

# FJORDFORELLE EINFACH EINZIGARTIG.



NATÜRLICH NORWEGISCH!

# DIE FJORDFORELLE.

# EINFACH EINZIGARTIG.

## EINZIGARTIGE HERKUNFT

Die Fjordforelle ist die einzige Forelle, die in den Salzwasserfjorden aufwächst.

## MILDER GESCHMACK

Besonders eignet sich die Fjordforelle für rohe Gerichte aufgrund ihres milden Geschmacks und ihrer feinen Struktur.

## FESTES FLEISCH

Mit ihrem festen Fleisch ist die Fjordforelle in der Küche vielseitig einsetzbar.

## TIEFROTE FARBE

Die charakteristische rote Farbe verdankt die Fjordforelle ihrer reichhaltigen Ernährung in den norwegischen Fjorden.

## WENIG FETT

Da das Fett im Bauch lagert, und nicht im Fleisch, ist die Fjordforelle relativ mager und fest.

## GESUND

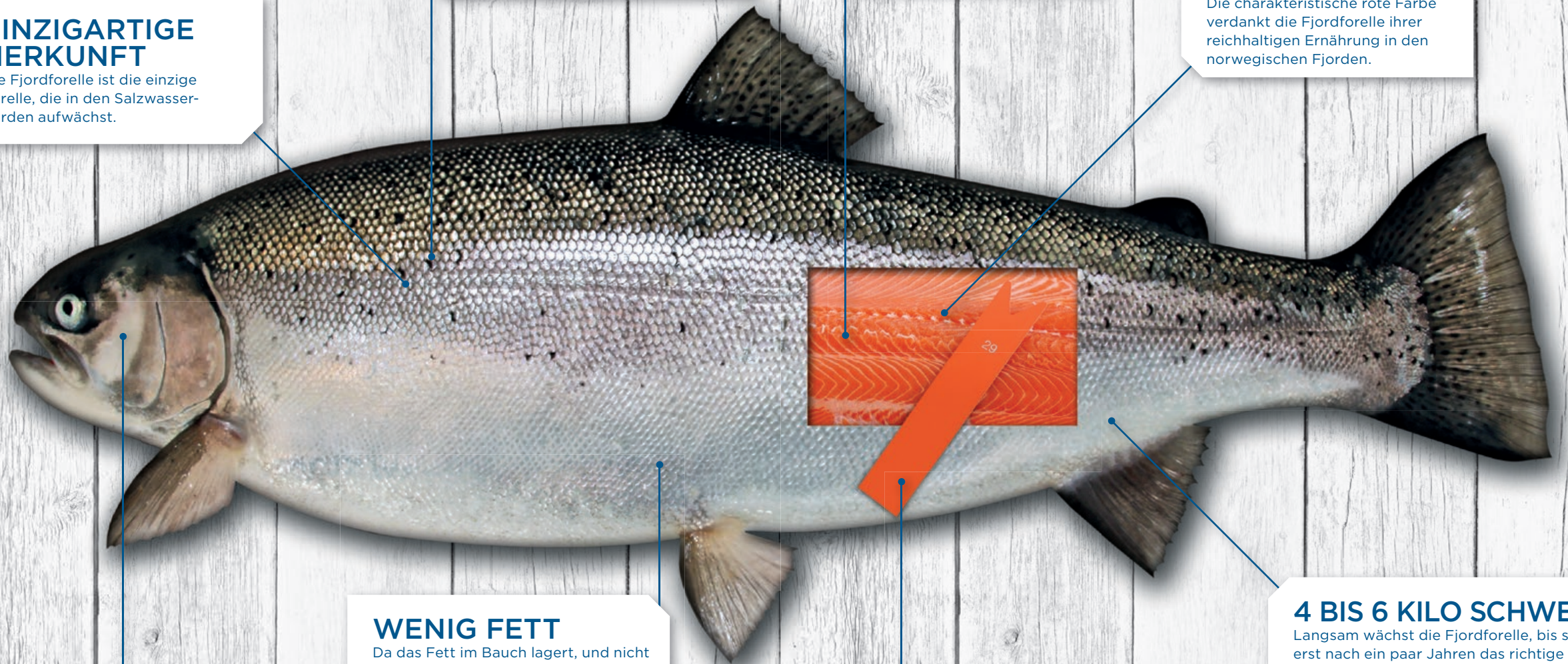
Die Fjordforelle hat einen hohen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren.

## QUALITÄTSGARANTIE

Die einzigen Fischarten mit einer Qualitätsgarantie sind die Fjordforelle und auch der Skrei.

## 4 BIS 6 KILO SCHWER

Langsam wächst die Fjordforelle, bis sie erst nach ein paar Jahren das richtige Gewicht erreicht.



# FAVORIT DER NORDISCHEN KÜCHE.

## IM EINKLANG MIT DER NATUR

Die nordische Küche ist eine Symbiose aus Wissen und Schmecken. Sie bevorzugt regionale Zutaten, berücksichtigt die Jahreszeiten und achtet auf Naturbelassenheit. Mit Verantwortung für die Umwelt, Wissen

um die Herkunft, Kenntnis von Tradition und Gespür für Trends kochen ihre Verfechter stets mit hochwertigen Zutaten bester Qualität. Und schaffen Trends. Und entdecken Neues. Wie die Fjordforelle, noch ein Geheim-

tipp aus Norwegen. Denn die Vielseitigkeit der Fjordforelle passt wunderbar zu diesem Stil. Sie schmeckt nicht nur roh, sondern kann nach graved-Art mariniert, gedünstet, gebraten und gegrillt werden.

## NATURBELASSEN



## WIEDERENTDECKTE ZUTATEN



## INSPIRATION



## GRADLINIG UND BODENSTÄNDIG



## VIER JAHRESZEITEN



## REGIONALE FRISCHE



# NATÜRLICH NORWEGISCH.



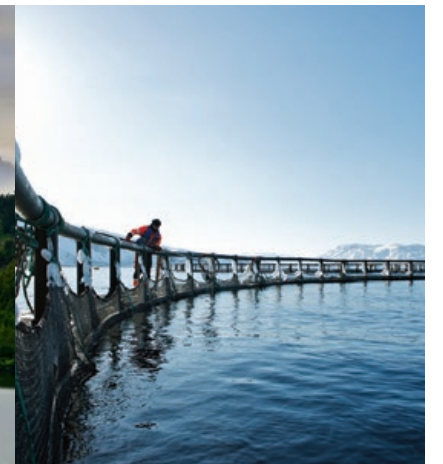
## 23.000 KM KÜSTE

## KRISTALLKLARES WASSER



## EISKALTE FJORDE

## STRENGE KONTROLLEN



## NACHHALTIGSTE FISCHEREIINFORMATION

## NATUR UND PUR



# VOM GLETSCHER GEKÜSST.

## EINZIGARTIGER LEBENSRAUM

23.000 Kilometer Küstenlinie, kristallklare Gletscherströme, weit ins Land eingeschnittene Fjorde mit sauberem, tiefgründigem Meerwasser: Norwegen bietet Fischfang und Fischfarmen einzigartig günstige Bedingungen.

## NATÜRLICHER LEBENSZYKLUS

Bis etwa zu Fingerlänge wächst der Forellennachwuchs in kühlem, hochreinem Gletscherwasser heran. Wenn die jungen Setzlinge ein Gewicht von 80 Gramm erreicht haben, werden sie in die Tiefen der Fjorde gebracht. So wird der natürliche Lebenszyklus dieses auch in freier Wildbahn wandernden Fisches beibehalten.

## HOHE ANSPRÜCHE ERFÜLLT

Die Fjordforelle ist ein anspruchsvoller Fisch. Sie braucht beste Wasserqualität, bevorzugt klare, kühle Gewässer zwischen vier und acht Grad Celsius, sauerstoffreich, bei einer bestimmten Strömung. In Norwegens Fjorden findet sie die perfekte Kombination aus süßem Schmelzwasser und salzhaltigem Meereswasser, um mit der richtigen Menge an Nahrung, langsam zu einer hervorragenden Qualität heranzuwachsen.





**GARANTIERTE HERKUNFT  
AUS NORWEGENS KÜHLEN,  
KLAREN GEWÄSSERN.  
NATÜRLICH NACHHALTIG.**

Norwegian Seafood Council  
Caffamacherreihe 5  
D-20355 Hamburg

Tel.: +49 (0)40 35 1551  
Fax: +49 (0)40 2294 1588  
norge.de@seafood.no

