



ÅDAL ØRRED

DÄNISCHER BIO-FORELLEN



WIR SIND ENG MIT DER NATUR VERBUNDEN

Ådal Ørred züchtet frische Bio-Forellen im naturschönen Ådal von Vejle.

Bei Ådal Ørred arbeiten wir nach stolzen Fischzuchttraditionen, deren Wurzeln bis ins Jahr 1896 zurückreichen. Angetrieben vom Wunsch, ein wenig langsamer zu treten, entschleunigen wir unsere Produktion und züchten Fische auf natürliche Weise mit Respekt vor der Natur und den Menschen, die sie auf den Teller bekommen.

Unser Ziel mit Ådal Ørrede ist ganz einfach. Wir möchten schmackhaften, natürlichen und frischen Fisch herstellen, den Sie mit gutem Gewissen genießen können. Daher konzentrieren wir uns im gesamten Herstellungs-Prozess - von der Aufzucht bis hin zur Schlachtung und Lieferung - sowohl auf die Lebensmittelqualität als auch auf Umwelt, Klima und Tierschutz. Wir beliefern Großhändler, Restaurants, Fachgeschäfte, Großküchen und Fischhändler im In- und Ausland.



Forellenfilet oder -Steaks
nach Vereinbarung

Frische Forelle im Ganzen



Gerne filetieren oder schneiden wir die Forellen nach Vereinbarung zu Steaks, ansonsten werden die Forellen im Ganzen auf Eis geliefert.

REGIONAL GEZÜCHTETE BIO-FORELLEN

Das gute Naturprodukt steht im Mittelpunkt unseres Handelns. Uns geht es darum, dass die Fische frisch sind, gut schmecken und gute, gesunde Nährstoffe enthalten. Mit einer großen regionalen Produktion verfügen wir über Bezugsquelle mit agilen Skalierungsmöglichkeiten. Wir können das ganze Jahr über täglich frische Forellen liefern.

Bei Ådal Ørred erfüllen wir natürlich alle Anforderungen für die ökologische Produktion, ebenso wie wir Nachhaltigkeit und Tierschutz priorisieren.

Sollen wir auch an Sie liefern?

KONTAKT

Søren Nørtoft Olesen

T: +45 40 40 22 68
sno@aadaloerred.dk
www.aadaloerred.dk

