

Tuoretta hyvää Norjanmerestä

Lohi sisältää runsaasti Omega 3 -rasvahappoja, joiden on todettu olevan hyväksi terveydelle. Meille myös merten hyvinvointi on tärkeää; sen vuoksi olemme mukana WWF:n johtamassa Salmon Dialogue -ohjelmassa, joka on perustettu tukemaan kestävä kehityksen mukaista lohentuotantoa ja sen standardointia.

Lohi

Lohet elävät merissä ja suurissa järjissä. Paista tuore lohi pannulla tai uunissa ja tarjoa keitettyjen perunoiden, ruohosipulikasvikkeen ja sitruunaviipaleen kanssa.

Laxen

Laxen lever i havet och i stora sjöar. Stek eller tillaga i ugn och servera med kokt potatis, gräslökssås och en citronskiva.

Färsk läckerheter från Norska havet

Lax innehåller rikligt med Omega 3-fettsyror som har konstaterats vara bra för hälsan. För oss är det också viktigt att haven mår bra. Därför är vi med i Salmon Dialogue-programmet som leds av WWF. Programmet stöder laxproduktion enligt principerna för en hållbar utveckling och standardisering av laxproduktionen.

Lämminsavulohi

Savustaminen tuo makua ja parantaa säilyvyyttä. Tarjoa lämminsavulohta paahto- tai näkkileivän päällä. Sopii myös esim. keitettyjen perunoiden ja pinaattimuhennoksen tai tuoreen pastan tai blinien kanssa.

Säilömisellä on pitkät perinteet

Ruokien säilyvyyden varmistaminen Pohjolan pitkien talvien aikana on ollut tärkeää jo vuosisatojen ajan, ja jo viikinkiaikana ruoan säilömiseen oli useita erilaisia tapoja. Yksi säilöntätapa oli savustaminen, jota käytetään vielä nykyäänkin kalan ja lihan säilömiseen. Tarjoa LAX VARMRÖKT -lämminsavulohta alkupalana voileivän tai näkkileivän päällä ja mausta mustapippurilla ja sitruunaviipaleella. Lohi käy myös pääruoaksi keitettyjen perunoiden ja pinaattimuhennoksen tai tuorepastan kanssa.

Varmrökt lax

Rökning smaksätter och konserverar. Servera på rostad bröd eller knäckebröd, med kokt potatis och stuvad spenat eller med färsk pasta, blinis, etc.

Konservering med gamla anor

Att kunna bevara maten under de långa, kalla vintrarna har alltid varit viktigt i Sverige. Och till och med vikingarna använde olika konserveringsmetoder. En sådan var rökning - en metod som fortfarande används för fisk och kött. Servera LAX VARMRÖKT (varmrökt lax fryst) som en förrättstost med svartpeppar och en citronskiva. Eller som en huvudrätt med kokt potatis och stuvad spenat, eller med färsk pasta.



LAX VARMRÖKT
-lämminsavulohi
varmrökt lax

Kylmäsavulohi

Savustaminen tuo makua ja parantaa säilyvyyttä. Tarjoa kylmäsavulohta leivän päällä tai keitettyjen perunoiden, SÅS SENAP & DILL -kastikkeen, tillin ja sitruunaviipaleen kera.

Savu voi olla myös hyväksi

Ruokien säilyvyyden varmistaminen Pohjolan pitkien talvien aikana on ollut tärkeää jo vuosisatojen ajan, ja jo viikinkiaikana ruoan säilömiseen oli useita erilaisia tapoja. Yksi säilöntätapa oli savustaminen, jota käytetään vielä nykyäänkin kalan ja lihan säilömiseen. Tarjoa LAX KALLRÖKT -kylmäsavulohta SÅS SENAP & DILL -graavilohikastikkeen, tillin ja sitruunan kera leivän päällä tai keitettyjen perunoiden kanssa.

Kallrökt lax

Rökning smaksätter och konserverar. Servera på en brödskiva eller med kokt potatis, SÅS SENAP & DILL, dill och citron.

Rökning är inte alltid farligt

Att kunna bevara maten under de långa, kalla vintrarna har alltid varit viktigt i Sverige. Och till och med vikingarna använde olika konserveringsmetoder. En sådan var rökning - en metod som fortfarande används för fisk och kött. Servera LAX KALLRÖKT (kallrökt lax frusen) med kokad potatis, vår smakrika SÅS SENAP & DILL (gravlaxsås), dill och citron, eller på en brödskiva tillsammans med SÅS SENAP & DILL, dill och citron.



LAX KALLRÖKT
-kylmäsavulohi
kallrökt lax

Graavilohi

Graavaaminen parantaa säilyvyyttä ja tuo lisää makua. Lohesta saa runsaasti Omega 3 -rasvahappoja. Tarjoa leivän päällä tai keitettyjen perunoiden, SÅS SENAP & DILL -kastikkeen, tillin ja sitruunan kanssa.

Perinneherkku

Ruotsalainen keittiö perustuu hyvin vanhoihin perinteisiin. Yksi niistä on kalan graavaaminen talven varalle. LAX GRAVAD -graavilohi on kasvatettu Norjassa. Lohi on helppo valmistaa, ja siitä voi kehittää loputtomasti erilaisia ruokia. Tarjoa leivän päällä tai keitettyjen perunoiden kanssa. Molemmissa tapauksissa kyytipojiksi sopivat myös SÅS SENAP & DILL -tilli-sinappikastike sekä tilli ja sitruuna.

Älä unohda SÅS SENAP & DILL -graavilohikastiketta!

Gravad lax

Gravning smaksätter och konserverar. Lax innehåller Omega 3. Servera på en brödskiva eller med kokt potatis, SÅS SENAP & DILL, dill och citron.

En traditionell delikatess

Den svenska kokkonsten härstammar från väldigt gamla traditioner. En sådan är att marinera fisk för att bevara den under de långa vintrarna. LAX GRAVAD (gravad lax, fryst) är odlad i Norge. Lax är enkel att tillaga och kan användas i mängder av rätter. Servera den med kokad potatis, vår smakrika SÅS SENAP & DILL (senap- och dillsås), dill och citron, eller på en brödskiva tillsammans med senapssås, dill och citron.

Glöm inte SÅS SENAP & DILL!



LAX GRAVAD
-graavilohi
gravad lax

Najadlohi

Najadlohi on graavattua ja savustettua lohta. Tarjoa keitettyjen perunoiden kera tai leivän päällä tillin, sitruunaviipaleen ja sopivan kastikkeen kanssa.

Kahden valmistustavan parhaat puolet

LAX NAJAD -lohi on sekä kylmäsavustettu että graavattu. Sen rakenne on hieman kiinteämpi kuin tavallisen graavilohen mutta maku siitä huolimatta tuore ja luonnollinen. Hienoinen savun maku on najadlohelle tyypillinen, mutta se ei kuitenkaan ole yhtä öljyistä ja suolaista kuin kylmäsavulohi. Se maistuu herkulliselta esimerkiksi keitettyjen perunoiden kanssa tai leivän päällä. Kyytipojiksi sopivat tilli, sitruuna ja SÅS SENAP & DILL, SÅS SENAP & BASILIKA tai SÅS PEPPARROT -kastikkeemme.

Najadlax

Inte gravad eller kallrökt - utan båda! Servera med kokt potatis eller på en brödskiva med dill, citron och en lämplig sås.

Det bästa av två världar

LAX NAJAD (gravad rökt lax, fryst) är inte gravad eller kallrökt - utan både och! Konsistensen är fastare än gravad lax, men fortfarande naturligt fräsch. Smaken är mindre oljig och salt än rökt lax, men ändå med en tydlig rökiighet. Det fina är att laxen kan ätas både som gravad och som rökt. Varför inte med kokt potatis eller på en brödskiva? Kombinera med dill, citron och SÅS SENAP & DILL (gravlaxsås), SÅS SENAP & BASILIKA (senap- och basilikasås) eller SÅS PEPPARROT (pepparrotssås).



LAX NAJAD
-najadlohi
najadlax