

Fløyelsfisk og fjellskinke med sunnhet og tradisjon

Ti år og ti millioner kroner. Det ligger bak utviklingen og lanseringen av fløyelsfisk, vindtørket fjellskinke fra Valdres og biffsnacks. Bak står Anna Ragnhild og Erik Berge med selskapet Fjell & Fjord Mat på Røn. Det handler om en helt ny fremstillingsmetode som kombinerer sunnhet med mindre salt, lokal mattradisjon og ypperste smaks kvalitet. Sentralt i prosessen står utvikling av naturlige melkesyre bakterier.



Nå er det følelse ute overfor kjedene for lansering på landsbasis etter en vellykket testing i markedet, og avtaler ventes å bli inngått før jul. GS1-systemet er implementert og brikkene som skal sikre sporing er i ferd med å falle på plass.

- Dette er møysomt håndarbeid som vil gi relativt kostbare produkter i delikatesse-diskene – med priser i nærheten av importerte skinker fra Spania og Italia. Men i motsetning til disse, tilbyr vi skinker med svært lavt saltinnhold. Det betyr økt sunnhet, som er et stadig viktigere konkurransevåpen. Markedsmulighetene er absolutt gode, sier **Erik Berge**.

Hjem igjen. Anna Ragnhild og Erik Berge er begge i midten av 60-årene, og skulle egentlig vært pensjonister. Bak seg har de en yrkeskarriere som spenner fra undervisning til underholdningsbransjen, restauranter og grafiske bedrifter, drift av forlag og nettgalleri.

De har flyttet hjem til Valdres, hvor en drøm skulle gå i oppfyllelse.

- Vi er begge fra gård, og har stor interesse for mat. Vi er og blir gründere – og er alltid nysgjerrige. Og dette er skikkelig moro, sier **Anna Ragnhild Berge**. Hun er daglig leder i selskapet, som ble etablert i 2004.

- Norge har stor produksjon av oppdretts-

laks og -ørret, men mye foredles i utlandet. Det er viktig at Norge er noe mer enn å være en råstoffleverandør, samtidig som vi ivaretar lokale og regionale mattradisjoner. Valdres har århundrelange tradisjoner for sine berømte rakfisk og sine gode speke-matprodukter. Dette har vi valgt å bygge videre på, legger Erik Berge til.

Biotrica-metoden. De to brukte mange år på å utvikle den såkalte Biotrica-metoden til bruk i fisk- og kjøttproduksjon. Sentral i denne prosessen var også Erik Berges bror, Harald Berge, som var den som kom på ideen om å bruke både sukkeravrenning

T.A. Elektronikk

www.taelektronikk.com



Etikettskrivere:

Vi leverer alle typer etikettskrivere. Høy kompetanse, stort utvalg. *Prev oss!*



Etiketter:

Norges største utvalg av etiketter til etikettskrivere. Konkurransedyktige priser!



Karbonbånd:

Norges beste priser på karbonbånd til etikett- og folieskrivere.



Vekter:

Stort utvalg av vekter til konkurransedyktige priser. Høy kompetanse, stort utvalg.



Skannere - håndterminaler:

Stort utvalg i høykvalitets håndterminaler og strekkodelesere til alle bruksformål. Se vår nettside for priseksempler!



Se vårt store utvalg på:

www.taelektronikk.com

Gravarsveien 55, 4306 Sandnes - Tlf: 51 86 85 17 - Fax: 51 87 10 07



Anna Ragnhild og Erik Berge har etablert Fjell & Fjord Mat på Røn i Valdres. Her produseres fisk- og kjøttprodukter basert på århundrelange mattradisjoner i kombinasjon med innovative produksjonsmetoder. Det gir velsmakende og saltfattige produkter.

og vakuum i produksjonen av fisk.

- Hva er dette egentlig?

- Første del – BIO, henspiller på at det foregår en naturlig biologisk prosess i næringsmidlene. Dette gir lettfordøyelige matvarer på grunn av naturlig utvikling av melkesyre bakterier, som gir forlenget holdbarhet.

Andre del – TRICA – står for de tre virkegradene, som naturlig rensing av råvarene, forsterket farge på kjøtt og fisk uten kunstige tilsetningsstoffer som for eksempel nitritt – og sist, men ikke minst, forlenget

holdbarhet på ferdige produkter, sier Erik Berge.

Fløyelsfisk. Under merkenavnet "Fløyelsfisk" finner vi røkt og urøkt laks og ørret i kilopakninger og i mindre porsjonspakninger. Fisken kjøpes ferdig filetert fra Vestlandet, og går igjennom en biologisk produksjonsprosess ved anlegget i Valdres. Fisken blir sukkerbehandlet – som gjør den renere, fargen blir sterkere og holdbarheten er kraftig forbedret. Sukkerstoffene gjør at det starter en av-

renning fra fisken – hovedsakelig vann og fett, samt noen andre stoffer. I løpet av fire dagers tid i sukker letner fisken med fra fem til ti prosent. Avrenningsvæsken er rød-oransje og oljeaktig, og en fermenteringsprosess (raking) starter. Deretter blir fisken lagt i vakuum i kjølerom i 10-14 dager, og gjerne lenger som gjør smaken enda mer kraftig.

- Men dette er ikke rakfisk. Rakfisk blir tradisjonelt laget av ferskvannsfisk som fermenteres i saltlake, understreker Erik Berge og forteller at den røkte fløyelsfisken ►

◀ blir røykt økologisk i tre dagers tid etter fermentering. Nå har man fått patent på prosessen i en rekke land. Det gjelder bl.a. i USA, hele EU, Russland, Kina, Australia og Norge.

- Vi valgte navnet "Fløyelsfisk" fordi fisken har en rund og myk følelse og smak som nettopp kan minne om fløyel, sier Anna Ragnhild Berge.

Fjellskinke. Etter fløyelsfiskens inntog, startet man med kjøtt – og merkenavnet "Fjellskinke fra Valdres" ble etablert. Her inngår Fjell fenalår, miniskinke, vanlig skinke og benfri skinke. I tillegg produseres "Fjellgjøtt", tørket biffsnadder med maksimum to prosent fett og svært lite salt. Produksjonsmetoden for kjøtt ligner, men lagringstiden er annerledes.

- Vi lagrer skinkene i en godkjent låve i Vang i Valdres. Lagringstiden er fra et halvt til halvannet år. Den rene vinden som kommer over fjellet fra Vestlandet sikrer den ekstra gode smaken i kjøttet, sier Anna Ragnhild Berge.

- Det er renheten som fascinerer markedet, spesielt i utlandet, legger Erik Berge til og viser oss utkast til brosjyren om "Seasilk – a safe Norwegian Fish Speciality for the Gourmet Market".

- Det er et stort marked og spennende der ute, legger han til – og røper eksportambisjoner.

Smak og sunnhet. Valdresgårdene har rike mattradisjoner fra hundreder av år tilbake. Anna Ragnhild og Erik Berge har med sin metode videreutviklet tradisjonene til en nyvinning innen behandling av



Pølsemaker Mikael Fremgård og Erik Berge sørger for produksjon av fløyelsfisk og vindtørkede fjellskinker.

kjøtt og fisk. Selv Mattilsynet er overrasket over resultatet.

- Folk er i økende grad opptatt av sunnhet i matprodukter. Vår metode med velsmakende og saltfattige produkter gjør at personer med lav toleranse for salt også kan spise gourmetmat. Det er et pluss for folkehelsen idet salt har fått søkelyset på seg i forbindelse med nyresykdommer, høyt blodtrykk og andre livsstilsykdommer, sier hun.

- Vi øker dessuten mattryggheten ved at metoden motvirker dannelsen av uønsket bakteriekultur. Vi bruker kun naturlige

næringsstoffer. Metoden gir derfor matvarer uten E-stoffer, kunstige tilsetningsstoffer eller konserveringsmidler av noe slag, legger Erik Berge til.

Han fortsetter med å peke på at det egentlig er snakk om et kulinarisk gjennombrudd med produkter basert på kvalitetsråvarer som behandles individuelt. Dermed får man frem de ekte og gode smakene både på fiske- og kjøttproduktene.

Produksjon i Valdres. Egentlig var planen å overlate selve produksjonen til andre. Men slik gikk det ikke. Egnede lokaler ble funnet på Røn, to mils vei nord for Fagernes. Her ble produksjonsutstyr installert. Sønnen Erik Berge hjelper til nå det trengs, og det er ansatt en pølsemaker. I dag foregår fisk- og kjøttproduksjon på samme gulv, men planen er å utvide produksjonsbygget med enda en etasje og få skilt de to produksjonene.

- Vi håper at de unge står klar til å føre dette videre, sier Anna Ragnhild Berge.

GS1-systemet. Nå skal man ut i markedet for alvor. Begge er god kjent med GS1-systemet fra tidligere. Første produkt med GS1-merking var "Fjellgjøtt"-posene, og i år fulgte merking av fløyelsfisk og fjellskinker. Markedet setter absolutte krav.

- Vi fikk god brukerinformasjon fra GS1 Norway. Systemet har stor nytteverdi og skaper økt effektivitet for aktørene i hele verdikjeden. Vi jobber nå med sporing, og her kan vi også bruke GS1-systemet. Det er en klar fordel, sier Erik Berge. ■



The global language of business

www.gs1.no i ny utgave

Vi holder deg faglig oppdatert, og med flere portaler er det lettere for deg å finne den informasjonen du søker.

Ny bruker? Vi har laget en egen portal med all informasjon du trenger for å komme i gang.

Besøk oss i dag på

www.gs1.no

- Informasjon om GS1 Norway
- Søknadsskjema
- Helpdesk
- Kontroll-sifferberegning
- GEPIR
- Kontaktinformasjon
- Oversikt over informasjonsmaterieill og -brosjyrer
- Nyheter
- Nyttige linker
- GTIN regler
- GS1 FOKUS utgaver
- UNSPSC
- EPC/RFID
- eCom
- GLN
- GS1 Sporbarhet
- GS1 Learn
- GS1 Helse