

TØRRFISK FRA LOFOTEN

RUNE S. STOKVOLD - LOFOTEN FISK AS



TØRRFISK FRA LOFOTEN



PGI

Protected Geographical Indication
Indication Géographique Protégée
Indicazione Geografica Protetta
Indicación Geográfica Protegida

wine-searcher.com™



HVA ER NÅ EGENTLIG

DETTE?

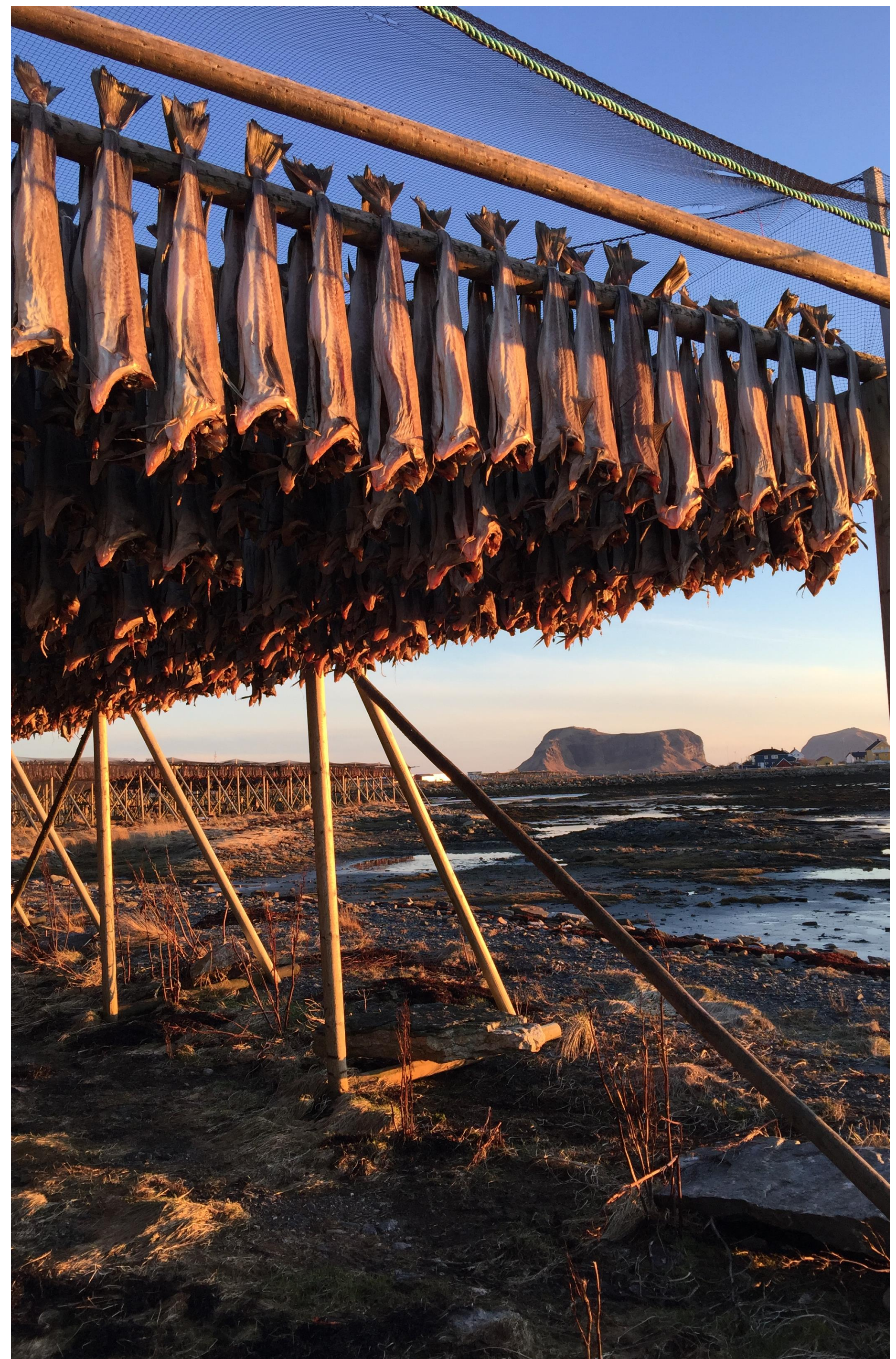
- ***GEOGRAFISK BESKYTTET BETEGNELSE (2007) (NORGE)***
- ***PGI - PROTECTED GEOGRAPHICAL INDICATION (EU) (2014)***

**FØRSTE NORSKE PRODUKT MED EU GODKJENNIN
G**

EU HADDE, NÅR VI KOM INN, MER ENN **1200 PRODUKTER MED
GODKJENNING**

17. NON EU PRODUKTET **WORLD WIDE** -
SOM HAR FÅTT DENNE TYPE UTMERKELSE FRA EU

HVORFOR?



VI HAR EN UNIK 1000 ÅRIG HISTORIE

100% NATURLIG - INGEN TILSETNING

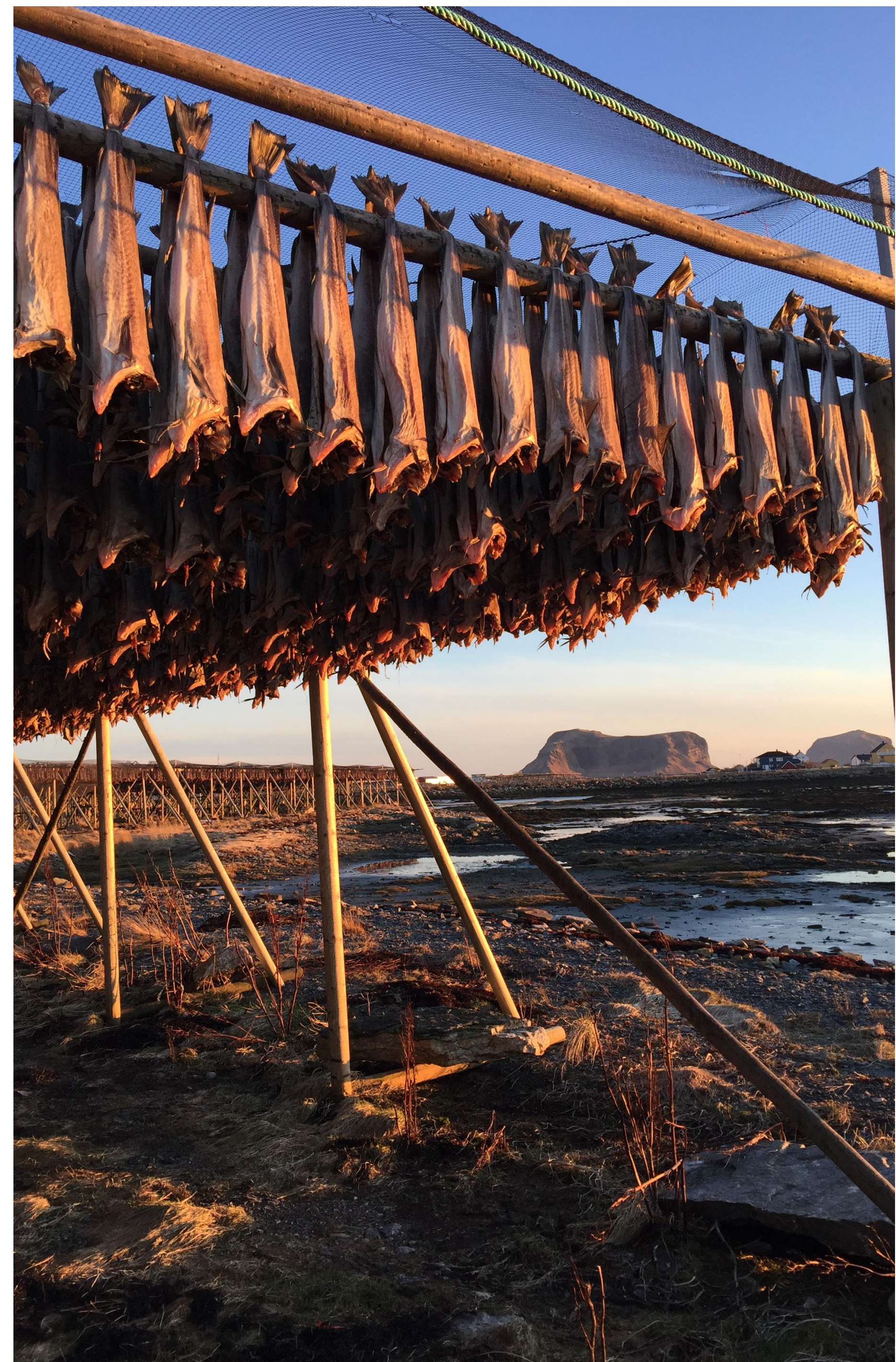
**SÆRDELES MILJØVENNLIG
PRODUKSJON**

**VIKTIG DEL AV DEN NORDNORSKE
KULTUREN**

VI HAR ET UNIKT PRODUKT

ET PRODUKT VI KAN VÆRE STOLT AV

**DERFOR ER DET VIKTIG Å
BESKYTTE OPPRINNELSEN**





Tørrfisk frá Løfoten har nú same status som Champagne!
Kan smykke seg med EUS gólkjening som nasjonal matskatt.





TØRRFISK FRA LOFOTEN TØRRFISK FRA LOFOTEN

PRODUKTFORSKRIFT NR. 15 REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) N. 425/2014
DELLA COMMISSIONE DEL 22 APRILE 2014

MATTILSYNET 2007 LA COMMISSIONE EUROPA 2014

Matens Champions League

Tørrfisk har nå offisielt rykket opp t



ELITESERIEN!



Parmigiano Reggiano

Parmigiano Reggiano er en fast, langtidslagret ost fremstilt av upasteurisert kumelk.



Prosciutto di Parma

Prosciutto di Parma er fersk skinke som er saltet og modnet i minimum 12 måneder.









VEIEN VIDERE

TØRRFISK FRA LOFOTEN

FORSKRIFTEN

(LOVDATA)

§ 1. *Beskyttet produktbetegnelse*

Tørrfisk fra Lofoten.

§ 2. *Rettmessig bruker*

Tørrfisk fra Lofoten AS.



Tørrfisk fra Lofoten

I Norge brukes tørrfisk gjerne som snacks eller til produksjon av lutefisk, men man opplever en økende interesse, og flere gourmetrestauranter opererer i dag med innslag av tørrfisk på menyen

HALVORS

Tørrfiskfilét

AV SØREI

GRYTERLAR

3 porsjoner

Halvors er en av de mest populære og sunneste matvaremerkene i Norge. Vi bruker kun de beste råvarene og følger de høyeste kvalitetsstandardene for å sikre at du får den beste smaken og mest mulig næringsstoffer.

Halvors er et godt valg for alle som ønsker å spise sunt og godt. Vi bruker kun de beste råvarene og følger de høyeste kvalitetsstandardene for å sikre at du får den beste smaken og mest mulig næringsstoffer.



HALVORS

Klippfisk AV TORSK

GRYTEKLAR

2 personer

TORSK OG KLIPPFISK ER BÅDE EN TRADISJONSMAT OG EN eksotisk fristelse. Halvors bruker dette genuine råstoffet i henhold til klassiske forberedelsesmetoder, og gjør det tilgjengelig for et moderne norsk kjøkken.

Oppskriften er enkel. Førsteklasses torsk fra den nordnorske kystfiskeflåten tørkes før den dempes i vann og i kaldt, rent vann. Til slutt skjæres det gryteklart. Resultatet? Et kvalitetsprodukt som har beriket internasjonal kokkekunst i generasjoner.



HALVORS

Tørrfiskstrimler

AV SKREI - produsert av førsteklasses råvarer fra den nordnorske kystfiskeflåten. Ivaretatt i henhold til klassiske foredlingsmetoder, og gjort tilgjengelig for et moderne norsk kjøkken - gryteklart, smakfullt, og av ypperste kvalitet.



GRYTEKLAR

*Super til salater,
gryter og supper!*





Tørrfisk
Lofoten

Tørrfisk
Lofoten

Tørrfisk
Lofoten

249,-



RETT FRA HAVET

Lutefisk av skrei

Skrei fra vinterens lofotfiske, lufttørket utendørs på hjell.
Ekte, fersk lutefisk av førsteklasses kvalitet.





Lutfisk fra Glea på Røst

Beskyttet spesialitet - smaken sitter ved beinet!



SAMLING I BÅNN



TØRREFISK FRA LOFOTEN

TØRREFISK FRA LOFOTEN

MATKATEGORI 1800

LE KOMMISSIONEN FOR EUROPA 2014



TAKK FOR MEG!