



Med fokus på
tradition och kvalitet

Med hantverket i fokus

Som ett familjeägt företag har vi på Roslagsfisk lång erfarenhet av att förädla fisk enligt traditionella men också beprövade hantverksmetoder. Sedan 1968 har vårt mål varit att leverera högkvalitativa produkter till våra kunder och det präglar fortsatt vår arbetsprocess till denna dag. För oss handlar det inte bara om att få arbetet gjort, utan det viktiga är hur vi arbetar med råvaror från våra hav och sjöar. När vi röker fisk gör vi det med hjälp av äkta alved, vilket ger en fin röksmak, och när vi saltar fisk gör vi det från grunden utan några tillsatser. Roslagsfisk är certifierade enligt IP livsmedelscertifikat och på så vis kan vi garantera att havets läckerheter kan förtäras på ett hållbart och säkert vis.

Vi tror på en tät dialog med våra kunder

För oss är snabb och direkt dialog med kunden en förutsättning för ett bra slutresultat. Då vi är det familjära företaget med hög kapacitet kan vi anpassa förädlingen av produkter utifrån våra kunders önskemål, utan att tumma på kvalitet och service. Vi levererar alla våra produkter från dörr till dörr och håller alltid våra leveranstider. På så vis kan vi värna om de goda relationerna som vi har med våra kunder och säkerställa att produkterna hamnar på rätt ställe.



Besök eller kontakta
oss idag!

Ekbacksvägen 36
764 56 Grisslehamn
Tel: 0175-330 70
info@roslagsfisk.com
www.roslagsfisk.com

Finnvacum

**Förpackningsmaterial, förpackningsmaskiner
och service till livsmedelsindustrin**

Finnvacum AB • Tel: 08-600 13 50 • info@finnvacum.se • www.finnvacum.se



Förädling av fisk när den är som bäst

Vi är måna om att arbeta med fisk av allra högsta kvalitet, vilket bidrar genomgående till en förhöjd känsla för slutprodukten. Vårt rökeri har hög kapacitet att röka och förädla fisk. Vi har även ett stödlager där en stor variation av olika produkter återfinns till försäljning. Vi röker enligt gammal tradition – och självklart med äkta alved från Roslagen! Allt efter kundens önskemål. Förutom att röka fisk och skaldjur så är vi specialiserade inom skärning, insaltning och paketering av större partier.

Leverans och service som går att lita på

Vår egen lastbil hämtar och levererar råa och färdiga produkter två gånger i veckan inom Stockholmsområdet. Förutom att arbeta effektivt har våra chaufförer krav på sig att köra på ett bränsle- och miljöbesparande sätt. Detta sparar mycket bränsle, däck och belastar miljön med så lite utsläpp som möjligt. Med detta i åtanke samt att vi installerat egna solceller för elproduktion är det en självklarhet för oss att ställa oss bakom FN:s globala hållbarhetsmål.

Vår butik som är belägen i hjärtat av Roslagen

I Grisslehamns yttre hamn, i anslutning till Eckerölinjen, Hotell Havsbaden och ortens lokala fiskare, ligger vår butik Roslagsfisk. Här säljer vi dels vårt stora rökta sortiment, dels såväl lokal som mer exotisk färsk fisk tillsammans med egna butikstillverkade tillbehör. Välkommen in!





El & Kylservice AB

Energieffektiva lösningar med hjälp av naturens krafter

DEN KOMPLETTA LEVERANTÖREN AV EL, KYLA OCH VÄRMEPUMPAR



Starmora 19, 761 13 Riala | 0176-26 30 40 | info@elkyl.se | www.elkyl.se