

BRØDA.
REMØ
GoldFish





Kvalitet, tradisjon og en god porsjon lidenskap

Nærhet til kunnskap, og rene råvarer.

I dag er Brødr. Remø lokalisert på den idylliske Sunnmørskysten, nærmere bestemt Fiskerstrand. Kun en halv time unna, finner vi Ålesund; Byen med en av de største og viktigste havnene for eksport av fiskerivarer fra Norge. Med sine kalde og klare fjorder skapes et ideelt vekstmiljø for laks og annen sjømat, og en mulighet for oss til å presentere produkter Norge er globalt kjent for.

Dedikerte ansatte.

Våre dedikerte og erfarne ansatte er det som definerer Brødr. Remø og våre produkter. Sammen streber vi mot høyest mulig effektivitet og kvalitet, og nettopp derfor er det viktig at alle våre ansatte føler seg tatt vare på og har tro på sin kompetanse.

Håndverk er hjørnesteinen i vår bedrift.

Vi bruker ikke injeksjon eller noen form for kunstige stoffer i vår produksjon. Lidenskap for yrket og tid er hva vi ser på som avgjørende for et godt produkt. Hos oss er alt gjort på den tradisjonelle måten, med en tidsriktig vri.

Innovativ vri på tradisjon.

På samme måte som våre tradisjonelle oppskrifter og metoder er viktige, er innovasjon også en sentral del av Brødr. Remø. Vi ønsker å være en produsent som utfordrer etablerte produkter og prosesser innen sjømat. Vårt mål er at våre kunder ser på oss som nyskapende, kunnskapsrike og den foretrukne kvalitetsleverandør av fisk og sjømatprodukter.

Kvalitet, kvalitet, kvalitet.

Moderne produksjonsutstyr og kvalitetskontrollsystemer garanterer sporing, en trygg produksjon og ubrutt kjøle- / frysekjede gjennom hele prosessen fra produksjon til forbruker. Vi prøver kontinuerlig å fornye oss når det gjelder utstyr, ekspertise og selve prosessen for å opprettholde dette.

Høye forventninger til våre leverandører og oss selv, så vel som bred erfaring innen tradisjonelle prosessmetoder, er for oss en rød tråd. Hver dag er målet å levere kvalitet som både du og vi skal være stolte av å presentere.

Det hele begynte med en drøm bygget på lidenskapen for havet.

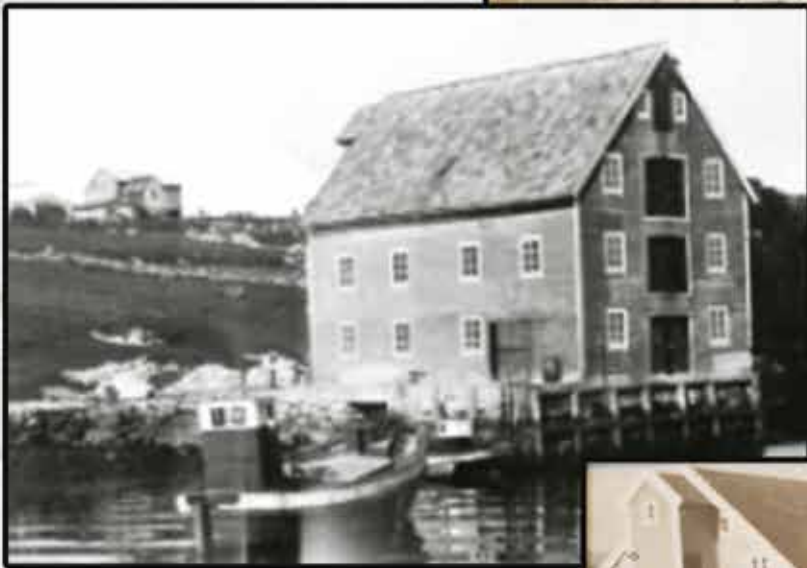
Farssiden til Brødr. Remø har gjennom generasjoner vært sjøfarere, fiskere, hval- og selfangere. Hos Brødr. Remø kan vi derfor ikke bare skilte med mye kunnskap om fiskeri og foredling, men også viktigheten av havets betydning for våre produkter. Lidenskapen for salg og produksjon kom derimot fra morssiden og det var her de første spikerslagene for det som en gang skulle bli Brødr. Remø ble slått.

Morfaren til dagens eiere, Severin Fiskerstrand, flyttet i sine ungdomsår til USA grunnet dårlige kår i Norge. Severin var som så mange andre på jakt etter «Den Amerikanske drømmen». For Severin var den Amerikanske drømmen 10 år med laks og hvitfisk på vestkysten og «The great lakes» i nord.

Etterhvert kallet norges fjorder og høye fjell igjen på Severin. Det var på tide å komme seg hjem. Han ville bygge videre på kunnskapen han tilegnet seg i Amerika for så å sette til livs sin egen drøm, hjemme i lille Norge. Det var i 1918 Severin satt pennen på papiret, og bestemte seg for å bruke sin erfaring til å starte noe unikt som skulle legge grunnlaget for en interesse som har vart i snart 100 år.



I 1923 bygget «Sam» eller «Sammen» en sjøbu på Fiskerstrand som skulle bistå gårdens butikk med kai, matvarer og fiskeredskap for salg og distribusjon. Han ble kjent under dette navnet siden Amerikanerene hadde store problemer med å uttale Severin. Lite viste han at akkurat «Sambua» skulle om 100 år være del i å distribuere sjømat over hele kloden. Denne bua ble i første del av sin historie brukt hovedsakelig til pakking og ising av ferskfisk, som deretter ble videresendt til kontinentet. Etterhvert som årene gikk utvidet Severin, og startet med salting og fangst fra Borgundfjorden og fiskebankene utenfor midt-norge.



I en tid hvor mat var høyt verdsatt, satte befolkningen på kontinentet høye krav til ikke bare smaken, men også holdbarhet og kvalitet. Severin bet seg merke i nettopp dette, og utviklet ulike resepter og metoder for foredling som sikret både smak og holdbarhet på lengre forsendelser. Dette åpnet for nye muligheter. Markedet for eksport av klippfisk både til Sør-Europa og Sør-Amerika ble tilgjengelig.

Utover 70-tallet ble oppdrett av laks mer og mer aktuelt. Kunnskap og teknologi ble delt i en forrykende fart. Norsk atlantisk laks ble nå tilgjengelig i store volum. I 1985 var gnisten tilbake på ny i Sambua. Neste generasjon Remø bestemte seg for å gjenskepe eventyret. Foredling av laks ble hovedfokuset, og Brødr. Remø AS ble etablert. Kvalitet, tradisjon og en god porsjon lidenskap var oppskriften, og noe vi fortsatt knytter oss til den dag i dag.

«Kvalitet, tradisjon og en god porsjon lidenskap»



Kjellaugs hvite bacalao

- Kok løk, hvitløk og laurbærblad i olivenoljen, ca. 15-20 min.
- Kok potetene og fisken hver for seg til de er møre. Del opp i biter på ønsket størrelse.
- Tilsett poteter, fløte og fisken i løkblendingen. Smak til med salt og pepper. Kok lett opp.

2 dl Fløte
4 Stk. Gryteklar
klippfisk
Ca. 600 gr. Poteter
1,5 dl Olivenolje
1 Løk
1 Laurbærblad
Hvitløk, Pepper

Bland det hele i en ildfast skål, og topp med ost. Gratiner i ovnen på 180 grader i ca. 20 minutter. Kan droppes om ønskelig, og serveres som gryterett.

Stek bacon biter og tilbered en kårabistappe som tilbehør.

Crostini med røkt laks

- 12 skiver røkt laks
- 12 skiver baguette
- 12 skiver ost,
vellagret
- 12 ss crème fraîche
olje
gressløk, frisk



- Sett stekeovnen på 200 °C.
- Pensle baguetteskivene med olje og legg dem på et stekebrett.
- Stek i stekeovn til de har fått litt farge, ca. 3 minutter.
- Legg en skive ost og en skive røkt laks på hver baguetteskive, og legg en spiseskje crème fraîche over.

Dryss over finhakked gressløk, og server.

- Kok pasta etter anvisning på pakken.
- Skjær løk i terninger, og finhakk hvitløk og persille.
- Stek bacon sprøtt i en stekepanne og ha det over på et fat.
- Fres løk og hvitløk i en stekepanne og sett til side.
- Pisk eggeplomme, melk, parmesan, salt, pepper og persille sammen, og varm det opp i en kasserolle under omrøring.

Tilsett reker, pasta, bacon og løkblendingen, og bland godt.

Server rekepasta med salat og grovt brød.

- 400 g reker, uten skall
- 200 g pasta penne
- 1 stk løk
- 2 fedd hvitløk
- 2 ss persille, frisk
- 100 g bacon
- 2 stk eggeplomme
- 3 dl melk
- 4 ss parmesan, revet
- 1 ts salt
- 1 ts pepper

Tilbehør:
salat
brød, grovt

Pasta Carbonara med reker



Ørret laks



Unike produkter

skapt med tid og lidenskap

Najade

I mytologien er ferskvannsnymfer kjent som Najader. Hos oss er det mer kjent som en kombinasjon av vår prisvinnende gravlaks og røykalaks. Fileten er først gravet forså røkt etter prøvde resepter.

500g: 4597399 🍷
0,8-1,2kg: 2679264 ❄️

5987417 ❄️
2532364 🍷

Holdbarhet
Kjøøl: 42 dager
Fryst: 1 år



Mexicana

Den gode smaken av tradisjonelt røkt laks kombinert med den unike og balanserte smaken av meksikansk tacokrydder. Passer perfekt på alt fra buffé til wraps.

500g: 4219176 🍷
500g: 5987706 ❄️

Holdbarhet
Kjøøl: 42 dager
Fryst: 1 år



Black & White

Vår prisvinnende røykalaks med hvit og svart pepper. Kombinasjonen av disse pepperkornene gir en kompleks og kulinarisk smak av pepper.

500g: 4597407 🍷
0,8-1,2kg: 2980100 🍷

5987896 ✨
5147400 ✨

Holdbarhet
Kjøøl: 42 dager
Fryst: 1 år

Chili & Sesam

Røkt laks med en smak av chili og sesam. Laksen er lett krydret og faller dermed i smak hos de aller fleste. Et av våre mest ettersøkte produkter.

500g: 4597373 🍷

0,8-1,2kg: 2679272 ✨ 2630622 🍷

Holdbarhet
Kjøøl: 42 dager
Fryst: 1 år

Prøv vårt *Sashimi-kutt*!

Er du lei av at kundene forsyner seg av hele laksefatet, eller skivene klumper seg? Det trenger du ikke tenke på med sashimi-kuttet. Slicene ligger ikke lagvis over hverandre, og er svært serveringsvennlig.

Filetene må ikke danderes på fat, noe som kan være meget tidkrevende. Fatet ser like pent ut før og etter gjestene har forsynt seg, samt har mindre fettslipp.

Ved å dele filetene på langs kan man enkelt doble antall serveringsbiter, forbruket av slicer pr.gjest går vesentlig ned.

Kjøttet vil oppfattes mørere. Kuttet bryter filetenes celler på en annen måte. Dette gjør produktet ypperlig i alt fra pasta og salater, til baguetter og ciabatta.

Mer hygienisk da det kreves mindre "handling" av maten.

Einerøkt laks, skivet

Holdbarhet
Kjøøl: 42 dager
Fryst: 1 år



500g: 2532372
0,8-1,2kg: 1952811 1878875

Einerøkt laks, hel

Holdbarhet
Kjøøl: 42 dager
Fryst: 1 år



0,8-1,2kg: 1915271

Einerøkt laks, sashimi-kuttet

Holdbarhet
Kjøøl: 42 dager
Fryst: 1 år



500g: 4916698
0,8-1,2kg: 1878883

Gravet laks, skivet

Holdbarhet
Kjøøl: 32 dager
Fryst: 1 år



0,8-1,2kg: 1919562 1878909

Varmrøkt krydderlaks, kuttet

Holdbarhet
Kjøøl: 42 dager
Fryst: 1 år



0,8-1,2kg: 1878917 1952845

Gravet laks, sashimi-kuttet

Holdbarhet
Kjøøl: 32 dager
Fryst: 1 år



500g: 4918900

Bruk fantasien!



Fisk er ikke bare fisk. Det er pasta au saumon, burger av ørretloin, Salmons snacks, Pizza Havets Konge, fjord-ørret og mye mer. Setter du fristende, nyskapende navn og retter på menyen, spiser både voksne og barn mer fisk!

Trenger du inspirasjon eller oppskrifter, så er vi der!

Einerøkt ørret, slicet

Holdbarhet
Kjøøl: 42 dager
Fryst: 1 år



500g: 4597415
0,8-1,2kg: 1919596 1915289

Raskt og enkelt

Laks og ørret er rask mat. Ønsker du tilbehør som tar mer enn 15 minutter kan man sette i gang med dette i forkant eller eventuelt mens kjøttet hviler.

Det er viktig å ikke varmebehandle for lenge. Kjøttet skal være gjennomvarmet og «rosa» for mest mulig smak

Husk korrekt tining! Frosne matvarer som kjøtt og sjømat bør tine av seg selv i kaldt vann.

Laksefilet 10kg kart, 0,8-1,2kg

U skinn / U ben: 1878925 ❄️

M skinn / U ben: 1878933 ❄️

M skinn / U ben / Vakumert: 4332409 ❄️

Holdbarhet
Kjøøl: 14 dager
Fryst: 1 år



Ørretfilet 10kg kart, 0,8-1,2kg

U skinn / U ben: 5066071 ❄️

M skinn / U ben: 5066055 ❄️

Holdbarhet
Kjøøl: 14 dager
Fryst: 1 år



Lakseporasjoner U Skinn / U ben: 120-140g

5kg kart: 1177807 ❄️

2,5kg kart: 5146592 ❄️

Holdbarhet
Kjøøl: 14 dager
Fryst: 1 år



Så enkelt.

1-2-3 lakse-wraps!

Topp tortillaen med en stripe smaksatt majones(hvitløk/chili/wasabi/urter) quinoasalat, syltet rødløk, sukkererter, og restaurantsalat. Avslutt med vår chili&sesam marinerte røkelaks.

I wraps med vår Najadelaks bytter du ut quinoasalat med bønnesalat (husk å sile bort oljen!), og dander som beskrevet over.

Denne varianten er også nydelig med fersk laks, dampet eller bakt. Varmrøkt krydderlaks er selvfølgelig også en slager!



BBQ-laks med mango salsa

1 Mango	2 Lime
1 Rød chili	600 g Laksefilet
4 Vårløk	Salt/pepper
2 Avocadoer	Tortillas
Mynte	Salat

Start ved å kutte laksene i små terninger. Mariner med salt, pepper og litt olivenolje.

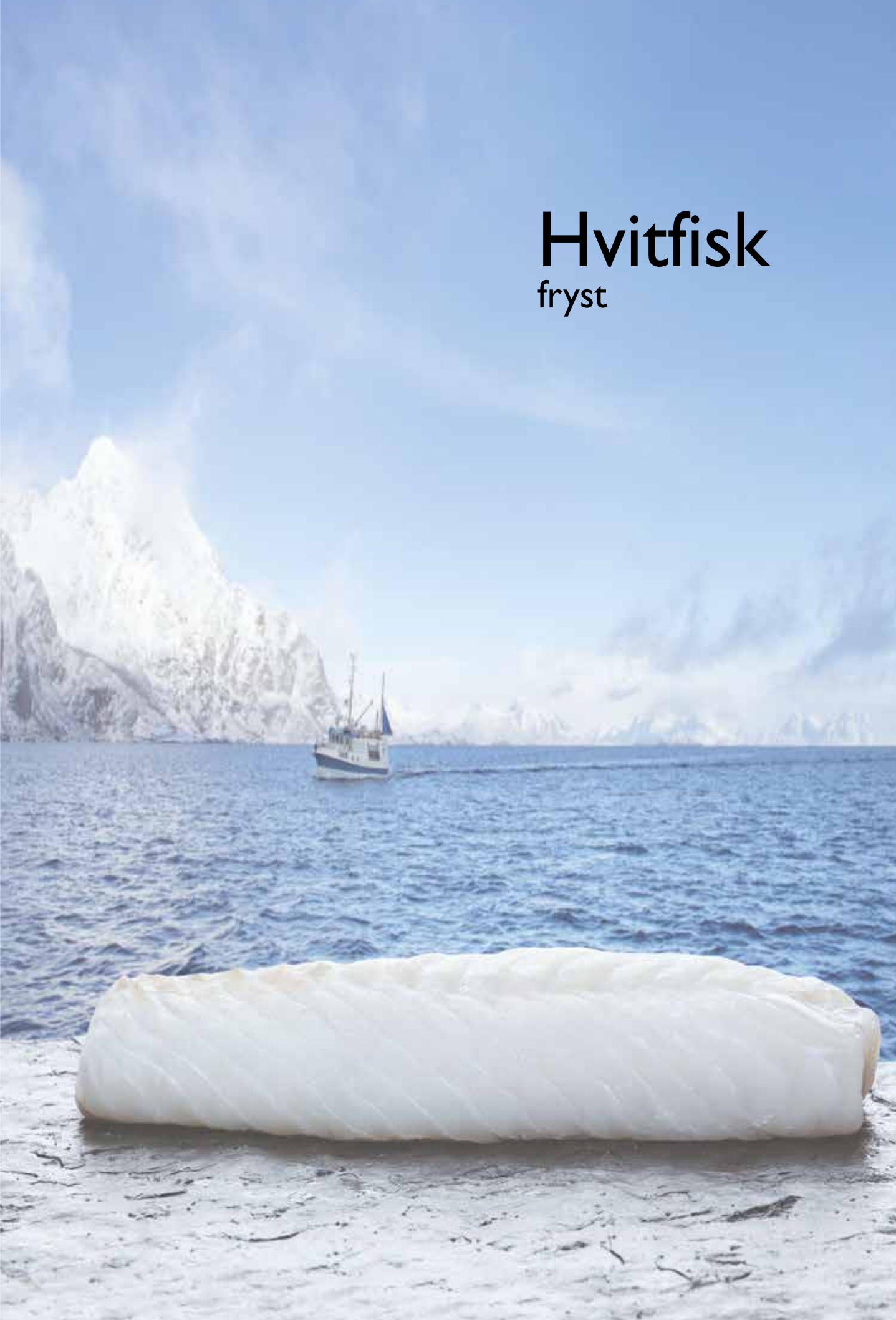
Del mangoen i terninger, finhakk vårløk og chili. Bland sammen.

Del avkodoen i større stykker. Smak til med lime, mynte, salt og pepper. Topp med olivenolje.

Stek laksen 3-4 minutter.
Server med en god barbecue saus.

Hvitfisk

fryst



Gryteklar klippfisk, ferdig utvannet

Skinn og benfri

Holdbarhet

Fryst: 1 år



5kg kart: 1312602 ❄️
2,5kg kart: 5143797 ❄️

Visste du?

Vi skiller mellom to hovedtyper av torsk:

Den stasjonære kysttorsk som lever på bunnen i grunt vann langs kysten, og den vandrende norsk-arktiske torsk som har sitt oppvekstområde i Barentshavet og senere kommer inn til norskekysten som gytemoden torsk, bedre kjent som skrei.

Seiporsjoner

Skinn og benfri

Holdbarhet

Fryst: 1 år



5kg kart: 1177799 ❄️

Lettrøkt Torsk, serveringsstykker

Benfri

Holdbarhet

Fryst: 1 år



5kg kart: 1312347 ❄️

Torskeloins, lettsaltet

Skinn og benfri

Holdbarhet

Fryst: 1 år



5kg kart: 1167139 ❄️

Lettsaltet Torsk, serveringsstykker

Benfri

Holdbarhet

Fryst: 1 år



5kg kart: 1312016 ❄️

Torskeloins, naturell

Skinn og benfri

Holdbarhet

Fryst: 1 år



5kg kart: 1055037 ❄️
2,5kg kart: 5145552 ❄️

Torskeloins, lettrøkt

Skinn og benfri

Holdbarhet

Fryst: 1 år



5kg kart: 1167147 ❄️



Steambuns med hvitfisk

Har du hørt om steambuns? Dette er asiatisk streetfood på sitt beste!

Bakt seiloins med hoisinsaus.

- Salt fisken før baking, helst 2 timer før.
- Topp med hoisinsaus og bak i ovnen på 160 grader i 10min.

Syltede grønnsaker

- 1 del eddik, 2 deler sukker, 3 deler vann. Kok opp laken, og legg over grønnsakene som skal syltes i glasset.
- Løk skjæres i tynne skiver, gulrot skjæres med fordel på mandolin.

Klar til bruk etter 24 timer.

- Steambuns tilberedes etter beskrivelse i oppskrift eller på pakken.
- Bygg opp fra bunnen med chilimajones, babyleafs, syltede grønnsaker(gulrotremser og rødløk).
- Toppes med bakt hoisin-sei.

Sei med sellerikrem, syltet stangselleri, skogsopp, soyasmør og chips.

- 4 stk stk seiporsjoner
- 1 stk sellerirot
- 1 stk sitron
- 0,5 dl helmelk
- 3 ss kremost naturell
- 200 gr syltet stangselleri
- Chips
- 1 fl steinsoppsoya (fungi)
- 4 stk finhakkede sjarlottløker
- 3 stk hvitløk
- 1,5 pk usaltet smør
- 200 gram skogsopp (røyksopp, kantarell, piggsopp)

- Kok soyasausen og sjalottløken til løken er mørk.
- Grovhakk hvitløk og kok dette med 200 gram smør til hvitløken begynner å bli gylden. Sil av smøret og tilsett soya med løk.
- Rens og kutt selleriroten og kok den mør i melk. Sil av melken og kjøp den i foodprosessor med kremost. Smak til med salt og sitronsaft.
- Stek skogsoppen i smør og krydre med salt og pepper.
- Stek fisken i smør til den er gylden og sprø. Krydre med salt og pepper. Øs over det varme smøret til den er klar.

Anrett det hele. Dekorér med sprø potetchips og dill.




Skalldyr i lake



Luxusreker i lake

Holdbarhet
Kjøøl: 52 dager




1,5kg spann: 1883875 

Håndpillede luksusreker i lake

Holdbarhet
Kjøøl: 52 dager




1,5kg spann: 1748771 

Royal reker i lake

Holdbarhet
Kjøøl: 52 dager




1,5kg spann: 1747278 

Luxusreker Vannamei i lake

Holdbarhet
Kjøøl: 52 dager




1,5kg spann: 5043211 

Skalldyrmix i Lake

Holdbarhet
Kjøøl: 52 dager



1,5kg spann: 1814003 

Krepsehaler i lake

Holdbarhet
Kjøøl: 52 dager




1,5kg spann: 1312644

Smørbrødrreker i lake

Holdbarhet
Kjøøl: 52 dager



1,5kg spann: 1883891 

Vårruller med reker og Peanøttsaus

Peanøttsaus	3 ss hoisinsaus
3 cm ingefær, frisk	3 ss limesaft
1 fedd hvitløk	2 ss soyasaus
1 ts chili, rød	1 ss sukker
140 g peanøttsmør	1 ts sesamolje
4 ss vann	2 ss peanøtter

300 g reker, uten skall	1 stk gulrot
0,5 stk agurk	1 stk avokado
1 stk mango	1 bunt koriander, frisk
1 stk paprika, rød	1 pk rispapir

Fremgangsmåte

- Skrell agurk, fjern kjernene og skjær i strimler.
- Skjær mango, paprika, gulrot og avokado i tynne strimler.
- Skyll koriander og legg på tørkepapir så den får tørke.
- Legg et ark rispapir i vann i ca. 10 sekunder og la det renne litt av seg.
- Ha i litt reker, grønnsaker og koriander, brett inn sidene og rull den stramt sammen.
- Gjenta til det er tomt for ingredienser.

Peanøttsaus

- Riv ingefær, og finhakk hvitløk og chili.
- Rør sammen ingrediensene til sausen, bortsett fra de hele peanøttene.
- Grovhakk peanøttene og dryss over peanøttsausen ved servering.

Pasta med skalldyrmix

400g Skalldyrmix i lake	Saus
400 g tagliatelle	1 ss rapsolje
1 stk chili, rød	1 ss curry paste, rød
2 ss koriander, frisk	1 ss peanøttsmør
200 g vårløk	1 ss sukker, brunt
200 g selleri	2 dl kokosmelk
0,5 stk ananas	1 stk lime

- Varm rapsolje i en kasserolle og pisk inn curry paste.
- Tilsett peanøttsmør, brunssukker, kokosmelk og saften fra lime og bland godt.
- Hell sausen over i kasserollen med chili, koriander, vårløk, stangselleri og ananas, og la blandingen koke på svak varme.
- Ha i skalldyrmix og pasta, og vend alt forsiktig sammen.

- Kok pasta etter anvisning på pakken.
- Finhakk chili og koriander, og skjær vårløk, stangselleri og ananas i biter.
- Ha chili, koriander, vårløk, stangselleri og ananas i en kasserolle og varm opp på middels varme.



Finner du det du leter etter? Eller finner du ikke det du leter etter?

Ta kontakt med oss eller vårt erfarne salgsteam, og vi vil gjøre det ytterste for å hjelpe deg.

Brødr. Remø

Sentralbord: +47 701 98 970
E-post: brodr.remo@goldfish.no
Fiskarstrandvegen 168
6035 Fiskarstrand

Johnny Remø

Mob: +47 404 04 788
E-post: remo@goldfish.no

David Andre Remø

Mob: +47 922 34 157
E-post: davidremo@goldfish.no

Truls Skogvang Andreassen

Innlandet og deler av østlandet

Mob: +47 970 12 099
Epost: truls@gourmetpartner.no

Arne Bengtsson

Østlandet

Mob: +47 412 51 610
Epost: arne.bengtsson@ab-service.no

Inge Larsen

Bergen til Haugesund.

Mob: +47 406 10 520
E-post: inge.larsen@hlsalg.no

Torfinn Sørheim

Haugaland, Rogaland
og Agder.

Mob: +47 906 65 584
E-post: torfinn@hlsalg.no

Gro Anette Hågensen

Møre og Romsdal, Trøndelag,
deler av Nordland.

Mob: +47 469 66 078
E-post: gro.anette@hlsalg.no

Geir Hjelting Koxvig

Vestland

Mob: +47 906 51 160
E-post: geir@hlsalg.no

BRØDA.
REMØ
GoldFish

