



L'ESSENZA AUTENTICA
DEL MARE

INDICE

- 4 Chi siamo
- 6 Vision & Mission
- 8 Fjord in cifre
- 12 Gusto e benessere
- 18 Know How
- 19 Il nostro impegno
- 22 Il metodo Fjord
- 26 I nostri prodotti



CHI SIAMO

IN FJORD PORTIAMO SULLA TUA TAVOLA IL
GUSTO AUTENTICO E LA QUALITÀ SUPERIORE
DEI MIGLIORI PRODOTTI ITTICI AFFUMICATI.

Nati nel **1969** e oggi completamente italiani, selezioniamo con cura **salmone, pesce spada** e **tonno** delle migliori provenienze per offrirti un'**esperienza gastronomica raffinata e indimenticabile**.

Nel **2025** entriamo in una nuova fase della nostra storia, insieme a **Compagnia del Mare**.

Ogni giorno mettiamo passione e attenzione artigianale in tutto ciò che facciamo, per farti scoprire sapori genuini e sorprendenti.



VISION

La nostra **vision** è portare l'**eccellenza gastronomica del mare** nelle case di chi sceglie ogni giorno di vivere bene.

Crediamo profondamente che un **prodotto lavorato con cura**, passione e attenzione possa trasformare l'alimentazione quotidiana in un momento autentico di **benessere** e **piacere**.

MISSION

Ci impegniamo ogni giorno a selezionare solo il **meglio delle materie prime** e a lavorarlo con **estrema attenzione**, **artigianalità** e **rispetto**.

Mettiamo il **consumatore al centro di ogni scelta**, offrendo prodotti ittici affumicati di qualità superiore, sicuri e certificati secondo standard rigorosi.

La nostra **mission** è garantire un'**esperienza gastronomica autentica** e **distintiva**, con il massimo amore per le cose **fatte bene**.



FJORD IN CIFRE

40

Referenze offerte al mercato
in modo continuativo.

20+

I nostri fornitori qualificati
e certificati.

56

Sono gli anni di esperienza
di Fjord nel settore ittico.

1.135

Le tonnellate di salmone
fresco lavorate nel 2024.

27

Le insegne servite nel 2024.



FJORD

L'ESSENZA AUTENTICA DEL MARE

Immaginate di degustare un salmone affumicato che racchiude in sé l'**essenza più autentica del mare**, esaltato dalla perfezione di una **lavorazione artigianale** rigorosamente italiana. Il gusto si distingue per l'**equilibrio** e la **delicatezza** delle sue note aromatiche, mentre la consistenza vellutata sorprende a ogni assaggio.

Scegliere Fjord significa scegliere di esplorare un'**esperienza gastronomica esclusiva**, frutto di una meticolosa **attenzione ai dettagli**, alla **qualità delle materie prime** e alla **sostenibilità** della filiera produttiva.

Fjord non è soltanto un prodotto, ma un invito a scoprire un livello superiore di **eccellenza gastronomica**.

IL SALMONE: GUSTO E BENESSERE A OGNI MORSO

Considerato un vero e proprio **superfood**, il salmone appartiene al **I° Gruppo Fondamentale degli Alimenti**, ovvero i cibi ricchi di proteine ad alto valore biologico. È una fonte eccellente di Omega-3, acidi grassi essenziali per il benessere di cuore, cervello e sistema immunitario.

Ricco di vitamine del gruppo B – **tiamina** (B1), **niacina** (PP), **piridossina** (B6), **cobalamina** (B12) – e di **vitamina A** (retinolo ed equivalenti), offre anche un buon apporto di sali minerali come fosforo e selenio.

Versatile, nutriente e leggero, il salmone si inserisce facilmente in qualunque regime alimentare, dalla dieta mediterranea a quelle più specifiche come le low carb o ad alto contenuto proteico. Grazie al suo profilo nutrizionale completo, rappresenta una **scelta ideale per chi cerca un'alimentazione sana**, equilibrata e allo stesso tempo gustosa.

Non solo protagonista nei piatti principali, il salmone si presta anche a nuove occasioni di consumo: può **arricchire un brunch salato**, diventare una proposta innovativa per la **colazione** o trasformarsi in un pratico **snack post-allenamento**, ricco di proteine e povero di zuccheri. Un'abitudine radicata nei Paesi del Nord Europa, oggi sempre più apprezzata anche dai consumatori italiani.

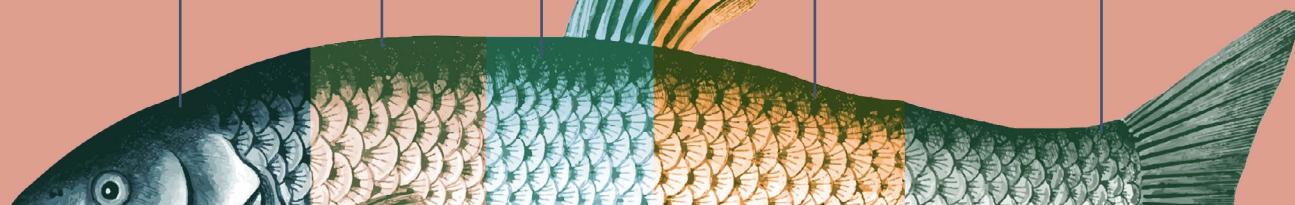
Vitamine B6 & B12
supportano vitalità
e metabolismo

Alte proteine
nutre muscoli
ed energia

Ideale per diete sane
gusto e leggerezza

Perfetto per ogni momento
brunch, colazione, snack

Omega-3:
aiuta cuore e cervello





KNOW HOW

Nel nostro stabilimento, lavoriamo il pesce fresco con **tecniche tradizionali** e **accurate**, come l'**affumicatura a freddo**, che mantiene intatta la delicatezza del salmone.

Sappiamo che il **colore uniforme**, la giusta **consistenza delle fette** e una **conservazione accurata** sono **elementi chiave** per gustare al meglio i nostri prodotti. Per questo, **curiamo ogni dettaglio**: dalla selezione al confezionamento, **fino alla tua tavola**.

In Fjord la qualità è la nostra promessa quotidiana. Abbiamo scelto di certificarci per offrire solo **prodotti sicuri, affidabili** e **tracciabili**.

IL NOSTRO IMPEGNO PER LA QUALITÀ

In Fjord la qualità è la nostra promessa quotidiana.

Abbiamo scelto di certificarci per offrire solo **prodotti sicuri**, affidabili e tracciabili.

Ogni fetta di salmone, ogni filetto di pesce spada, ogni specialità affumicata nasce da un **impegno rigoroso** che mette **al centro il tuo gusto**, la **freschezza** e il **rispetto per l'ambiente**.





IL METODO FJORD PER IL SALMONE AFFUMICATO

SALATURA

I nostri maestri salano il pesce **a mano, a secco** e con **sale marino**, per rispettare la delicatezza dei filetti. Dopo il **riposo in cella**, il salmone viene sciacquato per **rimuovere il sale in eccesso**. A differenza di altri metodi, come la salamoia, il nostro garantisce **carni sode e saporite** al punto giusto.

ASCIUGATURA LENTA E NATURALE

L'asciugatura è una fase chiave: **elimina l'acqua libera** e **stabilizza il salmone a livello microbiologico**. Per questo abbiamo creato un ambiente dedicato, separato dall'affumicatura, dove il flusso d'aria orizzontale garantisce un'asciugatura uniforme. Umidità e tempi sono sempre sotto controllo.

AFFUMICATURA

Per dare al salmone Fjord il suo sapore unico, l'affumicatura è fondamentale. Usiamo una ricetta esclusiva dal gusto italiano, più delicato rispetto a quello nordico. Il metodo Fjord prevede **affumicatura naturale a lenta combustione**, con legni di faggio e senza fiamma viva, liquidi o fumi aggiunti. Il risultato è un **aroma rotondo e raffinato**.

RAFFREDDAMENTO

Prima del confezionamento, i filetti vengono rapidamente raffreddati per preservarne le qualità nutrizionali e facilitarne il taglio. In questa fase, il salmone continua ad asciugarsi delicatamente grazie al **controllo dell'umidità**. Infine, viene confezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva.

AROMATIZZAZIONE

Dopo tante prove, abbiamo creato un **bouquet di aromi freschi e moderni**: limone e pepe rosa, zenzero, whisky, vodka, miele. La nostra tecnica bilancia perfettamente frutta, distillati e la morbidezza del salmone, con un doppio passaggio: prima sull'affumicatura, poi con l'aromatizzazione.



I NOSTRI PRODOTTI

Ogni prodotto **Fjord** racconta una **storia di eccellenza**,
selezione accurata e **attenzione assoluta** alla qualità.



LINGOTTO DI SALMONE
STORIONE BIANCO
SALMONE NORVEGESE
SALMONE NORVEGESE AL GIN TONIC
SALMONE NORVEGESE CON PEPE E LIMONE
SALMONE NORVEGESE CON PEPE E ARANCIA
SALMONE NORVEGESE CON SEMI DI SESAMO
SALMONE NORVEGESE CON ALGA NORI
SALMONE NORVEGESE CON PISTACCHIO
SALMONE NORVEGESE CON LINEA PRO
SALMONE NORVEGESE CON STELLA DELL' ARTICO
SALMONE SCOZZESE
SALMONE SCOZZESE FETTA LUNGA
SALMONE SCOZZESE AL WHISKY
SALMONE RED KING
TROTA
PESCE SPADA
UOVA DI LOMPO NERE
UOVA DI SALMONE PASTORIZZATE
UOVA DI LOMPO ROSSE
TONNO GIALLO
BOTTARGA DI MUGGINE





**Fjord è parte del CAMI,
garanzia di qualità e tradizione nell'arte
dell'affumicatura italiana.**

<https://www.consorzioaffumicatori.it/>



CON FJORD NON PORTI SEMPLICEMENTE UN PRODOTTO A TAVOLA

ma vivi un'**esperienza gastronomica esclusiva**
fatta di sapori autentici, sostenibilità e passione
tutta italiana.





VIA PER CASSANO MAGNAGO, N° 120, 21052 BUSTO ARSIZIO VA

INFO@FJORD.COM