

Vi tar vilt till en *ny nivå*



NORRLANDSVILT



Hållbarhet, spårbarhet och kvalitet.



Vi är Norrlandsvilt

Gemensam passion och vilja

Norrlandsvilt erbjuder det bästa av det vilt som finns uppe i de norrländska skogarna och fjällen. Vi strävar efter att göra detta fantastiska viltkött mer tillgängligt och på ett sätt som visar respekt för er, djuren och alla inblandade.

Företaget grundades 2017 av Fredrik Eklund och Johan Tyrbo. När deras vägar korsades i början av 2010-talet hade de arbetat hela sina yrkesverksamma liv med kött och vilt. Båda två kände att branschen saknade något, framförallt upplevde de att utvecklingen inom viltindustrin hade stannat av.

Tillsammans ville de skapa något nytt, något som kunde ta svenskt vilt in i framtiden. Därför grundade de Norrlandsvilt, som är resultatet av en gemensam passion att ta viltkött till helt nya nivåer och skapa en produkt som vi alla kan vara stolta över.





Oss kan du lita på!

Norrlandsvilt är unika med att specificera varifrån vårt älg- och renkött kommer, ända ner på läns- och bynivå, och vi arbetar nära de samebyar, jägare och jaktlag som levererar sina råvaror till oss. Med stor tacksamhet för det jobb som de lägger ner kan vi fokusera på att göra det absolut bästa av råvaran och nå ut med produkter av allra högsta qualité på marknaden. På så vis visar vi respekt för alla inblandade: djuren, djurhållarna, jägarna och dig som handlar av oss.

Norrlandsvilt bevisar att etik, moral och omsorg går att förena med lönsamhet och effektivitet. Vi ser med stor tillförsikt på vad framtiden har att erbjuda, och kämpar varje dag för att naturnära mat ska kunna konkurrera med mer industriell produktion.





Packdesign har förpackningsmaskinen till dina produkter!

Djupdragare, trågförslutare samt horisontella- & vertikala flowpack, allt från ULMA Packagings omfattande maskinsortiment! Vi utför service, ombyggnationer och har reservdelar till de flesta förpackningsmaskiner.

PACK DESIGN AB
-COMPLETE SOLUTIONS-

www.packdesign.se



ULMA

Äkta varor med omsorg och respekt

Vad vi äter blir allt viktigare, oavsett om det handlar om omsorg för miljön, vår egen hälsa, eller att vi vill leva mer i samklang med naturen. Norrlands-vilt vill möta detta behov – och tror att svaret finns att hitta i naturen.

Vi arbetar med konstlad mat, direkt från naturen, som är framtagen med största omsorg. Mat som tål att synas i sömmarna, helt enkelt. Vi jobbar med ren och älg, alla styckningsdetaljer samt förädling såsom skav, rökt och torkat.

Vi är väl förtrogna med alla steg i kedjan, från inköp av levande djur, slakt, styckning och paketering till logistik, transporter, marknadsföring, försäljning och kundsupport. Vi samarbetar med noga utvalda leverantörer för att garantera den kvalité du som konsument förväntar dig när du vill ha något extra, och den kapacitet du som handlare behöver för att säkerställa högkvalitativa råvaror till dina kunder.

Vår ambition är att erbjuda något utöver det vanliga och i vårt sortiment har vi flera unika varor. Bakom vissa av dem döljer sig en historia. Ta våra älgköttbullar som exempel. Det receptet är inspirerat av Johan Tyrbos mormors köttbullar, som han åt som liten och som var gjorda på enbart älg. Vi ville dela med oss av den upplevelsen, och tycker att vi har lyckats riktigt bra med det.

Under 2022 har vi också börjat använda oss av en ny förpackning som stämmer väl överens med våra värderingar: flatskin. Flatskin består av 75 procent mindre plast än vanliga förpackningar och förlänger dessutom varans hållbarhet väsentligt. Köttet ligger på en botten av papp, vilket gör att vi kan skriva ner tips och råd på vad du kan göra med köttbiten på baksidan. Fiffigt va?



Vilt på menyn



martin&servera



Vilt på en ny nivå

Vi är väldigt stolta över vad vi har åstadkommit med Norrlands-vilt. Vi når ut med svenskt kvalitetsvilt som visar respekt för råvaran och alla inblandade, och bidrar samtidigt till att öka kännedomen om råvaran och hur man hanterar och tillagar vilt hos konsumenterna.

Hållbarhet, spårbarhet och kvalité på en helt ny nivå. Det är Norrlandsvilt.



Kvalitetsvilt på riktigt

Det är skillnad på kött och kött, även när det gäller vilt. Alltför ofta används viltbegreppet som ett överslätande uttryck som ska legitimera allt kött från vildmarken. Men det är klart att det är skillnad. Stor skillnad.

När vi sätter Norrlandsvilts stämpel på en produkt, är det en garanti för att den är av allra högsta kvalitet. För att bibehålla kvaliteten i våra produkter arbetar vi med hela ledet, från det att djuret går ute i skogen tills att det är slaktat, förpackat och på väg ut till handlaren i lastbil. Dessutom utbildar vi både jägaren och renägaren i hur de ska hantera köttet för bästa möjliga resultat.

Spårbarhet hela vägen

Allt kött från Norrlandsvilt är ursprungsmärkt på en helt ny nivå. Förutom kvalitetsstämpeln "Från Sverige" går det på allt vårt renkött att se vilken sameby och vilken skillingsplats det kommer ifrån, och på allt vårt älgkött vilket län som älgen är fälld i.

Vi är nämligen övertygade om att det bästa sättet att uppmuntra en hållbar produktion och säkerställa en hög, jämn kvalitet är spårbarhet.

Hållbarhet

Hållbarhet är mer än bara bäst före-datum. Det är även att vi som producenter ser till att ta tillvara så mycket av råvaran som möjligt. På Norrlandsvilt har vi många spännande projekt där vi utforskar hur vi kan ta tillvaratagandet av djuren till nya nivåer.

Det är respekt för hela ledet det.

Välkommen till Sapmi Ren & Vilt

Vi erbjuder en rad produkter inom vilt – ren, älg, fisk, bär med mera. Våra produkter finns både som frysta råvaror och som förädlade delikatessbitar. Vi hämtar alla våra produkter från vårt närområde, med stor respekt för miljön, och bereder dom med stor omsorg.

sapmirenovilt.se



SÁPMI REN & VILT



Om du är på jakt efter mer inspiration till hur du kan tillaga vårt härliga vilt, finns det gott om tips och råd på vår hemsida och sociala medier. Där lägger våra vänner, de fantastiska kockarna Lotta Öström, Emilia Nilsson och Pontus Karén, löpande ut såväl klassiska som nytänkande maträtter med svenskt vilt.



NORRLANDSVILT

Kontakt

E-post: info@norrlandsvilt.se

Telefon: 0950-101 02



[norrlandsvilt.se](https://www.norrlandsvilt.se)