



Taste of Nordic ist ein "Private Label" und bietet eine seltene und exklusive Auswahl von Produkten, die in den reinen und sauberen nordischen Ländern hergestellt werden.

Bei der Suche nach den richtigen Herstellern legt Taste of Nordics besonders großen Wert auf qualitativ hochwertiges Lebensmittelhandwerk und ausgewählte Zutaten. Ganz gleich ob es sich dabei um die richtige Auswahl der perfekten Getreide für die Cracker oder das Finden der besten Fischereigewässer für Lachs handelt. Taste of Nordics Produkte werden stets mit größter Sorgfalt und viel Erfahrung in absoluter Spitzenqualität hergestellt.

Entdecken Sie mit Taste of Nordics den besonderen Genuß ausgewählter, regionaler Spezialitäten aus Skandinavien.



**Das Wild, wie es sein soll....**

Die dichten Wälder und die weiten Flächen in Schweden sind die Heimat der wilden Elche, Hirsche, Rehe und der zahmen Rentiere. Sie bewegen sich frei und weiden, wo immer sie wollen.

Dies garantiert ein schmackhaftes, mageres Fleisch - völlig frei von jeglichen Zusätzen oder Chemischen Präparaten.

In der nordschwedischen Region Jämtland ist die Esskultur stark in der alten Tradition des Landlebens verwurzelt. Die Menschen sorgten für ihre Rentiere, gingen auf die Elchjagd, angelten in den arktischen Flüssen und stellten eigene Milchprodukte her.

Taste of Nordic Elch- und Rentierfleisch wird traditionell in der gleichen Qualität nach alten, überlieferten Verfahren hergestellt.

Das ist der Geschmack der schwedischen Wildnis!



**Schwedischer Senf ist ein Muß!**

Zum Beispiel Taste of Nordic's Lachs- und Schalentieren-Soße ist eine traditionelle schwedische Delikatesse zu fast allen Meeresfrüchten.

Die Mischung aus süßem Senf, Cognac, Balsamico-Essig und Dill schafft eine wunderbar würzigen Geschmack.

Es ist der perfekte Begleiter für Dill-gebeizter Lachs und Schalentieren gleichermaßen.

Taste of Nordics Senf, mit einem perfekten Gleichgewicht zwischen süß und scharf gibt es in zwei Varianten, einmal mit und einmal ohne Cognac.

Unser Senf wird nach einem klassischen schwedischen Rezept in der ruhigen Küstenstadt Västervik an der Ostküste von Schweden hergestellt.

Senf ist In Schweden ist der favorisierte Begleiter beim Essen von Schinken oder Wurst und ist auch ein bevorzugter Bestandteil in vielen Saucen.



**Dieses Knäckebröd macht extrem süchtig!**

Original - Stein-Gemahlener Roggen  
4 Samen - Kürbis-, Sonnenblumen-, Sesam-, Lein-Samen  
Natürlich - Dinkel, Weizen  
Cranberry - Dinkel mit Preiselbeeren in Apfelsaft mariniert

Taste of Nordic's handgefertigtes schwedisches Knäckebröd und Knäkesticks gibt es in vier Varianten und wird aus steingemahlenem Mehl hergestellt. Das Dinkel Weizen kommt aus der Warbro Mühle in der Region Södermanland.

Der Roggen kommt aus der Orga-Mühle in Östergötland. Das mahlen des Getreides zwischen echten Mühlsteinen belässt die Stärke im Mehl und schont die Inhaltsstoffe viel besser, als wenn es in einer industriellen Art und Weise gemahlen wird.

Wie bei allen Taste of Nordic's Produkten wird sehr viel Wert auf traditionelle, alte Rezepten und das damit notwendige Wissen gelegt. Um ein erstklassiges Qualitätsprodukt herzustellen, wird diese Vorraussetzung mit lokal angebauten Weizen und Roggen gemischt und zu einem Produkt der Spitzenklasse verarbeitet. Das Ergebnis ist ein Premium-Knäckebröd mit einem großen Anteil an Handarbeit und Stolz - das macht das Knäckebröd sehr lecker, sehr knusprig und man will immer mehr.

Taste of Nordic's handgefertigte Knäckebröte und Sticks können mit einem Stück Lachs, Käse oder Salami serviert werden. Oder genießen Sie sie einfach als Snack zwischendurch oder nach schwedischer Art und Weise: ein Stück Knäckebröd mit einer dünnen Schicht Butter als Beilage zum Lieblingsessen.

Das ist kaum noch zu schlagen!



**Dies ist nicht irgendein Lachs ...**

Wenn Sie ihn probieren, werden Sie wissen warum. Taste of Nordic hat den Anspruch, Ihnen den besten Lachs zu bieten, den Sie bekommen können. Sie können sicher sein, dass Taste of Nordic alle denkbaren Anstrengungen unternimmt, um eine durchgehend hohe Qualität unserer Lachse in der gesamten Produktionskette sicherzustellen.

Taste of Nordic verwendet nur frischen, norwegischen Superior Lachs.

Das ist auch das Geheimnis für den guten Geschmack, da bereits gefrorener Lachs deutlich an Geschmack verliert und sich die Konsistenz erheblich verschlechtert. Als einzige Zusatzstoffe werden Salz, Zucker und Gewürze verwendet.

Taste of Nordic ist sehr wählerisch. In der gesamten Produktionskette werden konsequent Qualitätskontrollen durchgeführt. So werden z.B vor dem Verladen der Produkte alle erforderlichen HACCP-Kontrollen durchgeführt - ganz abgesehen davon muss natürlich der Geschmack der Produkte den hohen Taste of Nordic - Standards gerecht werden.

Und das ist der Ablauf:  
Der Lachs erreicht die Kühllhäuser in den Produktionsanlagen innerhalb von zwölf Stunden nach der Schlachtung. Hier wird der Name des Bauern, die Temperatur und die Qualität der Lachse sorgfältig dokumentiert, damit die Herkunft und Geschichte der Lachse bekannt ist. Erst dann wird der Fisch filetiert.

Jeder Fisch wird nach bestimmten Rezepturen von Hand gesalzen. Das Salzen von Hand ist die alte traditionelle Art, die seit vielen Generationen durchgeführt wird. Dabei wird das Fleisch und der Zustand der einzelnen Lachse nochmals von erfahrenen Augen kontrolliert und bewertet. Das anschließende Räuchern nach einem alten, traditionellem Rezept sorgt für einen feinen und milden Geschmack.

Nach dem Räuchern oder dem marinieren in Dill wird der Lachs grätenlos in zarte Scheiben geschnitten und tiefgefroren um die hohe Qualität aufrecht zu erhalten. Jetzt ist der Lachs fertig für den Verkauf und kann in einem Kühltransport an die Händler geliefert werden.



**Es gibt Caviar und es gibt schwedischen Caviar...**

Am Storön , das liegt außerhalb des Kalix im Norden von Schweden, ist die Fischfang-Tradition immer noch sehr ausgeprägt. Vor dreißig Jahren war das Fischen der kleinen Maräne (ähnlich dem Hering) die wichtigste Branche im Bezirk.

Mittlerweile ist der Hering weitgehend von Lachs ersetzt worden, aber die Kleine Maräne wird immer noch gefangen und während der sechs Wochen im Herbst vorbereitet.

Dabei sind es ist nicht die kleinen Fische (Gewicht ca. 250 g) selbst, die den grossen Fang ausmachen, sondern sein Rogen - der schwedischen Kaviar.

Der Rogen der kleinen Maräne wird von Hand verarbeitet. Dabei wird der Rogen aus dem Fisch gedrückt, mehrmals gewaschen, abgetropft und leicht gesalzen. Zu viel Wasser oder zu viel Salz macht den Rogen "wässrig" und von minderer Qualität.

Der so entstandene Caviar mit seiner herrlichen orangen Farbe und dem schönen feinen Geschmack ist ein Muss für alle internationalen Gourmet-Liebhaber.

In Schweden wird der Rogen oft auf Toast mit fein gehackten roten Zwiebeln, saure Sahne, Zitrone und Dill oder als Variante mit Fisch, Meeresfrüchten und in Begleitung zu Saucen serviert. Aber auch um verfeinern von so unterschiedlichen Gerichten wie Bratkartoffeln und Garnelen Sandwiches ist er bestens geeignet.