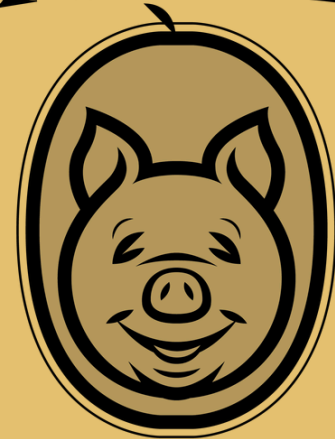


SIGWAR™



Aastast 1993

KONSERVID

Klassikaline, ehe ja kodumaine maitse



Euroopa Maaelu Arengu
Põllumajandusfond:
Euroopa investeeringud
maapiirkondadesse



Kes me oleme?

SIGWAR ON 1993. AASTAL ASUTATUD PEREFIRMA, MILLE PÕHITEGEVUSALADEKS ON TERAVILJAKASVATUS, SEAKASVATUS NING VÄRSKE SEALIHA JA LIHATOODETE TOOTMINE.

MEIE EESMÄRGIKS ON VÄÄRTUSTADA JA VÄÄRINDADA OMA MAAD JA SEDA, MIDA MAA ANNAB JA MILLEST SIGWARI TOODE ALGUSE SAAB.

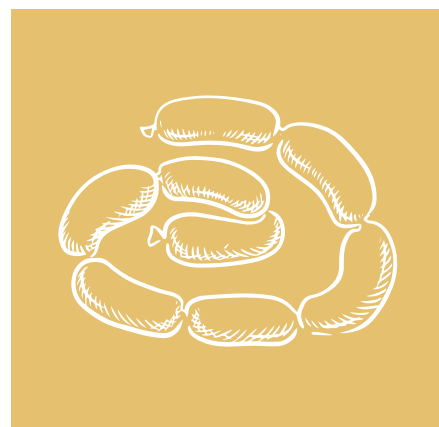




Sigwari pea 800 hektaril põllumaal kasvab nisu, oder, raps ja hernes nii oma seakarja söödaks kui ka müügiks. Kogu põlluharimise ja sööda tootmise elukestev ring toimub meie enda Lüganuse kihelkonnas asuvatel mereäärsetel paepealsetel põldudel, viljakuivatis ja jõusöödatehases.



Sigwari seakasvatuses on olulisel kohal tõuaretus ja osalemine Eesti Tõusigade Aretusühistu töös. Sigwar söötab ja kasvatab oma sigu nii, et need oleks rõõmsad ja rahulolevad, ainult sel moel on võimalik saada toorainena stressivaba liha. Meie seakarja suurus on ca 3000 ning esindatud on kõik enamlevinud seatõud.



Meie tegevusalaks on ka omakasvatatud toorainest liha- ja vorstisaaduste valmistamine. Meie klassikaliste toodete kõrge kvaliteedi ja omapära tagavad oma tooraine, täpne ja ajaloo retseptuur, minimaalselt lisaaineid, elus tuli, lepasuits ja inimkäe puudutus.

01

KONSERVID

Meie omal toorainel põhinevad konservid valmivad tellimustööna. Maitse- ja sisurikastel konservidel on unikaalsed retseptid.

01

Konserv

LIHAKONSERV

Hakitud liha tekstuuriga lihakonserv,
Ideaalne külma- ja soojadesse
roogadesse. Lisab toidule sisu ja maitset.



02

Konserv

MAKSAPASTEET

Valmistatud sea- ja veisemaksasegust ning lisatud on porgandit ja seakamarat. Kreemise tekstuuri ja peene maitsega. Parim toasoojalt saial.

