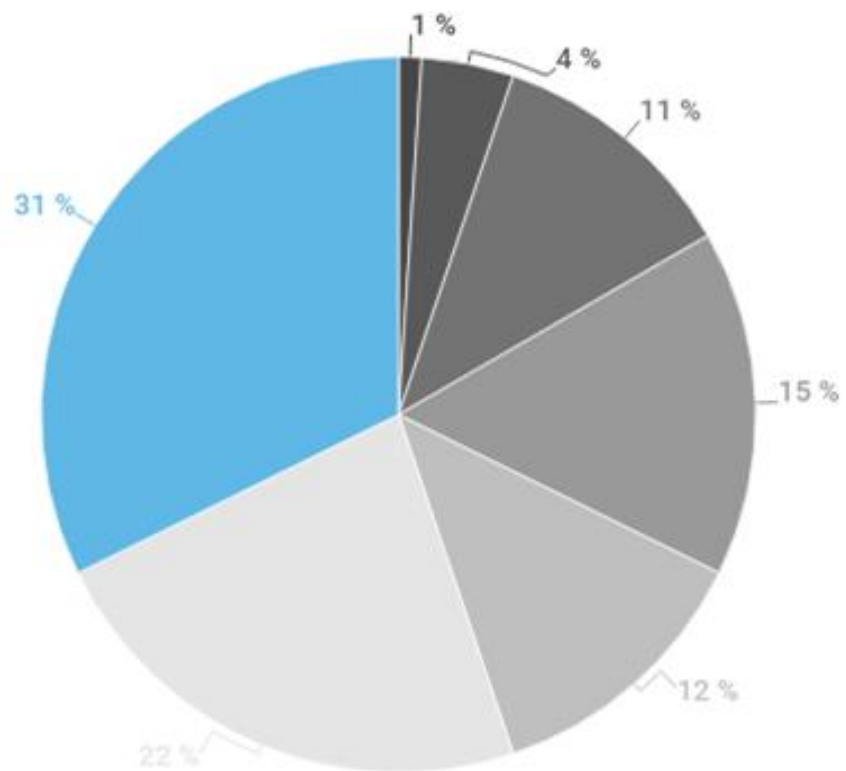




SCANDIFISH







3-5 kg



< 3 kg



> 5 kg



1

Økt produksjon

4

Nytt marked

2

Redusert produksjonstid

5

Verdiskaping

3

Teknologisk nyvinning

6

Stabil kvalitet

SCANDIFISH

Stoccafisso da Lofoten
Pelle e gamba, fritto, diluito.
Pronto all'uso.

SEAFOOD
FROM
NORWAY



SCANDIFISH

Ogni pesce viene lavato e lavorato individualmente da mani esperte fino a quando non abbiamo un progetto finito di cui ci fidiamo.

I pesci secchi delle Lofoten sono crostacei selvatici dal mare appena fuori Lofoten. Il pesce non contiene additivi o conservanti, e la stessa prescrizione e il tradizionale processo di essiccazione e stagionatura conferiscono l'aroma e la consistenza esclusivi che il pesce essiccato dovrebbe avere.

Il prodotto è completamente diluito, privo di pelle e ossa e pronto da mangiare.





Sigval Myren
Marinbiolog



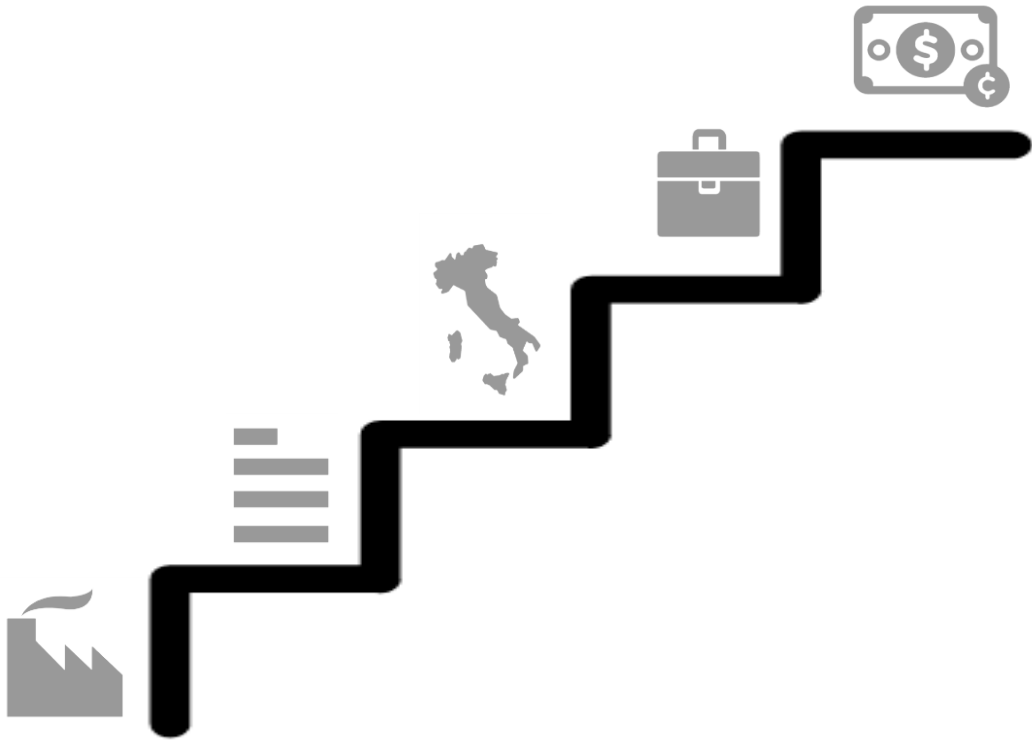
Ingrid Leikvoll
Matvitenskap



Kristoffer Remø
Internasjonal business



Amalie Liane
Økotoksikolog



”

Make tørrfisk great again

Sigval Myren