



Nordic wildfish[®]
– *fresh frozen at sea*

Jon Hallvard Roaldsnes

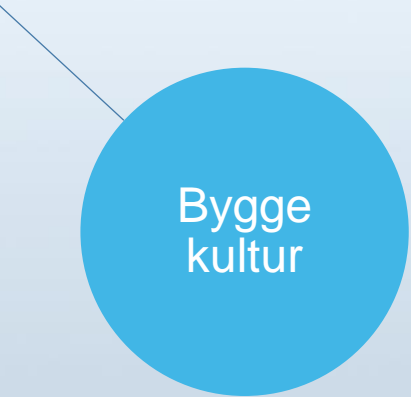
Verdioptimalisering:



Kvalitetsfokusering

Markedsorientering

Ressursutnyttelse



”The Nordic wildfish way”



STANDARD

Fangst

Våtmottak

Avliving


Produksjon

Innfrysing

Kontroll

Salg

KULTUR

- 
- Utblødd og hvitere filet
 - Minimalt med støt og slagskader
 - Høyere utbytte for filetindustrien på 1-2 %
 - Økt holdbarhet som «chilled» på 1-2 dager
 - Produksjon av klippfisk viser tilsvarende hvitere sluttprodukt

Kvalitetsfokusering kan gi

10 % verdiøkning

på nøkkelarter



Nordic wildfish®

– fresh frozen at sea

Takk for oppmerksomheten!