

FL FANØ LAKS®
The original smoked salmon





Det startede med en drøm

... og en hobby

Fanø Laks er en usædvanlig succes. For Henning Rasmussen havde for længst solgt Fanø Fiskehus for at prøve andre udfordringer, og i en alder af 60 år ville han trappe ned og hygge sig med at røge fisk sammen med en lokal kammerat. Men Henning blev grebet af projektet med sit iværksætter-sind – og sin gode smag.

Første røgeovn blev bygget i 2008. Allerede i 2011 blev Fanø Laks tildelt Børsens Fødevarepris. Restauranter og gourmetforretninger overalt i landet overgav sig til et unikt produkt.

Tid

Når røggangen er kølet ned til et bestemt antal grader, er den ferske laks klar til at komme i i røgeovnen, hvor de halehængte laksesider køres i de specialdesignede stenovne, som er udviklet af Henning. Laksen ryges på en temperatur på mellem 18 og 20 grader og kommer ud, når man kan mærke, at den er klar. Den sidste medarbejder, som forlader røgeriet om aftenen, "klapper lakse-ne godnat" for at føle efter, at de er på vej mod netop den konsistens, Fanø Laks skal have.

Kærlighed

Fanø Laks er håndlavet hele vejen igennem. Fra laksen tør- og håndsaltes, til den halehænges i ovnen, og rygningssprocessen påbegyndes til den sublime Fanø Laks. Hver dag klokken 9 mødes personalet til morgenmad i kantinen. De fleste spiser et par stykker med laks. Siden åbningen i 2008 har røgeriet aldrig haft en påvisning om hygiejnen i produktionslokalerne.

Passion

Fanø Laks er et livsprojekt for Henning Rasmussen. I dag er hans datter, Anne Rasmussen, ansat som salgschef – og generelt er personalet lidt som en familie, der alle er lige så stolte over deres kvalitetsprodukt som Henning.

Under coronakrisen udvidede Fanø Laks sin kundekreds til detailbranchen, hvor det eksklusive produkt er forblevet en meget populær vare i forretninger med særlig fokus på delikatesser og kvalitet.



Sådan bliver laksen forarbejdet

Hvad er hemmeligheden bag et perfekt stykke røget laks?

Hos os på Fanø er en del af forklaringen tid, kærlighed og passion. Resten skyldes råvarer og håndværk af højeste kvalitet.

Proceduren er den samme hver gang. Det foregår ved håndkraft, og det tager 3½ dag. Der er ingen genveje til at lave koldrøget Fanø Laks.

Ved ankomst bliver laksesiderne først grundigt saltet. Når håndsaltningen er overstået, bliver de skyllet og hængt til hvile. Hvileperioden er vigtig, før laksesiderne bliver halehængt i røgeovnen. Mens de hænger i ovnen, mærker vi jævnligt på dem, så fiskene kan tages ud på det helt rette tidspunkt.

Til sidst skal laksene hvile endnu en gang, før de er klar til at blive pakket og sendt ud til detailbutikker, restauranter, webshops, måltidsportaler og food-services i hele Danmark samt Tyskland, Østrig og Italien.

Røgeovnene er udviklet og bygget af Henning Rasmussen selv. Han startede med to ovne, og gentagne gange er røgeriet udvidet med endnu én. Hver gang var tanken, at "vi skal også lave andre produkter end laks". Men ingen andre produkter har til nu helt kunne matche den stigende efterspørgsel på Fanø Laks – et produkt i særklasse.



Fanø Laks er stolt over at høre hjemme i Nationalpark Vadehavet – UNESCO Verdensarv.

Beliggenheden i et enestående naturområde med stolthed og kultur lægger et præg på vores omhu og kvalitetsbevidsthed i produktionen af Fanø Laks.





Lokalt forankret og forarbejdet

Fanø Laks er et lokalt forarbejdet produkt.

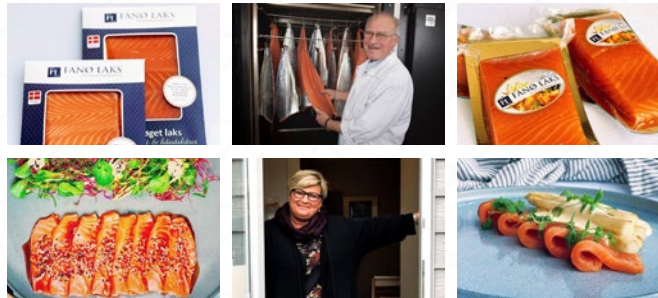
Men selve laksen bliver importeret fra Nordnorge og Færøerne – simpelthen fordi kvaliteten er den bedste og reneste i fisk fra den kolde Nordatlant.

Fisken er håndsorteret, antibiotikafri, GMO-fri, fersk og frisk.

Når fiskefileterne ankommer til Fanø, er de håndflækket og håndtrimmet – Fanø Laks insisterer på at undgå maskiner, som kan ødelægge fisken.

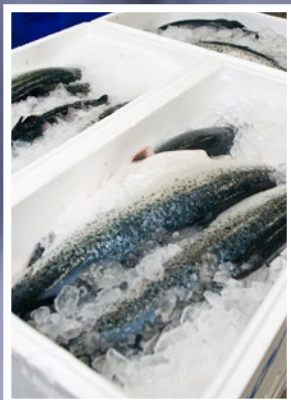
I detail sælges Fanø Laks i form af disse fire produkter:

- Koldrøget hel side 1,0-1,8 kg
- Koldrøget 100 g
- Koldrøget 200 g
- Gourmetstykke 180-200 g



Service, repair and sale of all types of refrigeration systems

Boven 5 · DK-6700 Esbjerg · Tel: +45 75 12 49 27 · info@nordfrost.dk · www.nordfrost.dk



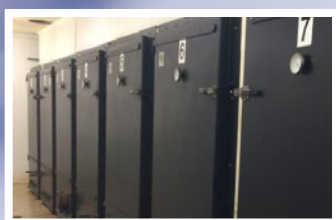
Modtagelse

De ferske laks modtages på vores lager direkte fra Nordatlanten.



Håndtering

De ferske laksefileter tør- og håndsaltes.

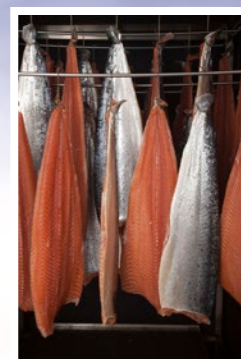


Special-byggede stenovne

Derfra går turen til de specialbyggede stenovne, der står i et lukket rum, hvortil der i kontrollerede mængder bliver trukket frisk vesterhavsluft. Luften nedkøles, og den kolde luft blandes med røgen i ovnene.

Hænges op

Derefter bliver de hængt op i halestyk i et døgn tid under køl.



Velbekomme

Nyd verdens bedste røgede laks.



Kontakt os

Fanø Laks ApS

Sønder Nytoft 10

6720 Fanø

+45 7516 6808

info@fanoe-laks.com

www.fanoe-laks.com

  @fanolaks



Fanø Sparekasse

Dit lokale pengeinstitut



FØLG OS PÅ FACEBOOK

DIN LEVERANDØR AF FRISK FISK I HØJ KVALITET



Salg af fisk og skaldyr til størstedelen af Europa og Norden. Vi får dagligt fisk fra Danmark og Norge, som sikrer en høj kvalitet og et bredt produktsortiment.

Kontakt os og hør, hvad vi kan gøre for dig.

Læssevejen 10 · 6700 Esbjerg · Telefon: 76 13 40 20 · info@nordicfish.dk