



SUND og FRISK

DANFOREL blev etableret for over 60 år siden og har specialiseret sig i forarbejdning af danske ørreder fra dambrug. Ørred er én af de fiskearter, der har det højeste indhold af Omega-3-fedtsyrer, som dagens forbruger lægger stor vægt på i en sund og alsidig kost.

DANFOREL har den holdning, at den absolut bedste smagskvalitet opnås, når der anvendes helt friske råvarer.

DANFOREL bruger under 8 timer fra fisken leveres, går i bassinet frem til slagtning, filetering, røgning til produktet er færdigpakket.

SIKKER og SPORBAR

DANFOREL stiller en række skrappe krav til leverandørerne om særlig god foder- og vandkvalitet og anvendelse af mindst muligt medicin igennem fiskenes opvækst.

DANFOREL råder over et topmoderne produktionsanlæg og indlagte kontrolrutiner i alle processer og sikrer således den højeste produktionshygiejne. Til styring af den løbende hygiejnekontrol anvendes HACCP-princippet.

DANFOREL har i mange år opnået IFS certificering på højeste niveau.

DANFOREL benytter et sporbarhedssystem, som med optimal sikkerhed følger fisken hele vejen tilbage til dambruget.



GESUND und FRISCH

Danforel wurde vor über 60 Jahren gegründet und ist spezialisiert in der Verarbeitung von dänischen Forellen aus dänischer Fischzucht. Die Forelle ist einer der Fischarten mit dem höchsten Gehalt an Omega-3-Fettsäuren, auf die Verbraucher von heute im Rahmen einer gesunden und ausgewogenen Ernährung ganz besonderen Wert legen.

Danforel vertritt die Position, dass der beste Geschmack ausschließlich mit frischen Zutaten erreicht wird.

Danforel braucht weniger als 8 Stunden von Anlieferung der Fische bis zum Schlachten, Filetieren, Räuchern und dem verpackten Produkt.

SICHERHEIT und RÜCKVERFOLGBARKEIT

Danforel stellt strenge Anforderungen an seine Zulieferer, d.h. es wird auf besonders hohe Futter- und Wasserqualität geachtet sowie auf einen geringen Gebrauch der Medikamenten in der Aufzucht der Fische.

Danforel verfügt über modernste Produktionsanlagen und Kontrollsysteme. Dies gewährleistet beste Hygiene in allen Produktionsschritten. Die laufenden Hygienekontrollen werden nach den HACCP-Richtlinien durchgeführt.

Danforel erhält seit vielen Jahren IFS-Zertifizierungen auf höchstem Niveau.

Danforel nutzt ein System zur Rückverfolgung, das mit optimaler Sicherheit alle Fische bis zu ihrer Fischfarm zurückverfolgen kann.



HEALTHY and FRESH

DANFOREL was established over 60 years ago and has specialised in the processing of trout from Danish fish farms. The trout is one of the fish species with the highest content of Omega-3 fatty acids that today's consumer values highly in a healthy and varied diet.

DANFOREL is of the opinion that when it comes to obtaining the very highest quality of taste it is done by using the freshest of raw materials.

It takes DANFOREL less than 8 hours from the fish is delivered, put into tanks until slaughtered, filleted, smoked and the product is packed.

SAFE and TRACEABLE

DANFOREL has a number of high demands that are asked of the suppliers regarding particularly good feed and water quality and keeping the use of medicine to a minimum as the fish mature.

DANFOREL has a state-of-the-art production facility and incorporated control routines in all processes and thus ensures the highest production hygiene. The HACCP principle is used for managing the constant hygiene control.

For many years, DANFOREL has obtained IFS certification of the highest level.

DANFOREL uses a traceability system that ensures that the fish can be traced all the way back to the fish farm.





MILJØ og ØKOLOGI

DANFOREL tænker over miljøet i alle led af værdikæden. Ved opbygning af det moderne og fleksible produktionsapparat med høj kapacitet er der lagt vægt på, at energiforbruget er så lavt som muligt.

DANFOREL får leveret fiskene levende fra danske dambrug, der produktionsmæssigt er underlagt verdens skrappeste miljølovgivning.

DANFOREL har en stor og tiltagende produktion af økologiske fileter. Alle råvarer til denne produktion kommer fra danske økologiske dambrug, som arbejder under Europas strengeste miljøkrav. I det økologiske opdræt er der blandt andet lagt vægt på følgende:

- GMO-frit foder
- Foder uden kunstige farvestoffer og råvarer, der kommer fra truede fiskearter
- Strenge krav til medicinering og brug af kemikalier
- Sporbarhed
- Beskyttelse af det ydre miljø
- Overvågning og kontrol udført af den danske Fødevarestyrelse

SORTIMENT:

DANFOREL kan levere i private label eller eget brand:

Røget ørredfilet pakket i en atmosfærebeskyttet emballage (MAP) leveret i forskellige vægtkategorier og pakkestørrelser, med/uden skind. Specielle produktønsker kan imødekommes. Forskellige marinader og krydderier kan tilsættes efter smag og ønsker.



UMWELT und ÖKOLOGIE

Danforel achtet in allen Phasen der Wertschöpfungskette stets auf die Umwelt. Der Bau einer modernen und flexiblen Produktionsanlage mit hoher Kapazität gewährleistet einen so geringen Energieverbrauch wie möglich.

Danforel bekommt ausschließlich lebendige Fische von dänischen Fischfarmen geliefert, deren Produktionsverfahren den weltweit strengsten Umweltgesetzen unterliegen.

Danforel hat eine große und wachsende Produktion von Bio-Filets. Alle Rohwaren für diese Produktion stammen aus dänischen Bio-Betrieben, die den strengsten ökologischen Richtlinien Europas unterliegen. In der ökologischen Fischzucht gibt es unter anderem folgende Schwerpunkte:

- GMO-freie Futtermittel
- Futtermittel ohne künstliche Farb- und Inhaltsstoffe, die von bedrohten Fischarten stammen
- Strikte Richtlinien zur Verwendungen von Medikamenten und Chemikalien
- Rückverfolgbarkeit
- Umweltschutz
- Überwachung und Kontrolle der dänischen Veterinär- und Lebensmittelbehörde

SORTIMENT:

Danforel liefert Private-Label als auch unter eigenem Markennamen:

Geräucherte Forellenfilets in geschützter Atmosphäre verpackt (MAP) geliefert in verschiedenen Gewichtsklassen und Packungsgrößen, mit / ohne Haut. Anfragen zu Spezialprodukten werden angenommen. Verschiedene Marinaden und Gewürze können je nach Geschmack und Wünschen hinzugefügt werden.



Foto: Villy Juul Larsen, Danske Akvakultur



ENVIRONMENT and ECOLOGY

DANFOREL thinks about the environment in all the aspects of the value chain. By building up modern and flexible high capacity production facility emphasis is put on keeping the energy consumption as low as possible.

DANFOREL receives the fish live from Danish fish farms that production-wise are subject to the toughest environmental legislation in the world.

DANFOREL has a large and increasing production of organic fillets. All raw materials for this production come from organic Danish fish farms subject to some of the most rigorous environmental demands in Europe. In organic breeding emphasis has among other things been put on:

- GMO-free feed
- Feed must not contain artificial colorants and ingredients from endangered fish species.
- Strict demands regarding medicine and the use of chemicals
- Traceability
- Protection of the environment
- Monitoring and control by the Danish Veterinary and Food Administration

RANGE:

DANFOREL offers private label products and the Danforel brands:

The smoked trout fillets are packed in modified atmosphere packaging (MAP) in different weight categories and packaging sizes with or without skin. Special product requirement can be met. Different marinades and spices may be added according to taste and demands.

KONTAKT/CONTACT:

DANFOREL A/S

Slagterivej 2 · DK-7200 Grindsted

T: +45 76 43 90 00 · F: +45 75 83 57 39

danforel@danforel.com · www.danforel.com

