

Tilalta kuluttajalle

Merja Huttunen, toimisto(at)lihatrio.fi,

040 5470121



Tilalta kuluttajalle

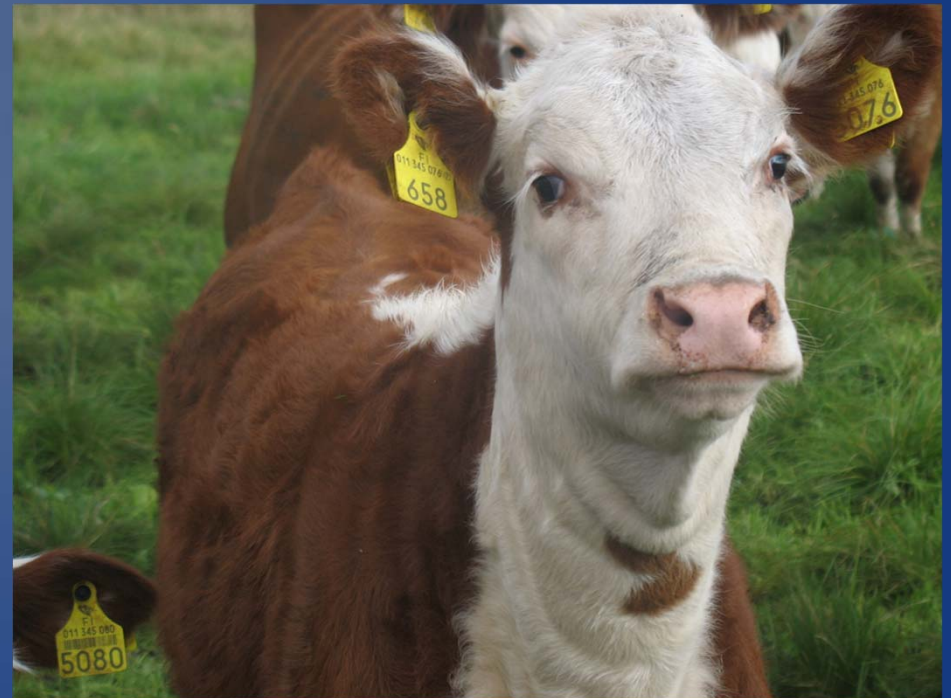
1. Päätös lihan myymisestä suoraan tilalta
2. Ennen myyntiä luvat kuntoon
 - Ilmoitus Ruokavirastolle
 - Jaatko lihat suoraan asiakkaalle
 - Säilytätkö lihoja kotona



Tilalta kuluttajalle

3. Valitse teurastamo ja leikkaamo

- Lihatrio Oy
- Savo-Karjalanliha
- Vainio
- Viskaali
- Atria
- Yms.



Tilalta kuluttajalle

3.1. Teurastamon/leikkaamon valintaan vaikuttavat tekijät

- Oman tilan sijainti
- Teurastamon sijainti
- Eläinlaji: nauta, lammas, hevonen, sika
- Naudan rotu

Tilalta kuluttajalle

3.2. Huomioita teurastamoista

- Atria teurastaa vain normaalia nautaa, EI YLÄMAANKARJAA JA LAMPAITA, TARVITSEE TUOTTAJANUMERON
- Vainio Orimattilassa, KAUKANA
- Viskaali Oulussa, KAUKANA
- Savo-Karjala, TEURASTUTTAA TAMPEREELLA, LEIKKAA KUOPIOSSA

Tilalta kuluttajalle

3.3. Miksi valita Lihatrio Oy?

- Käyttää teurastuksessa Ab Tajma Oy:n palveluja:
KAIKKI NAUDAT, LAMPAAT, HEVOSET JA SIAT
- Saat halutessasi palautuksena oman eläimen elimet
- Teurastamon suunnittelussa käytetty Temple Gardinin oppeja

Tilalta kuluttajalle

- Savo-Karjalan kanssa sopimus teurastuksesta Atrialla Jyväskylässä
- Et tarvitse tuottajannumeroa
- Lyhyt kuljetusmatka
- Teurastaa myös luomua
- Palautuksena ei saa oman eläimen elimiä

Tilalta kuluttajalle

4. Luomupaperit kuntoon

- Tee alihankintasopimus teurastamon ja leikkaamon kanssa
- Tee vaatimuksenmukaisuusvakuutus teurastamon ja leikkaamon kanssa
- Paperit oltava kunnossa ennen kuin eläimet lähtevät tilalta
- Lihatrio: Sopimukset Savo-Karjalan/Tajman sekä Lihatrion kanssa

Tilalta kuluttajalle

5. Myytkö lihat ennen teurastusta?

- Sinulle ei jää riippumaan ylimääräistä lihaa pakastimiin
- Kun lihat on myyty, sinulla on rahat teurastamolle, eläinten hakijalle ja leikkaamolle
- Voit jäädä itse ilman lihaa

Tilalta kuluttajalle

5.1. Myytkö lihat jälkikäteen?

- Ruho voi olla suurempi/pienempi kuin kuvittelit
- Hukat lihaan/liha ei riitä
- Kulut on maksettava, vaikka lihaa on myymättä
- Pärjääät lihan puolesta pitkän aikaa

Tilalta kuluttajalle

6. Paljonko sinulle tulee lihaa?

- Ruhopaino on n. puolet elopainosta
 - 2-3-v. hc-hiehon ruhopaino n. 180 kg
 - 13 kk limousinsonni ruhopaino n. 320 kg
- Lihan saanto ruhopainosta 60 – 75 %
 - Rotu, ikä, ruho- ja rasvaluokka vaikuttaa
 - Lypsy- ja alkuperäisrodut huonompi
 - Liharodut parempi

Tilalta kuluttajalle

7. Paljonko jauhelihaa, paljonko pihviä ja paisteja?

PAISTIT

- Ruokavirastolla mielenkiintoinen määritelmä paisteista

- Sisä-, ulko-, kulma- ja paahtopaisti

- Maalaisjärjellä

- Sisä-, ulko-, kulma-, kolmio-, paahto-, pyörö-, rinta- ja lapapaisti

Tilalta kuluttajalle

PIHVIT

- Sisä- ja ulkofile, entrecote, petite tender, flanksteak, bawette, skirtsteak, hangersteak, spidersteak, T-luupihvi, denver...

MUUTA

- Niska, etuselkä, ossobucco, ribs, luullinen lapa

•JAUHELIHA

- Loput

Tilalta kuluttajalle

LEIKKO

- Jauhelihan ja jatkojalosteiden raaka-aine
- 0-leikko, 1-leikko ja 2-leikko
 - 0-leikon rasva% n. 5%
 - 1-leikon rasva% n. 10%
 - 2-leikon rasva% n. 20%
 - Ruhon rasva% vaikuttaa paljon
 - Rasvaisesta ruhosta rasvainen leikko

Tilalta kuluttajalle

ELIMET

- Sydän, maksa, munuainen, häntä, posket, hanger steak...

• JAUHELIIHAN JA PAISTIEN SUHDE

- Riippuu siitä paljonko paisteja otetaan

- Yleensä paistit/fileet 40 % saannosta

- Jauheliha 60 % saannosta

Tilalta kuluttajalle

ELIMET

- Sydän, maksa, munuainen, häntä, posket, hanger steak...

• JAUHELIIHAN JA PAISTIEN SUHDE

- Riippuu siitä paljonko paisteja otetaan

- Yleensä paistit/fileet 40 % saannosta

- Jauheliha 60 % saannosta

Tilalta kuluttajalle

8. Leikkuuohje

- Määritellään mitä ruhosta halutaan
- Paketoidaan asiakkaan toiveen mukaan
- Jokainen ruho pidetään erillään ruholappujen mukaan alusta loppuun

Isot lihatalot/asiakaspalautus

- Yleensä hyvin pelkistetty paketointi

Tilalta kuluttajalle

9. Etiketöinti

- Etiketissä kaikki lain vaatimat tiedot
 - Teurastaja, pakkaaja, viimeinen käyttöpäivä, paino, tuotteen nimi
 - Asiakkaan tilan tiedot
 - Tuotesisältö
 - Hinta
 - Halutessa voi toimittaa oman etiketin

Tilalta kuluttajalle



Tilalta kuluttajalle

10. Jatkojalostus

- Raaka-aine, yleensä leikko, toimitetaan asiakkaan haluamalle jatkojalostajalle
 - Teivon Liha
 - Tiituspohjan Palvari
 - Säilykeherttua
 - Yms.

Tilalta kuluttajalle

11. Raaka liha ja jalosteet kuluttajalle

- Paistit säilyvät kokonaisena vakuumissa 3-4 vk
- Leikko säilyy jauhamattomana vakuumissa 2 vk
- Mikäli haluat kaikki yhtä aikaa myyntiin
 - Jalosteiden teko vie aikaa
 - Onko jauheliha pakastettava?
 - Paistit voidaan raakakypsyttää

Tilalta kukuttajalle

11.1. Säilyvyys paloiteltuna

- Paistit 3 vk
- Jauheliha 7 vrk
- Suikaleet/kuutiot/pihvit 2vk
- Sisäelimet 7 vrk teurastuksesta
- Jalosteet yleensä 3 vk
- Pakasteena 6 kk pakkauspäivästä

Tilalta kuluttajalle

12. Leikkuukirjanpito

- Paketoituista tuotteista saat leikkuukirjanpidon
 - Tiedät paljonko saat lihaa
 - Voit laskea tulevaisuuden varalle saannon



Tilalta kuluttajalle

13. Valmiiden tuotteiden paluu tilalle

- Katkeamaton kylmäketju
- Kylmäkuljetukset toimivat ympäri Suomen
- Tuotteet voi noutaa myös itse



Tilalta kuluttajalle



KIITOKSET

Merja Huttunen