

FANGSTOMRÅDER:

Iflg. dansk lovgivning skal der stå fangstområde ved fisken, og stort set alt vores fisk kommer fra FAO-område 27, som også hedder det Nordøstlige Atlanterhav, og det er et kæmpeområde, som starter i Atlanterhavet helt nede ud for Middelhavet, går op til Grønland og op forbi Norge, samt helt ind til Østersøen. Hvis vi har undtagelser, fremgår det altid ved varen.

	Fangstområde	Redskab
Pigvar	FAO.27.III.a	OTB
Lange	FAO.27.III.a	OTB
Kulmule	FAO.27.III.a	OTB
Grovhakket urørt fars		
Rødspætte	FAO.27.III.a	OTB/GN
Blæksprutte	FAO.27.III.a	OTB
Hvilling	FAO.27.III.a	OTB
Kuller	FAO.27.III.a	OTB
Lyssej	FAO.27.III.a	OTB/GN
Skærising	FAO.27.III.a	OTB/GN
Usorterede fiskeskrog		
Færøsk Laksefilet	Færøerne	Opdræt
Varmrøget laks	Norge/Færøerne	Opdræt
Røget sildefilet		
Røget makrel		
Røget makrelfilet		
Skagen Rejer	FAO.27.III.a	OTB
Jomfruhummerhaler	FAO.27.III.a	OTB
Krabbeklør	FAO.27.III.a	OTB/GN
Sort hummer		GN
Blåmuslinger		Opdræt
Jomfruhummere	FAO.27.III.a	OTB
Fiskefond		
Fiskefrikadelle		
Hummerpasta		
Beluga Caviar		
Lakse rogn		
Ossetra Caviar	Kina	Opdræt
Baerii caviar	Kina	Opdræt
Baerii caviar	Kina	Opdræt
Torsk	FAO.27.III.a	
Søtunge	FAO.27.III.a	
Røget laks		

Røget hellefisk	
Gravad laks	
Røget ål	
Knurhane	
Stenbider rogn	

OPBEVARING OG HOLDBARHED:

Fersk fisk opbevares ved max. 2 grader og har en holdbarhed på 4-5 dage. Opbevaring på frost 3-6 mdr.