



Oprindelse

Laks *Salmo salar*.

Den velkendte norske laks opdrættes i de kolde klare fjorde, langs den 21.000 km lange norske kystlinie. Den norske laks har optimale vækstbetingelser og en kvalitet som har gjort den verdensberømt. Laksens karakteristiske kødfarve og spejlblanke overflade er et sikkert tegn på en meget høj råvare kvalitet.

Laksene opdrættes i kæmpestore saltvandsbure, der er placeret i fjordene. Lakseproduktionen i Norge er underlagt særdeles strenge kontrol- og kvalitetskrav. Havbrugene drives med størst mulige hensyn til naturen.

Ursprung

Lachs *Salmo salar*.

Der wohl bekannteste atlantische Lachs wird in den kalten klaren Fjorden, entlang der 21000 km langen Küste Norwegens gezüchtet. Der norwegische Lachs hat optimale Bedingungen und eine Qualität, die den Lachs weltberühmt gemacht hat. Die charakteristische Farbe sowie die spiegelblanke Oberfläche des Fleisches ist ein sicheres Zeichen einer hohen Rohwarenqualität.

Die Lachse werden in großen Salzwassergehegen gehalten, die in den Fjorden verankert sind. Die Lachsproduktion in Norwegen unterliegt sehr strengen Qualitätsanforderungen und wird laufend kontrolliert. Die Lachsfarmen arbeiten entsprechend der staatlichen Umweltschutzvorgaben.

Origin

Salmon *Salmo salar*.

The well known Norwegian salmon are grown in the cold, clear fjords along the 13,000 mile Norwegian coast line. Norwegian salmon have optimal growth conditions and a quality that have made them world famous. Salmon's characteristic color of the meat and mirror bright finish is a sure sign of very high raw material quality.

Salmon are grown in giant salt water cages that are placed in the fjords. Salmon production in Norway is under particularly strict control and quality requirements. Ocean usage is practiced with the highest possible regards for nature.



Forædling

Laksen fileteres, håndsaltet og koldrøges i gammeldags røgeovne på Polar Salmons fabrik på den jyske vestkyst. Røgningen giver laksen en mild krydret og delikat smag. Bøgetræsrogen indeholder specielle aromastoffer, som giver den karakteristiske smag. Oprindeligt blev fiskene saltet og røget for at forlænge holdbarheden, denne konserverende effekt er stadig et vigtigt parameter. Efter røgningen vakuumpakkes laksen efter højeste standard for at bevare den gode smag.

Veredelung

In der Räucherei von Polar Salmon, an der Westküste Jütlands, wird der Lachs filetiert, von Hand gesalzen und in alten traditionellen Öfen über Buchenholz kaltgeräuchert. Der Rauch gibt dem Lachs einen gekräuterten und feinen Geschmack. Das Buchenholz enthält spezielle Aromastoffe, die dem Lachs den charakteristischen Geschmack verleiht. Ursprünglich wurden die Fische gesalzen und geräuchert, um die Haltbarkeit zu verlängern. Diese Art von Konservierung ist immer noch ein wichtiger Faktor. Nach dem Räuchern wird der Lachs nach den höchsten Ansprüchen vakuumverpackt, damit der feine Geschmack erhalten bleibt.

Process

The salmon is cut into fillets, hand salted and cold smoked in old fashioned smoke ovens at Polar Salmon's factory on the Danish west coast. Smoking gives the salmon a mild smoky and delicate taste. Beech wood smoke contains special flavors that result in a very characteristic taste. Originally, fish were salted and smoked to extend shelf life. This preservative effect is still an important parameter. After smoking, the salmon is vacuum packaged according the highest standards to preserve the great taste.



En sund delikatesse

Der er masser af gode grunde til at spise laks. En væsentlig faktor er den fantastiske smag samt de utallige anvendelsesmuligheder. Endnu vigtigere er laksens høje indhold af livsvigtige næringsstoffer. Det gælder eksempelvis D-vitamin, jod, og selen. Selen styrker immunforsvaret og jod stimulerer stofskiftet. Laks indeholder også ligeså vigtige Omega 3 fedtsyrer. Det er betegnelsen for fiskeolier som blandt andet nedsætter risikoen for blodpropper. Det anbefales at spise 200-300 gram fisk og skaldyr om ugen. Med laks fra Polar Salmon kan man hurtigt gøre det sunde til det sjove.

Eine gesunde Delikatesse

Es gibt viele gute Gründe Lachs zu essen. Ein wesentlicher Grund ist der hervorragende Geschmack sowie die unzähligen Anwendungsmöglichkeiten. Noch wichtiger ist allerdings der hohe Gehalt an lebenswichtigen Nährstoffen und Spurenelementen. Dies gilt insbesondere für Vitamin D, Jod und Selen. Selen stärkt die Abwehrkräfte des Körpers und Jod regt den Stoffwechsel an. Der Lachs enthält auch wichtige Omega 3 Fettsäuren. Diese Omega 3 Fettsäuren reduzieren unter anderem das Risiko von Blutgerinnseln und Schlaganfällen. Es wird empfohlen 200-300 Gramm Fische und Schalentiere pro Woche zu verzehren. Mit dem Lachs von Polar Salmon verbindet man so das Praktische mit dem Nützlichen.

A healthy delicacy

There are many good reasons to eat salmon. An important factor is the fantastic taste along with countless application possibilities. Even more important is salmon's high content of vital nutrients. This applies for example to Vitamin D, iodine and selenium. Selenium strengthens our immune defense system and iodine stimulates metabolism. Salmon contains also just as important Omega 3 fatty acid. This is a term used for fish oils that, among other things, reduce the risk for coronary problems. It is recommended, we eat one half pound of fish and shellfish weekly. With salmon from Polar Salmon, one can be healthy and have fun.





Polar Salmon A/S · H. E. Bluhmesvej 18 · DK-6700 Esbjerg · Denmark
Tel. +45 75 12 46 77 · Fax +45 75 12 44 62 · E-mail: polarsalmon@polarsalmon.com