

JULSTÄMNING FRÅN HAVET

FYLL JULBORDET MED HAVETS LÄCKERHETER!



Psst... Feldt's stora
sortiment av rökt och
gravad lax hittar du
på sidan 6-7.

WE LOVE SEAFOOD

Feldt's Fisk & Skaldjur AB
Roparebacken, 456 31 Kungshamn
Tel: 0523-707 00 • www.fisk.se





INLAGD SILL, MSC

8121 - Plasthink 2,9 kg, Avrunnen vikt 1,3 kg
Latinskt namn: Clupea harengus
Förpackning: 2 hinkar/kart

Vårt kanske äldsta och mest beprövade recept har givit oss denna klassiska inlagda sill i bit som bl a innehåller lök, kryddpeppar och morötter. Passar de flestas smaker.



LÖKSILL, MSC

8123 - Plasthink 3 kg, Avrunnen vikt 1,5 kg
Latinskt namn: Clupea harengus
Förpackning: 2 hinkar/kart

Genom en klassisk inläggning har vi fått fram denna goda sill. Sill, vatten, socker, lök, salt, ättika och kryddpeppar - enklare kan det inte bli. Prisvärd!



FRANSK LÖKSILL, MSC

8403 - Plasthink 2,9 kg netto, avr. vikt 1,3kg
Latinskt namn: Clupea harengus
Förpackning: 1 hink/kart

Vår franska löksill hör verkligen till klassikerna i vårt sortiment. Alltid lika omtyckt och uppskattad för sin goda smak och sina lagom stora bitar.



NYHET!

BRANTEVIKSILL, MSC

8404 - Plasthink 2,9 kg netto, avr. vikt 1,3kg
Latinskt namn: Clupea harengus
Förpackning: 1 hink/kart

En god, lite söt och kryddig sill som smaksatts med lök, dill, kryddpeppar, svartpeppar, vitpeppar och lagerblad.



MATJESSILLFILÉER, HELA, MSC

8113 - Plasthink, 2,9 kg, Avr vikt 1,6 kg
Latinskt namn: Clupea harengus
Förpackning: 2 hinkar/kart

Matjessillen är för många själva ryggraden i ett lyckat julbord och en självklarhet vid alla högtider.



KRÄFTMARINERAD SILL, MSC

8408 - Plasthink 2,7 kg, sillvikt 1,3 kg
Latinskt namn: Clupea harengus
Förpackning: 1 hink/kart

Dillen och färgen på såsen i denna härligt krämiga sill för snarare tankarna till kräftor än till sill. Därav namnet.



SENAOSSILL, MSC

8109 - Plasthink 2,7 kg netto (sillvikt 1,3 kg)
Latinskt namn: Clupea harengus
Förpackning: 2 hinkar/kart

Senapssillen har blivit ett måste på jul-påsk- och midsommarbordet. Tack vare senapssillen har människor som tidigare aldrig ätit sill börjat gilla denna urgamla basföda.



MATJESSILL I BIT, MSC

8116 - Plasthink 2,9 kg, Avr vikt 1,6 kg
Latinskt namn: Clupea harengus
Förpackning: 2 hinkar/kart

Feldt's Matjessillfiléer är av hög kvalitet och ger en smakupplevelse utöver det vanliga. Att denna sill är färdigskuren underlättar vid servering.



SKÄRGÅRDSSILL, MSC

8107 - Plasthink 2,7 kg netto (sillvikt 1,35 kg)
Latinskt namn: Clupea harengus
Förpackning: 2 hinkar/kart

En härligt krämig sill med bland annat gräslök och Cavi-Art. Lika god till midsommar som till Julbordet!



GÖR DIN EGEN INLAGDA SILL!

Feldt's "gör det själv-sill" är helt färdigmarinerad och klar att användas för att göra en egen sillinläggning. Bara fantasin sätter gränser!



MINUTSILL, MSC

8181 - Plasthink 3 kg, Avr vikt 1,5 kg
Latinskt namn: Clupea harengus
Förpackning: 2 hinkar/kart

LAKERÄKOR

Fördelarna med räkor och andra produkter som konserverats i lake är många. Jämfört med färska räkor har lakeräkor bättre hållbarhet och du slipper naturligtvis att skala dom. Jämfört med frysta räkor kräver de ingen upptining och du får heller ingen viktförlust vid upptining.

En annan fördel med lakeprodukter är användarvänligheten. Man tar det man behöver för stunden och sedan ställer man undan burken till nästa gång.



HANDSKALADE RÄKOR, LARGE, MSC

2701 - I lake, sjökokta
Latinskt namn: Pandalus borealis
Förpackning: 3 x 1,5 kg (avrunnen vikt)

MSC-certifierade lyxräkor i lake. Feldt's Handskalade räkot har en fast och fin konsistens, bevarad färg och utseende samt en smak som endast kan liknas vid färska räkor.



HANDSKALADE RÄKOR, MSC

2706 - I lake, sjökokta
Latinskt namn: Pandalus borealis
Förpackning: 3 x 1,5 kg (avrunnen vikt)



RÄKOR I LAKE, MSC

2509 - I lake, Strl 250-350/Lb
Latinskt namn: Pandalus borealis
Förpackning: 2 x 1,5 kg (avrunnen vikt)

Prisvärda MSC-märkta lakeräkor som passar utmärkt till allt från snittar och röror till mackor och sallader.



SALTSILLFILÉER, MSC

8141 - Utan skinn, Plasthink 6,3 kg, avr vikt 5 kg
 Latinskt namn: Clupea harengus
 Förpackning: 1 brk/kart

Dessa fina saltsillfiléer utgör en bra grund för att skapa sin egen inlagda sill. Man börjar med att vattna ur sillen. Sedan gör man en lag av vatten, socker och ättika. Kryddar gör man enligt eget tycke, smak och kreativitet. På Feldt's hemsida www.fisk.se finns flera recept på goda inläggningar.



SILLFILÉ, MSC

6020 - Styckfryst, 40-80 g/st
 Latinskt namn: Clupea harengus
 Förpackning: 5 kg

Styckfryst sill har många fördelar. Inget onödigt svinn, man tar bara det som går åt. Ingen is eller fiskvatten som rinner bort. Alltid jämn kvalitet och fräschhet.



SILLFILÉ RULLAD MSC

6040 - Styckfryst, 40-80 g/st, (köttssidan utåt)
 Latinskt namn: Clupea harengus
 Förpackning: 5 kg

Vår nationalfisk, efterlängtat av de flesta, rullad med omsorg (köttssidan utåt). Passar utmärkt till Sillådor såsom Kräftsill och Kaviarsill.



“Västkustströmming”

Stekt sillflundra (även kallad strömmingsflundra) är verkligen en svensk husmansklassiker. Sillen har panerats i ströbröd, stekts i smör och har sedan lagts in i ättikslag med socker, lök och dill. Serveras oftast kall till sillbord, påsk- och julbord eller till vardags bara på knäckebröd.

STEKT SILLFLUNDRA I LAG, MSC

8250 - Hink 3,3 kg (ca 15 st/hink)
 Latinskt namn: Clupea harengus
 Förpackning: 3,3 kg, Avrunnen vikt 1,6 kg



STEKT INLAGD SILL, MSC

8251 - Plastburk 400 g (avrunnen vikt)
 Latinskt namn: Clupea harengus
 Förpackning: 12 x 400 g/kart



ANSJOVISKRYDDAD SILLFILÉ, MSC

8161 - Plastråg 950 g, Avr vikt 600 g
 Latinskt namn: Clupea harengus
 Förpackning: 8 x 600 g/kart (avrunnen vikt)

Ansjoviskryddade sillfiléer eller restaurangfiléer som det också kallas, är ett lönsamt alternativ till den mer än dubbelt så dyra ansjovisen.

Våra sillfiléer levereras i moderna plasttråg som bland annat är staplingsbara vilket ger en enkel hantering efter användning.

LUTFISK



LUTFISK AV LÅNGA, MSC

9160 - Utan skinn, fenor och ryggben
Latinskt namn: Molva molva
Förpackning: 12 kg/krt (3-4 påsar/krt)



LUTFISK AV LÅNGA, MSC

9164 - Utan skinn, fenor och ryggben
Latinskt namn: Molva molva
Förpackning: 12 kg/krt (10-12 påsar/krt)



En fisk – många tillbehör!

Lutfisk beredd av renskurna skinnfria filéer av långa. Fisken är lutad med vatten, kalk och soda. Som en motvikt till allt som är starkt kryddat och fett behövs lutfisken. Den har en mycket såregen smak - en typisk specialitet som de flesta älskar. Hur den skall serveras beror på var man kommer ifrån. Kokt potatis vill alla ha. Sedan växlar smaken: en gräddig béchamelsås, en från senapssås eller skirat smör. Kokta små gröna ärtor uppskattar många som tillbehör. På västkusten brukar det vankas stekta fläsktärningar till lutfisken.

TÅNGCAVIAR

Tångcaviar är ett prisvärt alternativ till stenbitsrom som används på samma sätt, alltså som garnering på smörgåsar, i sallader och inte minst på smörgåstårter.

Fördelarna med Tångcaviar är att den inte härsknar, har lång hållbarhet, saknar kolesterol och framför allt så färgar den inte av sig. Tångcaviar går dessutom att koka och värma upp utan att kornen spricker! Att Tångcaviar dessutom är betydligt billigare än Stenbitsrom gör ju inte saken sämre.



RÖD TÅNGCAVIAR

8263 - I plastburk
Förpackning: 6 x 500 g

SVART TÅNGCAVIAR

8265 - I plastburk
Förpackning: 6 x 500 g



RÖD TÅNGCAVIAR

8277 - Spritzpase
Förpackning: 10 x 500 g

SVART TÅNGCAVIAR

8278 - Spritzpase
Förpackning: 10 x 500 g

RÖKT & GRAVAT



All rökt & gravad lax från Feldt's produceras i vår egna laxfabrik. Där har vi full kontroll över produktionen och kan ta fram nya spännande produkter allt efter våra kunders önskemål. Laxen förädlar vi enligt gamla svenska traditioner och råvaran vi använder oss av är norsk lax av högsta kvalitet.



KALLRÖKT SKIVAD NORSK LAXFILÉ

9542 - Utan skinn, fulltrimmad, vacuumpackad, 1,3-1,7 kg/st
Latinskt namn: Salmo salar
Förpackning: ca 11 kg/kart

Vår kallrökta lax är rökt på gammaldags vis med alspån, vilket ger en härlig röksmak. Den rökes i 12-14 timmar och blir då riktigt genomrökt och underbart saftig.



GRAVAD SKIVAD NORSK LAXFILÉ

9552 - Utan skinn, fulltrimmad, vacuumpackad, 1,4-1,7 kg/st
Latinskt namn: Salmo salar
Förpackning: ca 11 kg/kart

Vår gravade norska lax gravas efter gammalt recept i 6-7 dygn vid ca + 1°C. Laxen blir då helt genomgravad och lika saftig som om du skulle ha gjort den själv.

KALLRÖKT BUFFÉSKUREN NORSK LAXFILÉ, ASC

9644 - Utan skinn, hel sida, vacuumpack, 1,5-2,0 kg/st
Latinskt namn: Salmo salar
Förpackning: ca 11 kg/kart



SOJA- & MISOGRAVAD LAX, bufféskuren

945 - Utan skinn, 1,5-2,0 kg/st
Latinskt namn: Salmo salar
Förpackning: ca 11 kg

Miso är en fermenterad sojapasta som är laddad med umami, den så kallade femte grundsmaken. Här har mison, tillsammans med soja, används för att smaksätta vår gravade lax. En trendig gravlax med en smak som för tankarna till Asien.

Laxen är skuren med kniven i rak vinkel (bufféskuren).

SOJA- & MISOGRAVAD LAX, bufféskuren, ASC

949 - Utan skinn, 1,5-2,0 kg/st
Latinskt namn: Salmo salar
Förpackning: ca 11 kg



GRAVAD BUFFÉSKUREN NORSK LAXFILÉ, ASC

9654 - Utan skinn, hel sida, vacuumpack, 1,5,2,0 kg/st
Latinskt namn: Salmo salar
Förpackning: ca 11 kg/kart



HOVMÄSTARSÅS

2959 - Plastburk 1,8 kg/burk
Förpackning: 1 x 1,8 kg/kart

En av de viktigaste svenska såsarna och ett måste till den gravade laxen på till exempel julbordet. Även god till skaldjur så som kräftor, hummer och krabba.



VARMRÖKT NORSK LAXFILÉ, Naturell

9522 - Med skinn, vacumpackad, 1,0-1,8 kg/st
Latinskt namn: Salmo salar
Förpackning: 12-15 kg/kart

VARMRÖKT NORSK LAXFILÉ, Naturell, ASC

9622 - Med skinn, hel sida, vacumpackad 1,0-1,8 kg/st
Latinskt namn: Salmo salar
Förpackning: ca 11 kg/kart



VARMRÖKT NORSK LAXFILÉ, Naturell (portionsskuren)

9524 - Med skinn, hel sida, vacumpackad 1,0-1,8 kg/st
Latinskt namn: Salmo salar
Förpackning: ca 11 kg/kart

Denna lax kommer färdigskuren i fina portionsbitar med en tjocklek på 20 mm vilket borgar för en god köksekonomi och en mer aptitlig buffé.



VARMRÖKT NORSK LAXFILÉ, Dubbellagd

9526 - Vacumpack, 2,0-3,0 kg/st
Latinskt namn: Salmo salar
Förpackning: ca 11 kg

Vår dubbellagda varmrökta lax röks, precis som våra övriga varmrökta laxprodukter, på gammaldags vis med alspån. Att laxen läggs dubbel gör att man får en nästan obefintlig rökyta. Laxen blir dessutom extra saftig!



Citronpepparlax (portionsskuren)

9564 - Varmrökt, med skinn, hel sida, vacumpackad 1,0-1,8 kg/st
Latinskt namn: Salmo salar
Förpackning: ca 11 kg/kart

Vad passar bättre till fisk än citron? Förutom citron är denna saftiga lax smaksatt med diverse kryddor bl a paprika, salt, fruktskal och socker. En garanterat spännande smaksättning!



PEPPARLAX (portionsskuren)

9567 - Varmrökt, med skinn, hel sida, vacumpackad 1,0-1,8 kg/st
Latinskt namn: Salmo salar
Förpackning: ca 11 kg/kart

Vår pepparlax är smaksatt med fyra sorters peppar, salt och andra kryddor som t ex paprika. Laxen har en markerad pepparsmak utan att på något sätt bli för stark!

ROMPRODUKTER



AMERIKANSK LÖJROM

1265 - Fryst, plastburk 80g
Latinskt namn: Coregonus artedi
Förpackning: 24 x 80 g

Vår amerikanska löjrom är beredd av rom från vildfångad siklöja, fiskad i Nordamerika. Den amerikanska löjrommen är läckert rödorange i färgen och romkornen något större än den svenska löjrommen.



FINSK LÖJROM

1267 - Fryst, plastburk 80g
Latinskt namn: Coregonus artedi
Förpackning: 24 x 80 g

Finsk Löjrom är ett mycket bra och ofta prisvärt alternativ till Svensk löjrom. Rommen kommer från samma fisk (Siklöjan) men är fiskad i Finlands klara sjöar. Den finska löjrommen är lite rödare i färgen men är i övrigt väldigt snarlik den svenska.



AMERIKANSK SIKROM

1266 - Fryst, plastburk 80g
Lat. namn: Coregonus clupeaformis
Förpackning: 24 x 80 g

Vår amerikanska sikrom är beredd av rom från vildfångad Kanadasik, fiskad i de norra insjöarna i Nordamerika. Sikrom är lite gulare i färgen än löjrom och romkornen är lite större.



REGNBÅGSLAXROM

1109 - Fryst, plastburk 80g
Lat. namn: Oncorhynchus mykiss
Förpackning: 24 x 80 g/kart

Vår regnbåglaxrom är beredd av rom från Regnbåglax, odlad i saltvatten i Finland. Regnbåglaxrom är röd i färgen och romkornen är betydligt större än löjrom och sikrom.



AMERIKANSK LÖJROM, 1 KG

1164 - Fryst amerikansk löjrom
Latinskt namn: Coregonus hoyi
Förpackning: 6 x 1 kg

AMERIKANSK SIKROM, 1 KG

1162 - Sikrom från Nordamerika
Latinskt namn: Coregonus clupeaformis
Förpackning: 6 x 1 kg



REGNBÅGSLAXROM, 500 G

1108 - Sikrom från Nordamerika
Latinskt namn: Oncorhynchus mykiss
Förpackning: 12 x 500 g

STENBITSROM, RÖD, MSC

8232 - 340 g glasburk
Latinskt namn: Cyclopterus lumpus
Förp: 12 brk/kartong



STENBITSROM, SVART MSC

8230 - 340 g glasburk
Latinskt namn: Cyclopterus lumpus
Förp: 12 brk/kartong



Vill du veta mer om våra produkter?

Ring oss på tel: 0523-707 00 eller besök vår hemsida www.fisk.se.