



POLAR SEAFOOD

DANSK LAKS MED OMTANKE

Vores danske laks opdrættes under ansvarlige forhold i Nordjylland i lukkede, landbaserede anlæg, hvor vandet renses og recirkuleres med omtanke for miljøet. Den kontrollerede vandstrøm giver fiskene plads til at svømme aktivt og udvikle en fast kødkvalitet. På fabrikken i Esbjerg forædles laksene gennem filetering, tørsaltning og koldrøgning efter traditionelle håndværksmetoder.



POLAR SEAFOOD

DANSK LAKS

VORES VARIANTER

Nu får du muligheden for at vælge hele laksesider fra Danmark, på køl eller frost, som en del af vores foodservicesortiment.



Dansk laks
Røget, tørsaltet, skivet
Frost

Varenr. 4230
700-1000 g – 10 pl



Dansk laksefillet
Med skind, uden ben
Frost

Varenr. 4240
900-1300 g – 10 pl



Dansk laks
Røget, tørsaltet, skivet
Køl

Varenr. 4079
700-1000 g – 10 pl



Dansk laks
Hel side, røget,
tørsaltet, med
snor

Køl
Varenr. 4270
1,2 kg – 10 pl



Fisk og skaldyr med ASC mærket kommer fra et ASC certificeret bæredygtigt opdræt
www.asc-aqua.org