

Interreg

Co-funded by the European Union

Central Baltic Programme

Rural-UP

IEPAZĪSTI LATVIJAS UZŅĒMUMU IZAUGSMES STĀSTUS

VALMIERAS ATTĪSTĪBAS AĢENTŪRA

XAMK South-Eastern Finland University of Applied Sciences

LATGALES PLĀNOŠANAS REĢIONS

Tartu ärinõuandla MAAKONDLIK ARENDUSKESKUS

Projekts RURAL-UP tiek īstenots Interreg Central Baltic Programme 2021-2027 ietvaros, projekts līdzfinansēts no Eiropas Savienības.

UZŅĒMUMI

01 OZOLU BITES

02 BOTANICAL SHAMAN

03 ASAIS PIPARS

04 LAUX

05 LIVO

06 LIMBAŽU FORMAGGI

07 RĀMS CEPTUVE

Projekts RURAL-UP tiek īstenots Interreg Central Baltic Programme 2021-2027 ietvaros, projekts līdzfinansēts no Eiropas Savienības.



OZOLU BITES

Ozolu bites ir ģimenes uzņēmums Valmieras novadā, kurā Marta un Intars Ozoli rada inovatīvus produktus no dabīgām izejvielām. Uzņēmuma īpašais produkts ir liofilizēta medus kūka - tradicionāls gardums, kas, pateicoties aukstās žāvēšanas tehnoloģijai, iegūst neparasti kraukšķīgu tekstūru un ilgāku uzglabāšanas termiņu.

Produktu klāstā ir arī liofilizēti augļi, ogas un dažādi medus maisījumi. Uzņēmuma radītie gardumi guvuši atzinību konkursā „Novada Garša 2025" un izstādē „Riga Food 2025".

Ozolu bites apvieno tradicionālas garšas ar mūsdienīgām pārtikas tehnoloģijām, radot oriģinālus Latvijas produktus ar eksporta potenciālu.

- WWW.OZOLUBITES.LV
- VALMIERA, VALMIERAS NOVADS

Ozolu bites

Projekts RURAL-UP tiek īstenots Interreg Central Baltic Programme 2021-2027 ietvaros, projekts līdzfinansēts no Eiropas Savienības.



BOTANICAL SHAMAN

Botanical Shaman ir Latvijas dzērienu ražotājs, kas specializējas dabīgi fermentētas kombučas gatavošanā, izmantojot Ziemeļu dabas veltes. Uzņēmuma dzērienos sastopamas tādas vietējās sastāvdaļas kā nātres, priežu čiekuri, bērzu sulas, cidonijas un pļavu ziedi, radot neparastas un autentiskas garšu kombinācijas.

Uzņēmuma stāsts aizsākās Kanādā, kur tā dibinātāji iepazina kombučas gatavošanas tradīcijas. Šobrīd produkti pieejami vairākās Latvijas tirdzniecības vietās, tostarp „Stockmann" un „Rimi Klēts".

Botanical Shaman attīsta jaunu brūvētavu Burtniekos, kur plānotas arī degustācijas un meistarklases, apvienojot dzērienu ražošanu ar dabas tūrismu.

- WWW.BOTANICALSHAMAN.LV
- BURTNIEKI, VALMIERAS NOVADS

Projekts RURAL-UP tiek īstenots Interreg Central Baltic Programme 2021-2027 ietvaros, projekts līdzfinansēts no Eiropas Savienības.



ASAIS PIPARS

Asais Pipars ir Latvijas pārtikas zīmols, kas ražo dažādu garšu čili mērces, apvienojot pašu audzētus čili piparus ar augļiem un citām rūpīgi izvēlētām sastāvdaļām. Uzņēmuma dibinātājs Jurģis Pēteris īpašu uzmanību pievērš ne tikai mērču asumam, bet arī bagātīgai un sabalansētai garšai.

Produktu klāstā ir mērces ar mango, ķiršiem, āboliem un citām interesantām garšu kombinācijām. Uzņēmums izveidojis savu ražotni, un tā produkcija pieejama veikalos, kafejnīcās un picērijās visā Latvijā, kā arī pie sadarbības partnera Igaunijā.

Asais Pipars apvieno vietējo ražošanu, radošu pieeju receptēm un drosmīgus garšu eksperimentus, piedāvājot čili mērces dažādām gaumēm.

- WWW.ASAISPIPARS.LV
- VALMIERA, VALMIERAS NOVADS

Projekts RURAL-UP tiek īstenots Interreg Central Baltic Programme 2021-2027 ietvaros, projekts līdzfinansēts no Eiropas Savienības.



LAUX

LAUX ir Valmieras novada uzņēmums, kurā ilgtspējīga lauksaimniecība, gastronomija un dizains apvienojas vienotā dzīvesstila piedāvājumā. Uzņēmuma dibinātājas Marta Vētra un Madara Mestere attīsta daudzpusīgu saimniecību, kurā tiek audzēti dārzeņi un grieztie ziedi, organizētas sezonālas maltītes un radošās meistarklases.

Piedāvājumā ir īpašas *farm-to-table* gastronomiskās pieredzes, pašu audzēti produkti, konservējumi un dabas iedvesmoti dekori. Uzņēmuma darbībā būtiska nozīme ir ilgtspējai, permakultūras principiem un pārdomātam dizainam, tostarp atkārtoti izmantojamiem traukiem un iepakojumam.

LAUX veido vidi, kurā cilvēki var iepazīt sezonālas garšas, dabas skaistumu un vienkāršas dzīves vērtības.

- WWW.FACEBOOK.COM/LAUX.LV
- DIKĻI, VALMIERAS NOVADS

Projekts RURAL-UP tiek īstenots Interreg Central Baltic Programme 2021-2027 ietvaros, projekts līdzfinansēts no Eiropas Savienības.



LIVO

LIVO ir Latvijas dzērienu zīmols, kas kopš 2021. gada rada dabīgus bezalkoholiskos dzērienus un to sastāvdaļas, izmantojot kvalitatīvas izejvielas, vietējās ogas un augus. Uzņēmuma produktu klāstā ir sīrupi, nektāri, limonādes, karstie dzērieni un dažādas dzērienu piedevas.

Produkcija pieejama veikalos, kafejnīcās un bāros, kā arī tiek izmantota restorānos, kas iekļauti „Michelin" ceļvedī. Uzņēmums piedalījies vairāk nekā 100 tirdziņos un nozares pasākumos, tostarp „Baltic Bar Show" Viļņā un „Riga Food".

LIVO attīsta arī sadarbību ar restorāniem un citiem dzērienu ražotājiem, piedāvājot sastāvdaļas un individuāli izstrādātas dzērienu receptes. Zīmols apvieno vietējas garšas ar mūsdienīgu pieeju dzērienu radīšanai.

- WWW.LIVO.LV
- RENCĒNU PAGASTS, VALMIERAS NOVADS

LIVO

Projekts RURAL-UP tiek īstenots Interreg Central Baltic Programme 2021-2027 ietvaros, projekts līdzfinansēts no Eiropas Savienības.



LIMBAŽU FORMAGGI

Limbažu Formaggi ir Latvijas siera ražotājs, kura darbība balstās Limbažu siera gatavošanas tradīcijās, kas aizsākušās jau 1922. gadā. Uzņēmums apvieno vietējo piena pārstrādes pieredzi ar Itālijas siera gatavošanas tradīcijām, ražojot lēni nogatavinātu, parmezāna tipa cieto sieru no augstvērtīga Latvijas piena.

Uzņēmuma produkti pieejami dažādos formātos — gan siera gabalos, gan rīvētā veidā, pielāgojoties mājsaimniecību, mazumtirdzniecības un profesionālās gastronomijas vajadzībām.

Limbažu Formaggi attīsta ražošanas tehnoloģijas, pilnveido produktu iepakojumu un stiprina sadarbību ar tirdzniecības un ēdināšanas uzņēmumiem. Tā mērķis ir nest Latvijas siera gatavošanas meistarību arī starptautiskajos tirgos.

- WWW.LIMBAZUFORMAGGI.EU
- LIMBAŽI, LIMBAŽU NOVADS

Projekts RURAL-UP tiek īstenots Interreg Central Baltic Programme 2021-2027 ietvaros, projekts līdzfinansēts no Eiropas Savienības.



RĀMS CEPTUVE

Rāms ceptuve ir amatnieciska maizes ceptuve, kuras pamatā ir pārliecība par nesteidzīga dzīves ritma vērtību un dabisku, kvalitatīvu ēdienu. Ceptuve specializējas dabīgā ierauga maizes gatavošanā, īpašu uzmanību pievēršot ilgai fermentācijai, vietējām izejvielām un rūpīgam cepšanas procesam, kas ļauj radīt autentisku un bagātīgu garšu.

Apvienojot tradicionālas maizes cepšanas prasmes ar ilgtspējīgu pieeju pārtikas ražošanai, **Rāms ceptuve** jau ir ieguvis uzticīgu klientu loku Cēsīs, Valmierā, Siguldā un Rīgā.

Uzņēmums turpina attīstīties, veidojot saldētās ierauga maizes produktu līniju restorāniem, dizaina viesnīcām un kafejnīcām Baltijā un Ziemeļvalstīs. Šis attīstības virziens ļaus kvalitatīvu amatniecisko maizi piedāvāt plašākam klientu lokam, vienlaikus saglabājot tās autentisko garšu, nemainīgu kvalitāti un amatniecisko pieeju.

- WWW.INSTAGRAM.COM/RAMS_CEPTUVE
- RAISKUMA PAGASTS, CĒSU NOVADS

rāms

Projekts RURAL-UP tiek īstenots Interreg Central Baltic Programme 2021-2027 ietvaros, projekts līdzfinansēts no Eiropas Savienības.

SAZINIES AR MUMS

E-pasts agentura@valmierasnovads.lv

Mājaslapa www.developvalmiera.lv

Adrese Cēsu iela 4, Valmiera, LV-4201, Latvija

VALMIERAS ATTĪSTĪBAS AĢENTŪRA

IEPAZĪSTI LATVIJAS UZŅĒMUMU IZAUGSMES STĀSTUS

Projekts RURAL-UP tiek īstenots Interreg Central Baltic Programme 2021-2027 ietvaros, projekts līdzfinansēts no Eiropas Savienības.