

Hvor rart det enn høres - vi driver ikke fiskeindustri !

Vår produksjon er ikke maskinell - det vi utfører er håndarbeid. I tillegg har vi, via et begrenset antall lokale fiskere, også kontroll med håndteringen av fisken ombord - Vi krever perfekt kvalitet, og betaler ekstra for å få nettopp det. Vi produserer i små partier slik at vi til enhver tid har kontroll med hver eneste bit. På den måten får vi sluttproduktet slik vi ønsker det. Av hvert eneste parti vi produserer prøvesmaker vi noen biter før pakking slik at vi vet at resultatet er godt. Også pakkingen utføres for hånd slik at vi får kontrollert hver eneste bit før de er klar for salg.

Våre produkter fryses inn direkte etter pakking for å oppnå lengst mulig holdbarhet. Selvfølgelig har du mulighet til å kjøpe ferskvare hos oss også når vi har produksjon på de forskjellige produktene. Dette kan være både fersk hel fisk eller ferdigvare, men det anbefales at du kontakter oss litt i forkant og legger en bestilling.

Alle produktene våre er klar for tilberedning - fisken er skåret og klar for gryta. Det eneste produktet som krever litt forberedelse er spikke-ueren. Der anbefaler vi at den klyves og vannes i 1-2 timer før den spises. For de som måtte lure - til og med lutefisken vår er gryteklar. Den kan tilberedes i langpanne eller trekkes i lettsaltet vann akkurat etter din smak. Vår lutefisk trenger ikke saltes kvelden i forveien - du trenger ikke være redd for at den skal forsvinne i gryta.

Produktene våre er laget etter gammel tradisjon på Slottet gård - på samme måte som vi har tilberedt fisk gjennom tidligere generasjoner hovedsaklig for eget bruk. Våre produkter er ekte hjemmelaget mat! Ta gjerne kontakt med oss dersom du har spørsmål om våre produkter!