



Tartumaa toidupiirkond

2025 Maitseelamused
Võrtsust Peipsini

Nõo Lihatööstus

Ainulaadse külmsuitsusteikide tootesarja väljatöötamine

Nõo Lihatööstus on 1992. aastast tegutsev pereettevõte, mis panustab pidevalt tootearendusse ja innovatsiooni. Värskeima saavutusena töötas ettevõte välja külmsuitsusteikide tootesarja, mis on ainulaadne kogu Euroopas ja teadaolevalt ka maailmas.

Ainulaadseks muudab uue tootesarja toidutehnoloogiline lahendus, milleni Nõo Lihatööstus jõudis hiljutise arendustöö käigus. Ettevõttel tekkis külmsuitsusteigi tootmise idee 2023. aastal, kui hakati uurima võimalusi sealiha kuivlaagerdamiseks ja väärindamiseks sarnaselt veiselihaga. Kuigi algselt planeeriti toota kuivlaagerdatud lihatooteid, jõuti selle lähenemise katsetamisel tupikusse ja muudeti kontseptsiooni. Arendustöö käigus säilitati algne kvaliteedi ja tehnoloogilise uuenduslikkuse siht, kuid muudeti toote valmistamise viisi. Nõnda võib öelda, et külmsuitsusteigi tehnoloogiline lahendus leiti otsekui juhuslikult, läbi arendustöö muutumise. Selle toote sünni on hea näide, kuidas praktilised väljakutsed sunnivad leidma uusi lahendusi, mis käivitavad innovatsiooni.

Külmsuitsusteigi tooteinnovatsiooni olemus peitub erilises tehnoloogilises lähenemises – liha eelnevalt maitsestatakse ja suitsutatakse, mis toob eestlaste armastatud suitsuaroomi esile täiesti uudsel moel. Erinevalt tavapärastest grillitoodetest pole aga liha marinaadiga üleküllastatud, vaid külmsuitsusteigi puhul kerkib esile puhas maitse, mis laseb särada kvaliteetsel toorainel. Külmsuitsusteigid on valmistatud minimaalse töötlemisega ja ilma kunstlike lisanditeta – ainult sool ja maitseained, millele lisandub suitsumekk.

Uudne toode jõudis müügile jaekettidesse 2025. aastal. Hea meeskonnatöö ja paindlik loomeprotsess tootearenduses tuginesid ettevõtte enda töötajate oskusteabele. Peamiseks investeeringuks kujuneski tööaeg koos toorainekuluga ehk rõhk oli põhjalikul testimisel ja katsetamisel. Ettevõttele oli oluline ka võimalus hakata taas kasutama oma külmsuitsuahjusid, mis oleks seoses toorsalaamide tootmise lõpetamisega muidu seisma jäänud.

Tartumaa ja kohalike toidutootjate mainet tugevdavad külmsuitsusteigid nii rikkaliku toidukultuuri kui ka toiduinnovatsiooni edendava piirkonna tähenduses. Nõo Lihatööstuse külmsuitsusteigid on puhaste maitsete austajatele mõeldud kõrgekvaliteediline lihatoode, mida saab nautida aastaringselt – suviste grillipidude tipphetkedest ödusate talveõhtuteni ahjus või pannil valmistatuna.

Maailmas, kus ületöödeldud toitu on palju, püüab Nõo Lihatööstus selle innovaatilise tootega pakkuda puhast lihakvaliteeti minimaalse töötlemisega. Toode toetab terviseteadlikku toidutootmist, olles kooskõlas maailmas üha enam väärtustatud puhta toidu trendiga. Nõo Lihatööstus on muuhulgas kodumaise toidutööstuse kõrge kvaliteedi eestkõneleja, kes omandas 2025. aastal rahvusvahelise toiduohutuse kvaliteedisertifikaadi IFS Food. Ühtlasi on ettevõtte esimene ja ainus lihatootus Eestis, kes on suutnud täita need ülikõrge kvaliteedistandardiga seatud nõuded.

Külmsuitsusteigi müümisel keskendub ettevõtte peamiselt Eesti turule. Esmane fookus on jaekettidel, kuid plaanis on pakkuda toodet ka hotellidele ja restoranidele. Esimesed partiid uudset toodet on jõudnud siiski ka lähiturule Lätti, kuna lühike vahemaa võimaldab toimetada piiratud säilivusajaga tooted tarbijani õigeaegselt ja värskena.

Huvi korral võta ühendust ja uuri lähemalt!

Simmo Kruustük, Nõo Lihatööstuse nõukogu esimees

tel +372 516 8103

e-post simmo@noo.ee

noo.ee

Fotod: Nõo Lihatööstus

 **Tartumaa Arendusselts**

