



Tunnustatud Eesti Maitse
ja
Tunnustatud Maitse

Tunnustatud Eesti Maitse päritolu- ja kvaliteedimärk antakse toodetele, mille põhitooraine on 100%-liselt eestimaise päritoluga ning mis on laboratoorse ja sensoorse hindamise tulemusel tunnustatud kvaliteetseks. Põhitooraineks loetakse seda koostisosa, mis annab tootele kõige iseloomulikud omadused, nt lihatoodete puhul liha, piimatoodete puhul piim jne. Märki kasutamiseõigust võivad taotleda Eesti äriregistrisse kantud ettevõtted, kes tõendavad toote valmistamisel kasutatud põhitooraine kodumaist päritolu.

Tunnustatud Maitse kvaliteedimärk ehk ristikumärk antakse Euroopa Liidus toodetud toiduainetele, mis on laboratoorse ja sensoorse hindamise tulemusel tunnustatud kvaliteetseks. Toote valmistamisel kasutatud tooraine päritolu ristikumärki puhul ei kontrollita.

Eesti Põllumajandus-Kaubanduskoda (EPKK) alustas toiduainete kvaliteedimärki väljatöötamist 1997. aastal. Esimesed Tunnustatud Eesti Maitse märgid anti välja 1998. aasta sügisel. Alates 2000. aastast hakati välja andma kahte erinevat märki: toote kodumaist päritolu ja kõrget kvaliteeti näitavat Tunnustatud Eesti Maitse pääsukesemärki ning toote kõrget kvaliteeti kinnitavat ristikumärki, mis alates 2004. aastast kannab nime Tunnustatud Maitse.



Retseptid

Toidu valmistamiseks kasutada kvaliteedimärgiga tooteid.

Punapeedi – suitsujuustu amps (4-le)



4 viilu TOSTA mitmeviljaröstsia
200 g Laheotsa riivitud keedupunapeeti
150 g E-Piima riivitud lepasuitsujuustu
4 – 5 spl Felixi majoneesi
1 küüslaugu küüs

Sai röstida ja lõigata diagonaalis pooleks. Riivitud keedupeet, riivitud suitsujuust, pressitud küüslauk ja majonees omavahel hästi läbi segada. Soovi korral maitsestada soolaga. Igale saiakolmnurgale panna lusikatäis segu, kaunistada peterselliga. Sobib hästi eelroaks.

Joogisoovitus: Looduslik mineraalvesi Värsk Original

Salaami – kodujuustu pirukas (6-le)



Põhi:
80 g külma võid
näpuotsaga soola
200 g jahu
3 spl külma vett

Kõik ained omavahel siledaks taignaks sõtkuda, umbes 30 minutiks külmkappi seisma panna. Lahtikäiv koogivorm määrada Olivia rapsiõliga, õhukeseks rullitud taignaga vorm vooderdada. Taignasse teha kahvliga augukesed ja eelküpsetada ahjus 10 minutit 200 kraadi juures.

Täidis:
1 väiksem punane paprika
150 g Karni suitsusalaamit
200 g E-Piima Eesti juustu
1 suurem kimp lehtpeterselli
3 suurt "Hää" muna
100 g Valio Alma 4%-list kodujuustu
100 ml Valio Alma kohvikoort
Musta pipart, magusat paprikapulbrit, soola.

Vorst ja paprika lõigata väikesteks kuubikuteks. Juust riivida või kasutada riivitud Eesti juustu. Munad, kodujuust, koor ja hakitud petersell hästi läbi segada, soola, pipra ja paprikapulbriga maitsestada. Eelküpsetatud põhjale jaotada vorsti- ja paprikakuubikud, peale raputada osa juustust, valada üle munaseguga, peale raputada ülejäänud juust. Küpsetada ca 40 minutit, kuni pirukas on pealt kuldpruun.

Joogisoovitus: Plaines Eliit greibimaitseline vesi

Kilusalat (4-le)



1 karp Kihnu Kala "Tallinna Kilu"
150 g keedetud kartulit
100 g mugulsibulat
100 g Germani talu hapukurki
50 g värsket kurki
2 keedetud "Hää" muna
Salatikaste:
80 g Farmi 20% hapukoort
80 g Felix jogurtimajoneesi
hakitud tilli
soola

Puhastada kilud. Keedetud kartulid, värske ja hapendatud kurk ning munad tükeldada viiludeks või kuubikuteks. Pooled värtsikilufileed tükeldada neljaks võrdseks osaks, ülejäänud jätta kaunistuseks. Sibul hakkida hästi peeneks.

Hapukoorest ja majoneesist valmistada salatikaste. Kaste maitsestada hakitud tilli ja vähese soolaga.

I serveerimisviis

Kuubikuteks tükeldatud salatikomponendid segada kastmega. Tõsta salatitaldrikule/kaussi. Kaunistada salat värtsikilurullide ja tillioksaga.

II serveerimisviis

Viiludeks tükeldatud toiduained asetada kihiti ja valada üle salatikastmega.

Kaunistada värtsikilurullide, keedetud munakollase ja tillioksaga.

Salati juurde pakkuda Vändra mahedat rukkileiba.

Joogisoovitus: Joogivesi Saku Läte.

Kiluvõileivad munaga (3-le)



3 viilu Eesti Pagar Musta vormileiba
9 Viru Rand värtsikat kilufileed taluvõid
3 "Hää" muna
1 spl valget veiniäädikat
1 tl soola
soola, pipart
tilli, rukolat, murulauku

Kaste:

1 spl Olivia basiilikuõli, sinepit, sidrunimahla, pruuni suhkrut

Lasta liiter vett potis keema ning lisada sellele 1 tl soola ja 1 spl valget veiniäädikat. Alandada kuumust, et vesi ei keeks väga suurte mullidega. Lüüa munad ükshaaval ettevaatlikult otse vette ja keeta neid 5 minutit (nii saad "kadunud munad"). Sel ajal röstida leivaviilud ja määrada võiga. Asetada igale leivale 2-3 kilufileed ja 1 "kadunud muna". Lõigata munadele sälk sisse, maitsestada soola ja pipraga ning puistata üle hakitud tilli, rukola ja murulauguga. Piserdada peale natuke kastet.

Joogisoovitus: Plaines Eliit gaseerimata vesi.

Täidetud munad



10 "Hää" muna
200g võid
2 spl majoneesi Tarplan "Provansaal"
1 purk Viru Rand vürtsikat kilufileed
valget pipart
sinepit
tilli või peterselli

Munad keeta kõvaks, ehmata külma veega, et koor hästi eralduks. Jahtunud munad koorida ja poolitada. Munakollased eemaldada. Munakollased, toasoe või, majoneesi ja maitseained vahustada kreemjaks massiks. Kilufilee nõrutada ja hakkida peeneks ning panna munavalge-poolikute põhja, seejärel täita munad pritskoti abil kreemiga. Kaunistada peterselli

või tillioksakesega. Vaagnale serveerida koos võikuulikestega. Väljatulek 20 täidetud muna. Munade juurde sobib Põlva peenleib.

Joogisoovitus: Võluvesi

Magus vürtsikas kana kuusevõrse siirupiga ja porganditega (6-le)



1 jahutatud kana
3 küünt küüslauku
3 väiksemat punast tšillit
1 purk kuusevõrse siirupit
1 sidrun
Soola, musta pipart
1 kg porgandeid
Olivia küüslaugumaiteline rapsiõli

Kana tükeldada (koivad, tiivad, seljaosa kaheks, rinnak neljaks). Liigne rasv eemaldada. Purustatud küüslauk, hakitud tšilli, sidruni mahl, riivitud sidrunikoor, siirup, lisaks ka pipar ja sool vastavalt maitsele segada marinaadiks. Panna kanatükid sellesse umbes kaheks tunniks maitsestuma. Porgandid

puhastada ja lõigata umbes 1 cm paksusteks tükkideks. Marineeritud kanatükid kuuma pannil vähese õliga mõlemalt poolt 2-3 minutit pruunistada. Seejärel panna need kaanega ahjuvormi. Kanatükkide peale panna porgandid, valada üle ülejäänud marinaadiga. Vajadusel maitsestada soolaga. Küpsetada 220 kraadi juures umbes 1 tund.

Joogisoovitus: Plaines Eliit sidrunimaiteline vesi.

Kohupiimakaste kartulitega (4-le)



250 g SaidaFarmi harilikku kohupiima
1 dl Valio Alma 2,5% keefiri
½ dl Farmi 20% hapukoort
soola, veidi suhkrut
1 Germani talu hapukurk
2 keedetud "Hää" muna
1 väike salatisibul
2 sl hakitud maitserohelist

Kurk ja keedumuna lõigata väikesteks kuubikuteks, sibul hakkida. Kohupiimale lisada keefir ning hapukoor, segada ühtlaseks ja maitsestada. Lisada tükeldatud kurk ja muna ning hakitud sibul ja maitseroheline. Segada läbi. Kastmel lasta veidi külmikus maitsestuda. Kohupiimakaste juurde sobib

pakkuda kuumi keedukartuleid või küpsetatud kartuleid. Köömnepotulite valmistamiseks kartulid pesta hoolikalt ja lõigata pikuti pooleks. Lõikepind pintseldada õli või sulavõiga ja sellele raputada soola ja köömnepotuleid. Küpsetada ahjus 200 kraadi juures, kuni kartulid on pehmed.

Joogisoovitus: Kalevesi joogivesi.

Räimevorm tomati ja kodujuustuga (4-le)



300 g värsket räimefileed
200 g tomatit
300 ml Valio Alma 10% kohvikoort
3 "Hää" muna
20 g mädarõigast
200 g Valio Alma 4% kodujuustu
10 g võid
40 g riivsaia
soola, pipart
serveerimiseks keedetud kartulit ja Farmi 20%-list hapukoort

Räimefileed laduda toidukilega kaetud plaadile, kõhupool ülespoole.

Maitsestada soola ja pipraga ning murda räimed kokku. Tomatid lõigata viiludeks ja panna kalataskute vahele. Tõsta räimefileed võiga määratud küpsetusvormi (25x11x7 cm). Kala-kihtide vahele tõsta kodujuust. Muna kloppida, lisada rõõsk koor, mädarõigas. Maitsestada soolaga ja valada üle kalade. Peale panna mõned võitükikesed ja puistata riivsaia. Küpsetada ahju keskmises osas 200 kraadi juures umbes 30 minutit. Serveerida keedetud tillikartuli ja hapukoorega. Juurde serveerida Lõuna Pagarid linakuklikesi.

Joogisoovitus: Tikrimaitseline Värska Pluss.

Eestipärane juustufondüü



100 g E-Piim Eesti Kuldset juustu
300 g Valio Atleet Originaal juustu
200 g E-Piim riivitud Eesti juustu
3 dl valget veini
1 spl maisitärklist
musta pipart
1 küüs küüslauku
2 spl likööri "Vana Tallinn"
Dippimiseks:
Tosta mitmeviljarõistsai
Tosta sepikut
Germani talu hapukurki
Si! Paneeritud brokoli
Si! Paneeritud lillkapsas

Riivida juust. Hõõruda fondüünõu seestpoolt küüslauguga. Kuumutada valget veini, kuni see on aurama hakanud ning lisada riivitud juust ja tärklis. Kuumutada pidevalt segades (mitte keema lasta) kuni juustu sulamiseni, lisada ka liköör ja värskelt jahvatatud pipar ning kuumutada veel minut. Valminud fondüü asetada soojendusseadmele (selle puudumisel võid kasutada teeküünalt). Mõlemal juhul fondüüd aegajalt segada ning jälgida ka seda, et kuumus poleks poti all liiga suur ja fondüü keema ei tõuseks.

Dippimiseks mõeldud toiduained võib tõsta eraldi taldrikutele või kaussidesse, kust neid on siis hea võtta ja fondüüsse kasta. Saiakuubikud peavad olema kuldseks rõstitud, sest muidu võivad nad kergesti kahvli otsast fondüüsse lipsata. Paneeritud lillkapsas ja brokoli enne tarvitamist Olivia rapsiõlis praadida.

Joogisoovitus: Plaines Eliit gaseeritud vesi.

Lusikapannkoogid õuntega



200 g õunatükke
0,5 l Farmi 2,5% keefiri
2 "Hää" muna
0,5 tl soodat
300g jahu
1 spl suhkrut
vanillsuhkrut
praadimiseks Olivia rapsiõli

Koorida ja puhastada õunad. Tükeldada või riivida need. Segada omavahel keefir, munakollased, soodaga segatud jahu, maitsestada vaniljesuhkruga. Vahustada munavalged suitsu soola ja suhkruga kõvaks vahuks. Lisada taighasse õunad ja vahustatud munavalged. Segada ettevaatlikult alt üles

liigutustega taigen läbi. Praadida pannkoogid. Süüa kooke koos Tervixi astelpajumarmelaadi või kuusevõrse-siirupiga.

Joogisoovitus: Valio Alma 3,5%-line joogipiim.

Juustukook astelpajumoosiga



Muretaigen:
1 suur "Hää" muna
60 g Saaremaa võid
70 g suhkrut
160 g jahu
2-3 spl kamajahu
1 tl vanillsuhkrut
1 tl küpsetuspulbrit

Täidis:

2 x 300 g Valio vanillikohupiimakreemi
300 g Valio kakaokohupiimakreemi
2 suurt "Hää" muna
300 ml Valio Alma 2,5%-list piima
½ purki Bio Berry astelpajumoosi
5 + 3 spl jahu

Vahustada 1 munavalge kõvaks vahuks, 1 munakollane ja vanillikohupiim segada ühes kausis ühtlaseks massiks, lisada 200ml piima ja 5 spl jahu. Vahustada 1 munavalge kõvaks vahuks, 1 munakollane ja kakaokohupiim segada teises kausis ühtlaseks massiks, lisada 100 ml piima ja 3 spl jahu. Mõlemad segud segada võimalikult ühtlaseks massiks, et ei jääks tükke. Vooderdada vorm taiganaga, määrada põhjale kiht moosi, valada peale valge kohupiimamass ja pärast seda valada kakaokohupiimamass keskossa. Küpsetada 175 kraadi juures 50 – 60 minutit, lasta järgmise päevani seista.

Joogisoovitus: kohv Valio Alma 10-protsendilise röõsa koorega.

Leivasupp



300g Saarlase leiba või Pere rukkileiba
20g võid
5 spl suhkrut
2,5 kl õunamahla
kaneeli
Valio Alma 35% vahukoort või Farmi 20% hapukoort

Leib lõigata kuubikuteks ja praadida pannil võiga kergelt läbi, lisada suhkur ja kuumutada suhkru karamellistumiseni. Lisada leivale õunamahl ja keeta pehme konsistentsini. Vahustada mikseriga või köögikombainis. Serveerida vahukoore või hapukoorega.

Kamavaht astelpaju-meekastmega (4-le)



28 tk Valeri küpsist Pai Pagarilt
2 dl Valio Alma 35% rõõska koort
200 g Saidafarmi magusat kohupiima
2 sl Pere Leib kamajahu
50 g BioBerry astelpajumoosi
50 g Meveda taruvaiguga mett
kaunistamiseks tuhksuhkrut, kakaod, jõhvikaid.

Koor vahustada koos magusa kohupiimaga pehmeks vahuks ning segada juurde eelnevalt röstitud kamajahu. Vaht panna serveerimiseni külmikusse. Kastme valmistamiseks segada astelpajumoos meega.

Asetada taldrikule vaheldumisi küpsised ja kamavaht, kaunistada kastme, jõhvikate ning kakao ja tuhksuhkruga.

Joogisoovitus: Linnuse kali.

Lumepallisupp



4 "Hää" muna
1,5 dl suhkrut
8 dl Valio Alma 2,5% piima
veidi soola
kartulitärklist
0,5 tl vaniljesuhkrut

Munavalged vahustada osa suhkruga kõvaks vahuks. Piim kuumutada keema. Lusikaga tõsta munavalgevahust pallid keeva piima sisse, keeta mõni minut, pöörata keetmise ajal ümber. Pallid tõsta vahukulbiga välja laiemale alusele. Munakollased vahustada ülejäänud suhkruga, lisada veidi soola, soovi korral kartulijahu. Lisada pidevalt segades kuum piim ja kuumutada tasasel tulel pidevalt segades paksenemiseni. Maitsestada vaniljesuhkruga. Jahutada. Magustoidutaldrikusse tõsta esmalt supp ja sellele asetada munavalgepallid.



Päritolu- ja kvaliteedimärki
"Tunnustatud Eesti Maitse"
kandvad tooted seisuga
01.01.2010

LIHATOOTED, MUNATOOTED

AS Rey

Poolsuitsuvorst "Peolaua"
Keeduvorst "Juustu"
Keeduvorst "Lastevorst Max ja Moritz"
Poolsuitsuvorst "Rey",
Poolsuitsuvorst "Tõnisson"
Keeduvorst "Kevadine"
Keeduvorst "Lemmik"

AS Tartu Agro

Poolsuitsuvorst "Tallinn"
Keeduvorst "Doktori"
Poolsuitsuvorst "Krakov"
Keeduvorst "Lastevorst"
Verivorst

OÜ Viru Muna

"HÄÄ" värske kanamuna

OÜ Rocco

Kotlet kodune "Rocco"
Seamaksapasteet "Rocco"

AS Arke Lihatööstus

Keeduvorst "Tee"
Karni Suitsusalaami
Täissuitsuvorst Karni, sinepiseemnetega

PIIMATOOTED

AS A-Selver, Selveri Köök

Kohvikreem
Kakaokreem
Kohupiim maasikatega

PÜ E-Piim

Eesti Kuldne juust
Eesti juust
Saaremaa valss juust
ESTMAN Juust
Lepasuitsu Eesti juust
Miriami juust
Miriami määrdejuust
Riivitud Eesti juust

Valio Eesti AS

Valio Gefilus maitsestatamata jogurt
Valio Alma kodujuust 4%
Valio Alma kodujuust 0,1%
Valio Alma joogipiim 0,05%
Valio Alma joogipiim 2,5%
Valio Alma joogipiim 3,5%
Valio Alma rööskkoor 10%
Valio Alma rööskkoor 35%
Valio Alma keefir 2,5%
Valio Alma kodujuust murakamoosiga
Valio Alma kodujuust soolakurgi ja tilliga
Valio Alma 400 g Juustumaitseteline muraka topsijogurt
Valio Alma 400 g Müsli topsijogurt
Valio Alma 400 g Metsmaasika-vanilli topsijogurt
Valio Alma 400 g Banaani-karusmarja topsijogurt
Valio Alma 400g Kirsi topsijogurt
Valio Alma Maasika joogijogurt
Valio Alma Mustika joogijogurt
Valio Alma Virsiku-banaani joogijogurt
Valio Alma Mustika kohupiimahõrgutis
Valio Alma Maasika kohupiimahõrgutis
Valio Alma Muraka-õuna kohupiimahõrgutis
Valio Alma rasvatu Vaarika kohupiimakreem
Valio Alma rasvatu Virsiku-grenadilli kohupiimakreem
Valio Alma 4% Maasika kohupiimakreem
Valio Alma 4% Rohelise sõstra kohupiimakreem
Valio Alma 4% Puuviljamiks kohupiimakreem
Valio Alma toiduvalmistamiskohupiimakreem "Kakao"
Valio Alma toiduvalmistamiskohupiimakreem "Vanilli"
Valio Alma 1 kg ja 150 g Metsmaasika jogurt
Valio Alma 1 kg ja 150 g Ahjuõuna jogurt
Valio Alma 1 kg ja 150 g Virsiku jogurt
Valio Alma 1 kg ja 150 g Põldmarja jogurt
Valio juust Atleet
Valio juust Atleet Light

AS Balbiino

Vanilli koorejäätis – pulgajäätis
Šokolaadi koorejäätis - pulgajäätis

AS Saidafarm

Rosinakohupiim
Kodune jogurt
Magus kohupiim
Harilik kohupiim



Esko Talu

Saku juust

AS Maag Piimatööstus

Jänks Pirnimaitseiline jogurti-shake
Jänks Vanillimaitseiline jogurti-shake
Jänks Vaarikamaitseiline jogurti-shake
Jänks Mustikamaitseiline jogurti-shake
Hapendatud pett Farmi
Hapendatud pett Meieri
Keefir 2,5% Farmi
Keefir 2,5% Meieri
Hapukoor 20% Farmi
Hapukoor 20% Meieri

KALATOOTED

AS Kihnu Kala

Tallinna Kilud

PAGARITOOTED, TERAVILJATOOTED

AS Pere Leib

Pere Rukkileib
Kamajahu

AS Lõuna Pagarid

Lembitu Leib
Suure Tõllu Leib
Lõikesai
Möldri rukkileib
Peetri leib
Põlva Peenleib
Linakuklike

AS Balsnack International Holding

Kamapallid

AS Eesti Pagar

Kodukandi rukkileib
Must vormileib
Rukkitasku
Õnne sepik
TOSTA "Mitmeviljaröstsai"
TOSTA "Röstsepik"
Kohupiima rullbiskviit

OÜ Karja Pagariäri

Karja Peenleib

AS Paljassaare Kalatööstus

Pannkook 500 g jahutatud
Laste pannkook
Pannkook šokolaaditaidisega

AEDVILJAKONSERVID, KASTMED, MESI, MITTEALKOHOOLSED JOOGID

AS Värska Vesi

Looduslik mineraalvesi "Värska originaal"

AS Werol Tehased

Eesti Rapsiõli
Eesti Rapsiõli, basiiliku maitsega
Eesti Rapsiõli, küüslaugu maitsega
Eesti Rapsiõli, küpsetamiseks

OÜ Plaines

Plaines Eliit gaseerimata vesi
Plaines Eliit gaseeritud vesi
Plaines Eliit sidrunimaitseiline vesi
Plaines Eliit greibimaitseiline vesi

OÜ Saku Läte

Joogivesi "Saku Läte"

FIE Aare Jõumees

Mesi Jõumees Aare mesilast

Berry Farming OÜ

Astelpaju toormoos BIO BERRY

Kalevesi OÜ

Kalevesi – joogivesi

OÜ Tervix

Kuusevõrsesiirup
Astelpajumarmelaad

Wisewater Eesti OÜ

Võluvesi

OÜ Rocco

Kartuli-suitsukanasalat "Rocco"
Kartuli-vorstisalat "Rocco"

FIE Maarika Puusepp

Eesti mesi
Kanarbikumesi

OÜ Meveda

Meveda mesi
Meveda mesi õietolmuga
Meveda taruvaiguga mesi

Germani talu

Hapendatud kurk

OÜ Polven Foods

Majonees Provansaal

AS Põltsamaa Felix

Felix Provansaal majonees
Felix Klassikaline majonees
Felix Jogurti majonees

OÜ Laheotsa

Riivitud peet



Kvaliteedimärki
“Tunnustatud Maitse”
kandvad tooted seisuga
01.01.2010

PIIMATOOTED

AS Balbiino

MUSI Pistaatsiajäätis
MUSI Kookosejäätis kookoselisandiga
MUSI Mokajäätis

PAGARITOOTED, KONDIITRITOOTED

AS Pere Leib

Kai sai
Tartu Meelise leib
Pärnu leib
Muuli leib
Lahe sai
Rae Leib

Karja Pagariäri OÜ

Karja Terviseleib
Saarlase leib

AS Balsnack International Holding

Kartulivahvel suitsujuustu maitsega
Kartulivahvel juustu- ja sibulamaitsega
Kartulivahvel hapukoore- ja tillimaitsega

AS Kalev Chocolate Factory

Kalev Nisukliiküpsis vaarika ja kõrvitsaseemnetega
Kalev Finest Pralinés valik pralineekompvekke
Kalev Praliné kompvek kohvi ja karamelliseeritud pähkliga
Kalev Finest Chocolate tume šokolaad apelsini ja roheline teega
Kalev valge šokolaaditort
Kalev Praliné juustukoogimaitsega kompvek vahvlitükkidega
Kalev Finest No.2 valik pralineekompvekke

AS Hallik

Leivake
Kaera-Jaan
Sepik

OÜ Pagaripoisid

Kerge suvine kook
Marjapirukas

TÜ Šeiker – Pai Pagar

Valeri küpsis

KALATOOTED

AS Paljassaare Kalatööstus

Kalapulgad “Silver”
Kalapulgad
Paneeritud mintafilée
Paneeritud kalmaaripala juustu – ürdikastmega

OÜ Viru Rand

Praetud kalapallid tomatimarinaadis
Sprotid õlis
Vürtsikad kilufilée

AEDVILJAKONSERVID, MITTEALKOHOOLSED JOOGID

AS A-Selver, Selveri köök

Vaarika tarretis

Tarplani Kaubandus OÜ

“Lahe Laua” majonees
Majonees “Provansaal”
Majonees TARPLAN
Majoneesi-ketšupikaste

AS Paljassaare Kalatööstus

Paneeritud brokoli
Köögililjaburger, külmutatud
Paneeritud lillkapsas, külmutatud

Polven OÜ

Majonees Lemmik light

AS Värska Vesi

Tikrimaitsega Värska Pluss

Coca-Cola HBC Eesti AS

Linnuse Kali

ALKOHOOLSED JOOGID

AS Liviko

Laua viin
Viru Valge
Liköör “Vana Tallinn”



Eesti Põllumajandus- Kaubanduskoda
J. Vilmsi 53G
Tallinn 10147
Tel +372 6009349
Faks +372 6009350
E-post: info@epkk.ee
Veebikülg: www.epkk.ee