

HIDDENFJORD

Raised in the wild

Filety sa pripravujú z rýb s hmotnosťou 5–6 kg alebo 6–7 kg najneskôr do 3 hodín po výlove.

Pre-rigor znamená „pred posmrtným stuhnutím“. V tejto fáze je mäso také pevné, že sa z neho nedajú vytiahnuť kosti. Preto ponúkame filet s kosťami.

Filet zbavujeme šupín už pri spracovaní na Faerských ostrovoch, pretože práve v šupinách sa môžu skrývať zárodky baktérií.

Výsledkom je **mimoriadne kvalitný produkt.**



MAUNA POKE

HIDDENFJORD
RAISED IN THE WILD

- Firma vznikla na Faerských ostrovoch v roku 1929.
- Firmu dnes vlastnia bratia Atli a Regin Gregersenovci.
- V roku 2020 Hiddenfjord ako prvý producent lososa na svete úplne ukončil leteckú prepravu rýb a znížil tak emisie CO_2 o 94 %.
- Celý chov má pod kontrolou od ikry až po rybu pripravenú na predaj.



Chov a spracovanie

- Chov prebieha na otvorenom mori v drsných podmienkach. Vlny dosahujú až 13 m, morské prúdy sú veľmi silné a voda má po celý rok 6–10 °C. Losos sa preto neustále pohybuje, čo ovplyvňuje kvalitu mäsa.
- Hustota obsádky je nižšia ako pri bežnom chove lososa v Nórsku.
- Výlov prebieha na otvorenom mori, čo znižuje stres rýb na minimum. V Nórsku sa celá obsádka bežne najprv preváža do prístavu, kde ryby zostávajú až 3 dni a odkiaľ ich postupne lovia na spracovanie.
- Ryby sa filetujú najneskôr do 3 hodín po výlove.
- Úmrtnosť rýb je len 5 % oproti 15 %, čo je bežná hodnota v Nórsku.

Prečo pre-rigor filet Hiddenfjord?

- Pevné mäso sa pri krájaní nerozpadáva a je ideálne na sushi.
- Filet je už bez šupín, takže je vhodný na tepelnú prípravu bez ďalších úprav.
- Má vynikajúcu chuť.

