

# LEADER DIŽPROJEKTS 2017

**PROJEKTA NOSAUKUMS:** SIA LATNATURE ražotnes labiekārtošana

**ĪSTENOTĀJS:** SIA Latnature

**VIETA:** Cēsu iela 10, Raunas pagasts, Raunas novads

**PROJEKTA VADĪTĀJS:** Zane Krēsliņa- Plētiņa

**PROJEKTA ĪSTENOŠANAS LAIKS:** 2016./ 2017. oktobris

**PROJEKTA FINANSĒJUMS:** kopējās izmaksas: 16042 EUR , ELFLA publiskais finansējums 10599EUR

## **PROJEKTA APRAKSTS:**

**Projekta mērķis:** Labiekārtot SIA Latnature ražotni, iegādājoties augļu žāvētavas un dārzeņu mizotāju, dārzeņu griezēju ar 2 veidu diskkiem šķēlīšu griešanai, lai palielinātu ražošanas apjomus un daudzveidotu sortimentu, veicinātu inovatīvu produktu ražošanu, jaunu produktu izveidi un vietējo resursu produktīvu izmantošanu.

**Projekta aktivitātes:** Dārzeņu čipšu (no selerijām , bietēm, burkāniem ,sīpoliem, ķirbjiem un kalē kāpostiem) un dārzeņu sausmaizītes ražošanas moto ir "dabīgas sastāvdaļas - dabisks kaltēšanas process". SIA "Latnature" ražo garšīgus un veselīgus produktus bez konservantiem, glutēna un cukura. Tie kā veselīgi produkti var aizstāt rūpnieciski ražotus našķus, lieliski papildināt ikdienā lietojamo ēdienu garšas nianšes. Dārzeņi tiek griezti šķēlītēs, apstrādāti ar pikantām un dabīgām garšvielām, tad lēni kaltēti zemā temperatūrā, tādējādi saglabājot visu veselīgo, ko sniedz dārzeņi. Ogas tiek smalcinātas, jauktas ar sēkliņām vai medu, lai radītu nepieciešamo garšu niansi, kaltētas 45 grādos. Papildus ražošanai, SIA organizē ekskursijas, meistarklases savā ražotnē. Iepazīšanās ar produkta tapšanas procesu, veselīgo gardumu degustācija un iespēja tos iegādāties. Un atkal jau pavīd jaunas idejas par jauniem produktiem, piemēram, „Bezgrēka konditoreja”, kur top tortes bez cukura un miltiem. **Veselīgi dārzeņu, ogu našķi ikdienas dzīvespriekam!**

## **PROJEKTA FOTOGRĀFIJAS:**

