

Vecsilj i z/s

Vecsilj i, Bebru pagasts,
Kokneses novads, LV-5135
Latvija



Tel: +371 26446159
Fakss: +371 65122655;
+371 65164222
E-pasts: info@ievassiers.lv
www.ievassiers.lv

M su produkti

Siera baud t jiem tiek ražoti sieri ar daž d m garš m. Garšas ieg šanai izmantojam dab gus ž v tu produktu mais jumus, kurus neliel daudzum pievieno siera ražošanas proces . Cietie sieri: "Ievas siers" 2-4 m neši nogatavin ti, 4-6m neši nogatavin ti un 6< m neši nogatavin ti. „Ievas sieru” pied v jam klasisk garšas versij , ar siera amoli a s kli m, ar tom tu, baziliku, timi nu, ar s polu, ingveru, m rrutku, ar iplikiem un ar n tri.

M s mekl jam

Sadarb bu ar augstas kvalit tes produktu mazumtirgot jiem Latvij un rzem s, distributorus – starptautisk m rog . K ar sadarb bu ar restor niem, kafejn c m un ar jebkuru interesentu, kurš nov rt stu, vesel gu, dab gu produktu.

M su darb bas profils

Z/s „Vecsilj i” pamatnozares ir piena lopkop ba, graudaugu, kukur zas un z l ju audz šana. Kopš 2010.gad tiek uzs kta ciet siera „IEVAS SIERS” ražošana no nepasteriz ta piena, kas produktam nodrošina neatk rtojamas garšas paš bas. Siera rad šanas process ir roku darbs. Pirc jiem siers tiek pied v ts ar trim nogatavin šanas laikiem: 2-4 m neši nogatavin tu, 4-6 m neši nogatavin tu, 6 un vair k m neši nogatavin tu. Jo vec ks, - jo lab ks.

M su produkcijas noiets

M su produkti ir pieejami lielveikalu t klos (RIMI, Stockmann, Maxima, Sky, u.c.) un citos veikalos, k ar pirc ji tos var ieg d ties re ion los gadatirgos, izst d s un citos pas kumos. Produktus var baud t restor nos, viesn c s, viesu m j s (restor ni Gutenbergs, Bergs, 1221, u.c), kam priorit te ir sti un vesel gi produkti.

