

# KUUMINAISTEN TILA

## *Eettisesti kasvatettua Hereford –karjan luonnonlaidunlihaa suoraan tuottajalta*

Kuuminaisten tilalla Porissa kasvatetaan liharotuista pihvikarjaa panostaen eläinten hyvinvointiin ja lajille ominaiseen käyttäytymiseen. Perheen sukupolvet ovat pyörittäneet tilaa 1860-luvulta alkaen, ja ensimmäiset herefordit Jenny ja Julia saapuivat tilalle vuonna 1978.

Kaikki myymämme liha on oman tilan eläimistä. Tilan karja on siitossonneja lukuunottamatta tilalla syntynyt ja koko elämänsä kasvanut. Karja laiduntaa kesäisin Kuuminaistenniemen merellisillä luonnonlaitumilla ja toimii samalla Natura-alueiden maisemanhoitajana. Emolehmämme hoitavat itse vasikkansa, ja keväällä vasikat pääsevät emojen mukana laitumille viettäen koko laidunkauden emon kanssa.

Tuottamamme liha on vähärasvaista luonnonlaidunlihaa. Hereford –rodulle ominainen hyvä nurmirehun käyttökyky sekä luonnonlaitumen monipuolinen kasvisto ovat perusta lihan maukkaudelle ja mureudelle. Merenrantaniittyjen monipuolinen ravinto on karjalle mieluista ja elinolosuhteet laitumella kaikin puolin luonnontilaisia.

Laiduntava karja tekee arvokasta työtä perinnebiotooppien säilymiseksi ja auttaa säilyttämään kauniin ja monimuotoisen luonnonmaiseman. Talviaikaan karja syö itse tuottamaamme rehua, joten liha on aitoa paikallisesti tuotettua lähiruokaa.

Luonnonlaidunlihalla tarkoitetaan syntymästään asti luonnonlaitumilla vapaana laiduntavista eläimistä saatua GMO -vapaata lihaa. Talvikauden rehun tulee olla vähintään 70 % karkearehua, soijatonta ja 100 % kotimaista tai luomua. WWF on julkaissut kriteerit luonnonlaidunlihan tuotannolle Suomessa.

<http://wwf.fi/alueet/suomi/metsalaidunhanke/luonnonlaidunliha>

Kuuminaisten luonnonlaidunliha on ammattilaisen teurastamaa, käsin leikattua ja vakuumiin pakattua. Kaikki tuotteet ovat heti käyttövalmiita, eli kokopaistit ja fileet 0-asteisessa kylmiössä raakakypsyttämällä valmiiksi mureutettuja ja jauheliha sekä palapaisti tuoreita.

[www.kuuminainen.fi](http://www.kuuminainen.fi)

Kuuminaisten Tila  
Kuuminaistentie 359 28660 Pori  
lihatilaus@kuuminainen.fi  
Y-tunnus 2660175-2

Eero Kuuminainen  
040 540 6214  
eero@kuuminainen.fi

# KUUMINAISTEN TILA

*Eettisesti kasvatettua Hereford –karjan luonnonlaidunlihaa suoraan tuottajalta*

## TUOTETIEDOT

**Naudan entrecôte**

**Alkuperä:**

**Naudan grillipihvi** (sisä/paahtopaisti)

Suomi, Kuuminaisten tila 2660175-2, Kuuminaistentie 359 28660 Pori

**Naudan häntä**

**Teurastettu:**

**Naudan jauheliha**

Suomi, Tilateurastamo Vuorenmaa 886-1, Kullaantie 414 Harjunpää

- Rasvaprosentti alle 15%

- Sidekudosproteiinin osuus kokonaisproteiinista enintään 15%

**Leikattu:**

Suomi, Tilateurastamo Vuorenmaa 886-1, Kullaantie 414 Harjunpää

**Naudan kulmapaisti**

**Herefordpalvin valmistus:**

**Naudan paahtopaisti**

Suomi, Tilateurastamo Vuorenmaa 886-1, Kullaantie 414 Harjunpää

**Naudan palapaisti**

**Säilytys +2° C**

**Naudan pyöröpaisti**

**Naudan sisäfile**

Kaikki myymämme liha on Kuuminaisten tilalla syntyneistä ja koko ikänsä kasvaneista eläimistä.

**Naudan sisäpaisti**

Emme osta myymäämme lihaa emmekä kasvatettavia tai teuraaksi lähteviä eläimiä muualta, vaan

**Naudan ulkofile**

kaikki tuottamamme liha on oman tilan luonnonlaidunlihaa Porin Kuuminaisista, alusta loppuun

**Naudan ulkopaisti**

itse oman tilan elinoloissa kasvatettua. Myös emolehmämme ovat tilalla syntyneitä ja kasvatettuja.

**Herefordpalvi**

- Naudan paisti, suola (1,7 %), fosfaatti, nitraatti E250

[www.kuuminainen.fi](http://www.kuuminainen.fi)

FINLAND  
886-1  
EY

Kuuminaisten Tila  
Kuuminaistentie 359 28660 Pori  
lihatilaus@kuuminainen.fi  
Y-tunnus 2660175-2

Eero Kuuminainen  
040 540 6214  
eero@kuuminainen.fi