

SIGWAR™



Aastast 1993

SINGID

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.

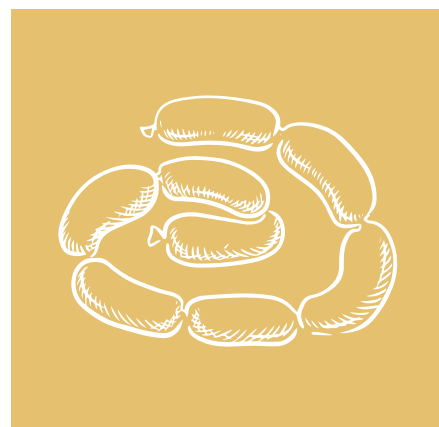




Sigwari pea 800 hektaril põllumaal kasvab nisu, oder, raps ja hernes nii oma seakarja söödaks kui ka müügiks. Kogu põlluharimise ja sööda tootmise elukestev ring toimub meie enda Lüganuse kihelkonnas asuvatel mereäärsetel paepealsetel põldudel, viljakuivatis ja jõusöödatehases.



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

SUITSULIHATOOTED

Parima suitsusingi saladuseks on kvaliteetne tooraine, inimkäe puudutus ja parajal määral lepasuitsu.

01

Suitsusink

KODUNE

Kodune sink on valmistatud seakaela karbonaadist ja seotud takunööriga. Selle eripäraks on mahlasus ja kodune tunne.



02

Suitsusink

KARBONAAD

Valmistatud sea seljakarbonaadist ja seotud takunööriga. Sinki iseloomustab selle taisus, kamara ja ka väike ribikondi osa.



03

Suitsusink

METSAMEHE

Valmistatud kahest kokkupandud peekonitükist, mille vahele on lisatud roheliste ürtide segu. Seotud takunööriga. Seda iseloomustab mahlasus ja küüslaugune maitse.



04

Suitsusink

LIHAPALL PAPRIKAGA

Valmistatud sea tagakintsu lihast, kaetud paprika dekooriga. Enim ostetud nn pidulaua sink. Välimuselt on see efektne ja maitseelt mahe.



05

Suitsusink

PIPRARIBI

Rahva lemmik, mõnusa piprase maitsega kondiga searibi tükist valmistatud sink.



06

Suitsusink

KOODIRULL

Lihtne ja maitsev seakoodist tehtud võrgusink. Mahlane ning kodune maitse.



07

Suitsusink

FILEESINK

Valmistatud kahest sea välisfilee tükist, mida hoiab koos võrk. Väga taine ja puhta maitsega.



08

Suitsusink

PRAELIHA

Praeliha ehk suitsupeekon on valmistatud kondita ribilihast. Universaalne ja naturaalne suitsuliha, mille maitse mõnusalt soolakas ja kodune.



09

Suitsusink

TALUSINK

Valmistatud sea tagakintsu tükist, keskel on kont. Kaalult suur ja mehine, maitseelt eriti suitsune ja mõnusa pekribaga. Jagub mitmeks erinevaks toidukorraks.



10

Suitsusink

SUITSUKOOT

Suitsutatud seakoot, mis sobib hästi juurviljadega küpsetuskotti, hernesupi sisse või pajaroaks.

