



Korshags

Ett familjeföretag med en stolt historia & en tro på godare mat från havet

PRODUKTER

Brett sortiment

Brett sortiment av premiumprodukter inom rökta och förädlade fiskprodukter. Rökt och gravad lax, rökt makrill, rökt sill, patéer, såser, sallader och senap. Allt produceras lokalt i Falkenberg.

Bästa råvarorna

Produkter av premiumkvalitet ställer krav på riktigt bra råvaror.

Lax: Odlas i Norge i rent, friskt och djupt strömmande vatten vilket ger den absolut finaste laxen. Den nyupptagna laxen kyls och styckas inom 1 tim efter att den tagits upp ur vattnet (kallas "pre rigor"). Levereras färsk. Vi köper bara fulltrimmad lax, en dyrare, men bättre råvara då den har mer kött och mindre fett än mindre trimmade laxfiléer.

Makrill: Fångas utanför Shetlandsöarna på hösten när fetthalten är rätt för rökning.

Sill: Fångas utanför Norge när fetthalten är rätt för rökning.

Såser & röror: Baseras på äkta majonnäs och har en hög andel räkor.

Förvaring & hållbarhet

Kyl: Vakuumpförpackade produkter, såser och sallader. En fisk i öppnad vakuumpförpackning bör konsumeras inom 3-4 dagar. **Frys:** Vakuumpförpackade produkter som gravad, rimmad och kallrökt lax kan frysas in och bör då konsumeras inom 3 månader. Varmrökt fisk kan frysas in, men blir något blötare i konsistensen. Inkokt lax ska *inte* frysas in!

HANTVERK

Alved & enbär

Att röka fisk är ett hantverk. Vi röker med noggrant utvald färskflisad alved och enbär. Alveden kommer från ett hållbart skogsbruk i Sibbarp, några mil från Falkenberg i Halland. För att uppnå en god röksmak flisar vi alveden själva, färsk från stock, allt för att få ut så mycket som möjligt av de aromer och smakämnen som finns naturligt i veden. Flisen blandas med enbär vilket ger den fantastiska smaken. Receptet är beprövat sen 1826.

KUNDER

Dagligvaruhandeln, fiskhamnsgrossister, återförsäljare, restaurang & storköksgrossister i bl.a. Sverige, Finland, Danmark och England. En jämn och hög produktkvalitet, bra service och snabba leveranser har gett oss många riktigt långa kundrelationer och fina prestigeuppdrag (Harrods, Selfridges, Operakällaren, m.fl.).

Korshags



FÖRETAGET

Familjeföretag i Falkenberg

Grundat 1980 av Gunnel och Per-Arne Korshag efter att Per-Arne under 15 års tid hade experimenterat med att röka fisk i mindre skala. Idag ägs företaget av den 2:a generationen, syskonen Niklas och Pernilla Korshag.

Namnbyte 14 juni 2014

Falkenbergs Laxrökeri bytte namn till Korshags. Namnbytet innebär en rad yttre förändringar, t.ex. ny logotype och grafisk profil. Förpackningarna kommer gradvis att bytas ut under året. Främsta anledningarna:

- Tydliggöra att vi är ett familjeföretag
- Särskilja oss mer i handeln och därmed bli tydligare mot slutkonsument
- Kommunicera bredden av vårt sortiment; lax och rökeriet ligger oss fortsatt väldigt nära, men vi vill visa att vi är mer än så idag

Ett av Sveriges största fiskrökerier

Omsätter ca 150 miljoner kronor. Ca 50 anställda. All produktion sker lokalt i Falkenberg.

Filosofi

Produkterna ska vara enkla att tillreda och lätta att tycka om. Genom inspiration och äkta matglädje vill vi få fler att äta godare mat från havet.

Hållbart företagande

- Josefine Breitholtz ansvarar för miljö- & kvalitet
- Kvalitetscertifierade (ISO22000FSSC)
- Produktionsanläggningen är godkänd för MSC-produktion och för ekologisk produktion (KRAV)
- All sill är MSC-certifierad (från hållbart fiske)
- Innehar skogsbrukscertifikat från FSC. Alveden vi röker med kommer från hållbart skogsbruk (FSC)

MER INFORMATION

www.korshags.se

Facebook: korshags

Instagram: korshags

Mynewsdesk: Korshags

Vår butik i Falkenberg ligger på Servicevägen 3 och erbjuder ett brett och varierande utbud av delikatesser