

LOODUD JAHIMEESTELE

VAHETA OMA ULUK LINNAMÄE
LIHATÖÖSTUSE UUTE TOODETE VASTU



HIRVELIHAGA VERIVORST 360G

71

Talve klassika ulukiga.

Sobib ideaalselt pohlamoosiga.

Säilitada temperatuuril 2...+6°C

100kg rümba vastu 150 pk



EELKÜPSETATUD AHJUPRAAD 1000G

72

Jagub kõigile ja lihtne valmistada!

Sobib ideaalselt kartuliga ja valge kastmega.

Säilitada temperatuuril 0...+4°C

100kg rümba vastu 35 pk



MAHEVEISE ANTREKOODI STEIK 240 G

73

Mahlane ja kergelt valmiv steik!

Sobib ideaalselt spargliga ning punane vein kõrvale.

Säilitada temperatuuril 0...+4°C

100kg rümba vastu 30 pk



MAASUITSU FILEESINK VIILUTATUD 135 G

74

Sinu uus lemmik võileiva sink!

Sobib ideaalselt leivale või saiale.

Säilitada temperatuuril +2...+6°C

100kg rümba vastu 160 pk

TASUGA TEENUS PUUDUB
ÜHEST ULUKIST SAAB VALIDA MAX 4-5 TOODET
TÄPSEM INFO +372 505 3826 VÕI MOONIKA@LINNAMAE.EU



LOODUD JAHIMEESTELE

VAHETA OMA ULUK LINNAMÄE
LIHATÖÖSTUSE UUTE TOODETE VASTU

75

PIPRANE AHJUSTEIK 500G

Kergelt piprane.

Sobib ideaalselt piprakastme ja
ahjukartuliga.

Säilitada temperatuuril 0...+4°C

100kg rümba vastu 65 pk



76

APELSINIMARINAADIS BROILERIKINTSULIHA 500G

Eksootiline maitse!

Sobib ideaalselt wokiga.

Säilitada temperatuuril 0...+4°C

100kg rümba vastu 70 pk



77

KLASSIKALINE AHJURIBI 600G

Klassikas peitub võlu!

Sobib ideaalselt punase veinikastmega ja
köögiviljadega.

Säilitada temperatuuril 0...+4°C

100kg rümba vastu 60 pk



78

VÜRTSIKAD LAIMI MARINAADIS BROILERI TIIVAD 500G

Kergelt vürtsi ja värskust laimi näol!

Sobib ideaalselt wokiga.

Säilitada temperatuuril 0...+4°C

100kg rümba vastu 90 pk



TASUGA TEENUS PUUDUB
ÜHEST ULUKIST SAAB VALIDA MAX 4-5 TOODET
TÄPSEM INFO +372 505 3826 VÕI MOONIKA@LINNAMAE.EU



LOODUD JAHIMEESTELE

VAHETA OMA ULUK LINNAMÄE
LIHATÖÖSTUSE UUTE TOODETE VASTU



JÄGERSHNITSEL E. SEALIHASTŠNITSEL -18C 450G/ PAKIS

61

Valmistamisõpetus: Asetage külmutatud šnitse ahju ning küpsetage 10–12 minutit 180 kraadiga, kuni šnitse on kuldpruun.

Serveerige ahjukartulite, värskel roheline salatiga ning ürde-küüslaugukastmega. **Serveeri ja head isu!**

Säilivus kuni 730 päeva ning säilitada temperatuuril -18C

100kg rümba vastu 50 kg e. 122 pakki



HIRVELIHA-ENCHILADA'D KASTMES E. MEHHIKO PÄRASED TORTILLAD-18C 500G/PAKIS

62

Valmistamisõpetus: Asetage külmutatud enchilada'd koos kastmega ahjukindlas vormis ahju. Küpsetage 10-15 minutit 180 kraadiga, kuni toit on täielikult läbi kuumenenud

Serveerige värskel salatiga, tomatisalsa, hapukoore või guacamole'ga. **Serveeri ja head isu!**

Säilivus kuni 730 päeva ning säilitada temperatuuril -18C

100kg rümba vastu 35 kg e. 70 pakki

ühes karbis 3 tortilla rulli



HATŠAPURI PIRUKAS E. GRUUSIA JUUSTUPIRUKAS -18C 450G/ PAKIS

63

Valmistamisõpetus: Asetage külmutatud hatšapuri ahju ning küpsetage 10–15 minutit 180 kraadiga, kuni pirukas on kuldpruun ja juustutäidis täielikult läbi kuumenenud.

Serveerige soojalt värskel salatiga, tomati-kurgisalatiga või ürtidega maitsestatud jogurtikastmega. **Serveeri ja head isu!**

Säilivus kuni 730 päeva ning säilitada temperatuuril -18C

100kg rümba vastu 35kg e. 78 pakki



KODUSED KAPSARULLID HIRVELIHAGA -18C 600G/PAKIS

64

Valmistamisõpetus: Asetage külmutatud kapsarullid potti või sügavamale pannile.

Lisage veidi vett, puljongit või tomatikastet ning kuumutage kaane all madalal kuumusel 15–20 minutit.

Serveerige keedetud kartulite, kartulipüree või tatraga. **Serveeri ja head isu!**

Säilivus kuni 730 päeva ning säilitada temperatuuril -18C

100kg rümbast 35kg e. 58 pk

12 tk pakis



HIRVELIHAGA QUICHE E. PRANTUSEPÄRANE LAHTINE PIRUKAS -18C 420G/PAKIS

65

Valmistamisõpetus: Küpsetage 10–15 minutit 180 kraadiga, kuni täidis on täielikult läbi kuumenenud ning pealispind kuldpruun. Enne serveerimist laske 3–5 minutit seista.

Serveerige värskel roheline salatiga, kirsstomatite ja maheda ürdikastmega. **Serveeri ja head isu!**

Säilivus kuni 730 päeva ning säilitada temperatuuril -18C

100kg rümbast 30kg e. 80 pakki

9 pirukat pakis

TASUGA TEENUS PUUDUB
ÜHEST ULUKIST SAAB VALIDA MAX 4-5 TOODET
TÄPSEM INFO +372 505 3826 VÕI MOONIKA@LINNAMAE.EU



LOODUD JAHIMEESTELE

VAHETA OMA ULUK LINNAMÄE
LIHATÖÖSTUSE UUTE TOODETE VASTU



HIRVELIHA HOT DOGID -18C 600G

66

Valmistamisõpetus: Asetage külmutatud hot dogid ahju ning küpsetage 7–10 minutit 180 kraadiga, kuni need on kuldpruunid ja seest korralikult kuumad. Serveerige värsket salati, marineeritud kurki, krõbedate friikartulite ning sinepi- või pohlamajoneesiga.

Serveeri ja head isu!

Säilivus kuni 730 päeva ning säilitada temperatuuril -18C

100kg rümbast 50kg e. 83pk

8 vorsti pakis



KÜPSETATUD HIRVELIHAST BURGERIPIHVID-18C 840G/ PAKIS

67

Valmistamisõpetus: Küpsetage külmutatud burgeripihvi keskmisel kuumusel ligikaudu 2–3 minutit kummaltki poolt. Sulatatud pihvi korral küpsetage 1–2 minutit kummaltki poolt.

Sobib imeliselt burgeri valmistamiseks. **Serveeri ja head isu!**

Säilivus kuni 730 päeva ning säilitada temperatuuril -18C

Hirvelihast burgeripihv ca 140g tk.

100kg rümba vastu 32kg(38 pakki)



HIRVELIHAPALLID -18C 500G/ PAKIS

68

Valmistamisõpetus: Sulatage lihapallid külmkapis. Praadige vähese õliga keskmisel kuumusel 12–15 minutit, neid regulaarselt pöörates. Veenduge, et lihapallid oleksid keskelt täielikult läbi küpsenud.

Sobib imeliselt ahjukartulite, kartulipudru ning tatraga. **Serveeri ja head isu!**

Säilivus kuni 730 päeva ning säilitada temperatuuril -18C

100kg rümba vastu 50kg e. 100pk



HIRVELIHA PELMEENID -18C 1KG /PAKIS

69

Valmistamisõpetus: Asetage külmutatud pelmeenid keevasse, kergelt soolaga maitsestatud vette. Pärast pelmeenide veepinnale tõusmist keetke veel 5–7 minutit.

Serveerige hapukoore, värske ürtide või praetud sibulaga. **Serveeri ja head isu!**

Säilivus kuni 730 päeva ning säilitada temperatuuril -18C

100kg rümba vastu 65 pk/kg



GORDON BLUE E. KANAFILÉE TASKU, SINGI JUUSTU TÄIDISEGA -18C 500G/ PAKIS

70

Valmistamisõpetus: Asetage külmutatud taskud ahju ning küpsetage 10–12 minutit 180 kraadiga, kuni taskud on kuldpruunid ja täidis täielikult läbi kuumenenud.

Serveerige ahjukartulite, värsket rohelist salati ning ürdi-küüslaugukastmega. **Serveeri ja head isu!**

Säilivus kuni 730 päeva ning säilitada temperatuuril -18C

100kg rümbast 50kg e. 100pk

TASUGA TEENUS PUUDUB
ÜHEST ULUKIST SAAB VALIDA MAX 4-5 TOODET
TÄPSEM INFO +372 505 3826 VÕI MOONIKA@LINNAMAE.EU

