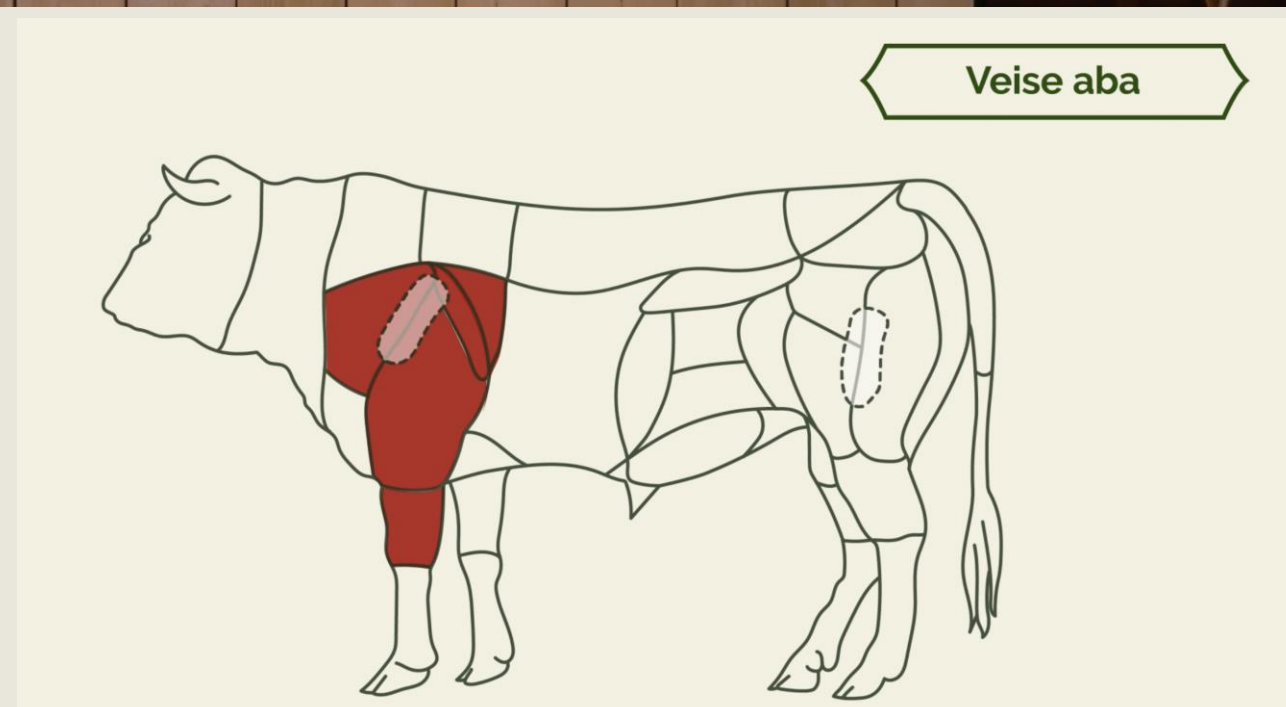
Õpetame



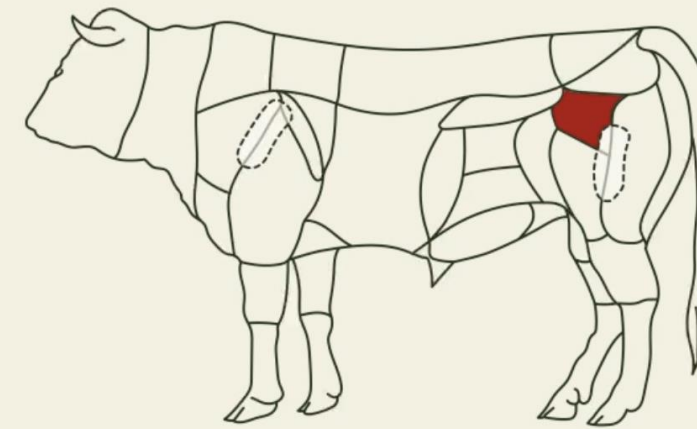
ANTREKOOT JA ESISELG



Scan for full video!



Veise aba



SISETÜKK

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



ESISELG

VEISE RIND

PEEKON

RIBIPLAAT



**Liivimaa
Lihaveis**



**Nordic
Meats**

Koolitused ja areng





Veisekasvatajale

Liivimaa Lihaveis ostab mahemullikaid, -härgi, -pulle ja -lehmi.

Võta ühendust meie kokkuostja Tõnis Nottoniga telefoni teel: +372 5666 0236 või

email: tonis@linnae.eu

Liivimaa Lihaveis pakub teile veise lõikusteenust:

- veise konditustamist;
- pakendamist;
- steikide lõikust;
- kuivlaagerdamist;
- valmistoodangut.

Pakume marmolisuse protsendi määramist lihas silmas (IMF %)



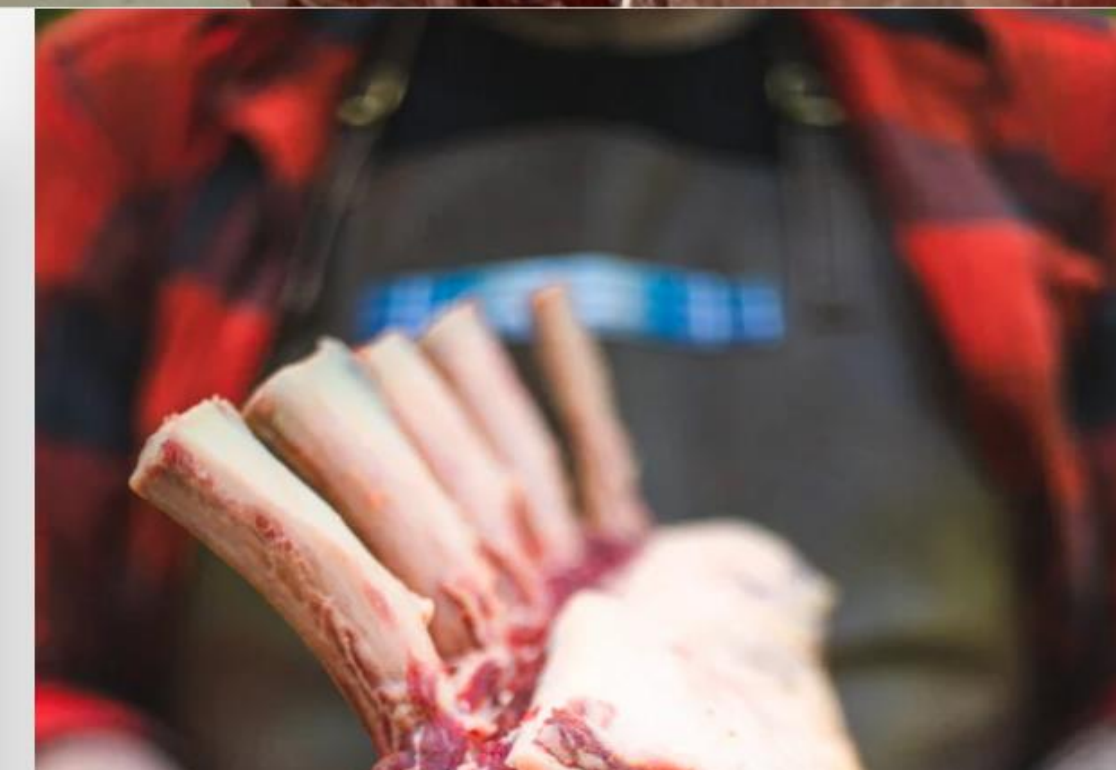
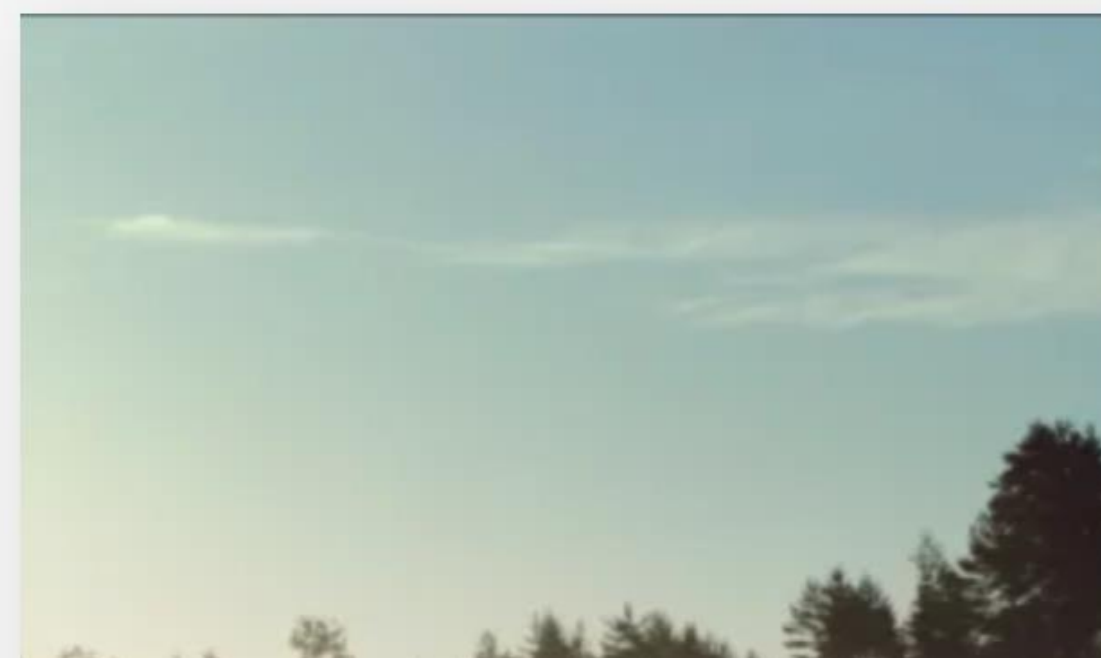
**IMF- Intermuscular fat*

Küsimuste korral võtke ühendust meie kokkuostja Tõnis Nottoniga.



Õppevideo lõikusest

Teenustööde hinnakiri




Marmorlisuse hindamine farmeritele

2021-23





Cross section

Owner	
Taken at	2024-03-27 07:16:35
Body no.	vilsi
DMp	7.39%
NFI-2	2.01
DMA (cm2)	41.36
DMs	2.18

More

Coarseness Index	15.28%
Coarseness Index 1-5	15.22%
Coarseness Index 1-10	15.28%
Coarseness Index of maximum marbling particle	14.22%
Rib eye principal axes ratio	0.598
Rib eye complexity	1.071
Rib eye binarization threshold	53
Rib eye major principal axis length (cm)	9.61
Rib eye minor principal axis length (cm)	5.75
Fineness grains count	23
Fineness index	0.572
Average of lean (R)	132.70
25 Percentile of lean (R)	123.00
StdDev of lean (R)	12.98
Average of lean (G)	75.72
25 Percentile of lean (G)	65.00
StdDev of lean (G)	14.85
Average of lean (B)	80.29
25 Percentile of lean (B)	70.00
StdDev of lean (B)	14.30
Average of lean (GRAY)	93.28

Populaarsemad tõud

TOP TÕUD

 Angus 30%

 Hereford 30%

 LIMUSIIN 18%

 Simmental 16%

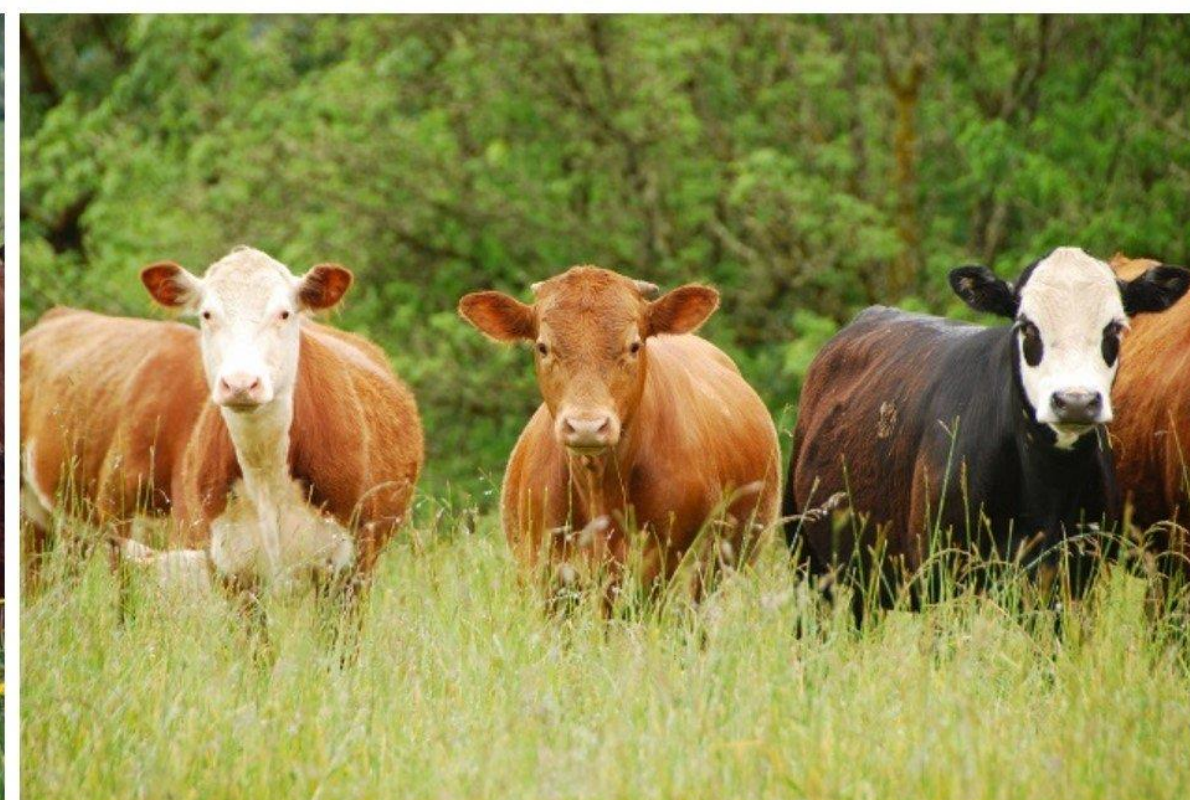
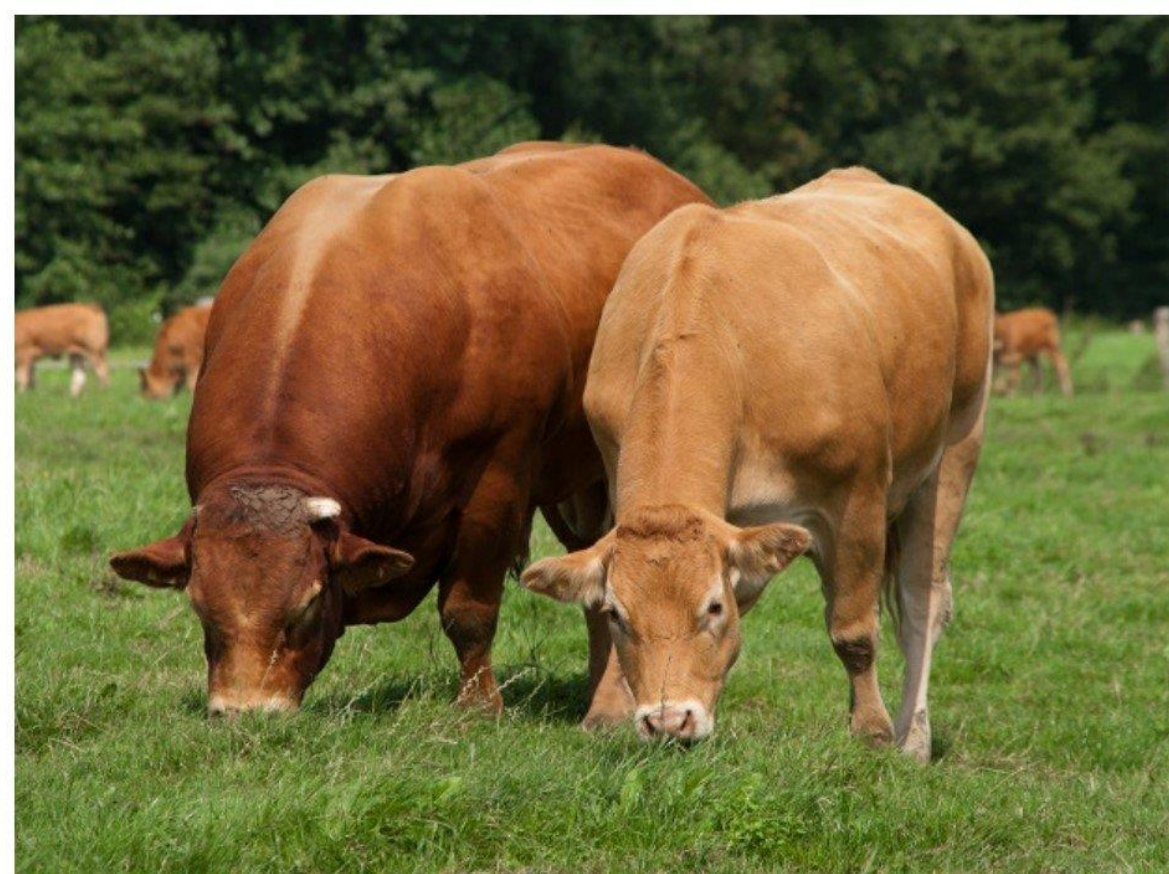
 Šarolee 13%

 Šoti mägiveis;

 Blonde.

 Gallovei.

 Wagyu

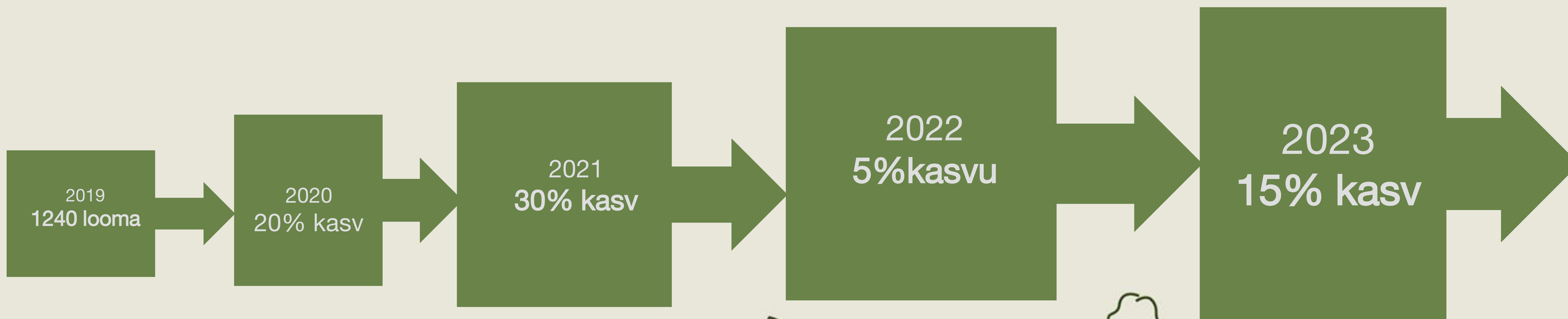
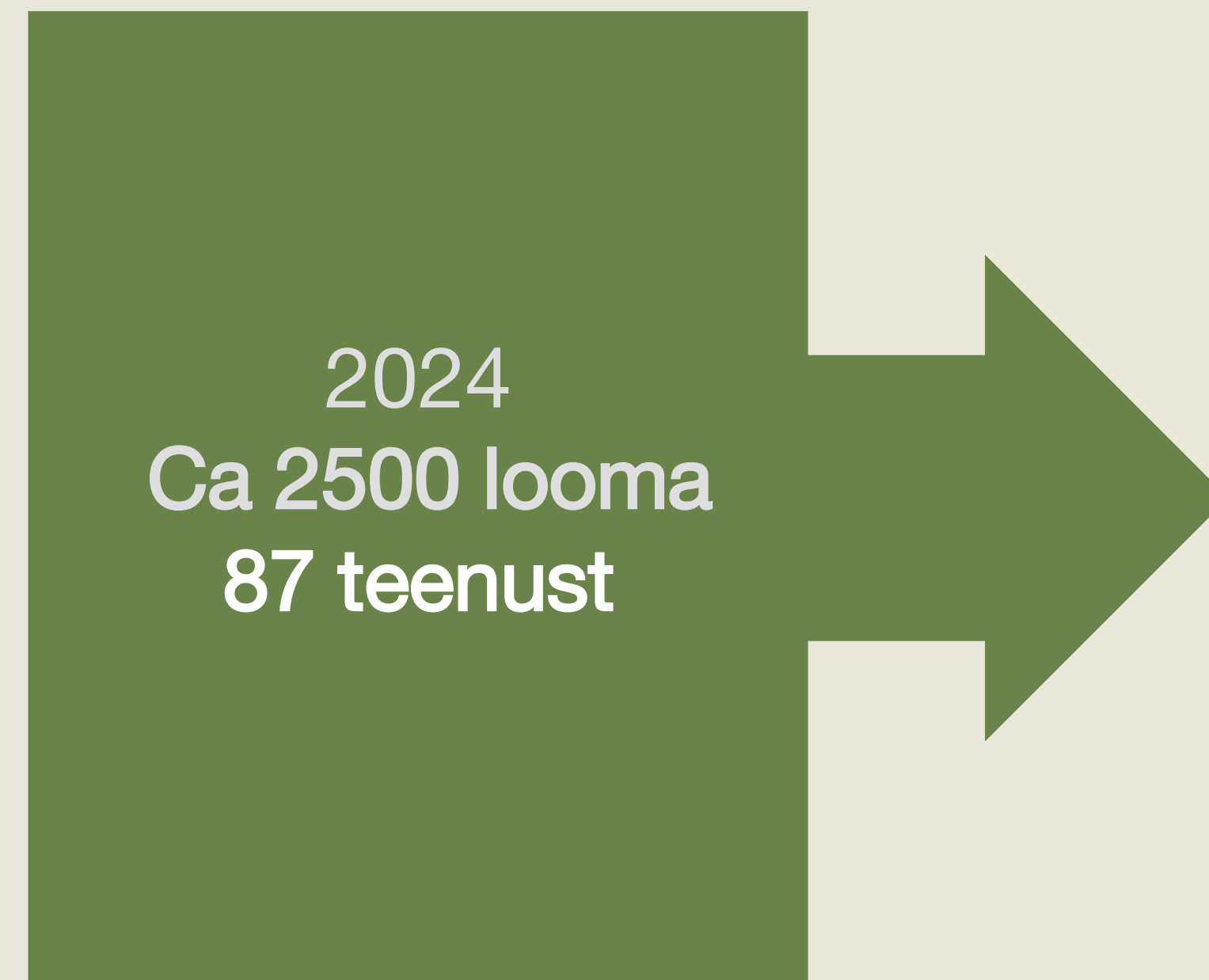


 MULLIKAD/HÄRG 36%

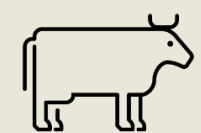
 LEHM 35%

 PULLL 29%





Kvaliteetne rohumaaveiseliha



Maaresurss



Teadmised aretusest ja looma kasvatusesest



Entusastlikud ja innovatiivsed farmerid



Nõudluse olemasolu kvaliteetse veiseliha järgi



Euroopa suund kestlikule tootmisele



Jätkusuutlikus



Tarbija teadlikkus ja valik



**Liivimaa
Lihaveis**

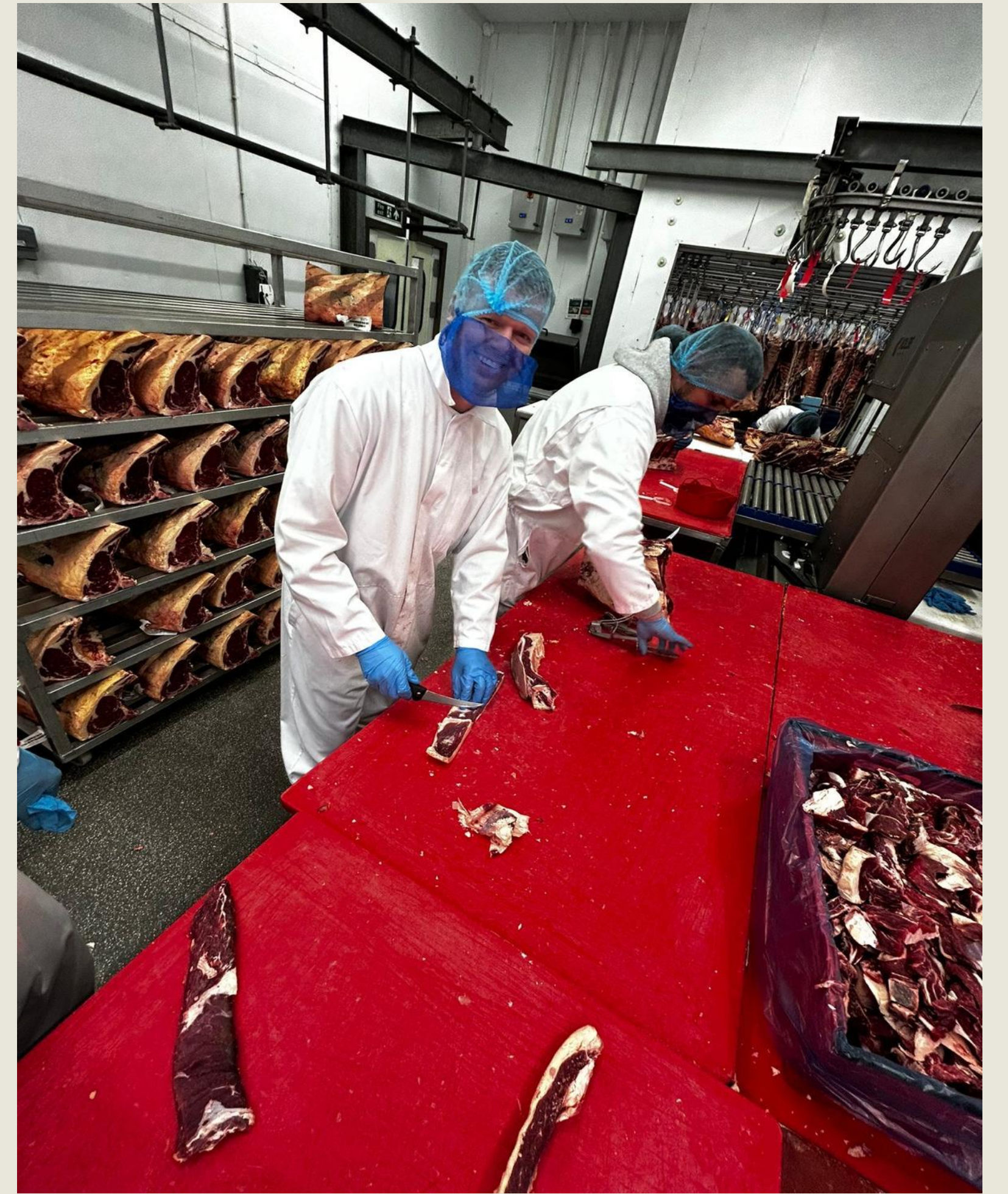


**Nordic
Meats**

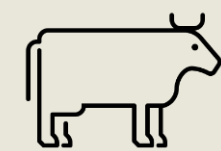
Rohumaaveise tulevik!



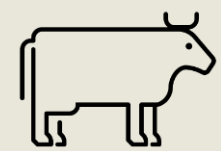




Küsimuste korral võtke julgelt ühendust Täna kuulamast!



Marko Hiimäe +372 58436624 marko@linnamae.eu tegevjuht



Tõnis Notton +372 56660236 tonis@liivimaalihaveis.ee kokkuost



**Liivimaa
Lihaveis**



**Nordic
Meats**

