



Sælgæti
úr sjónum



Fimm kynslóðir
í saltfiski
þar sem hefðin
og handverkið
ræður ríkjum





Elvar Reykjalín heiti ég og er eigandi Ektafisks ehf. Ég hef frá blautu barnsbeini lifað og hræst í saltfiski, er af þriðju kynslóð saltfisk manna og nú er fimmta kynslóðin byrjuð að vinna við framleiðsluna.

Við sprautusöltum ekki saltfiskinn, heldur er hann framleiddur samkvæmt gömlu aðferðinni; pækilsaltaður og látinn standa og verkast í góðu salti í allt að 4 mánuði áður en hann er skorinn, útvatnaður og pakkaður í lofttæmdar umbúðir, annað er ekki Ekta saltfiskur.

Útvatnaði saltfiskurinn er til sem blandaðir bitar, þykkar steikur og útvatnaður bæði til steikinga og til suðu.

Verði ykkur að góðu!

Elvar Reykjalín, eigandi Ektafisks

Vörulisti

Lomos Extra

- Spænskútvatnaðar saltfisksteikur til steikinga
- Henta vel fyrir veitingahús

180-260 gr. stykki, pökkuð og fryst. Tveir bitar saman í hverjum lofttæmdum poka.
100% fiskur, engin íshúð.



Lomos Selectos

- Spænskútvatnaðar saltfisksteikur til steikinga
- Henta vel fyrir veitingahús

100-180 gr stk, pökkuð og fryst. Fjórir bitar saman í hverjum lofttæmdum poka.
100% fiskur, engin íshúð.



Ektafiskur býður einnig upp á árstíðabundnar vörur s.s. þunnildi, gellur og kinnar. Vinsamlegast leitið upplýsinga hjá sölumanni.

Útvatnaður saltfiskur

- Þessi gamli góði til suðu

Blandaðir bitar í lofttæmdum poka. Frystivara.

100% fiskur, engin íshúð.



Sérútvatnaður saltfiskur

- Til steikingar eða í pottrétti

Blandaðir bitar í lofttæmdum poka. Frystivara.

100% fiskur, engin íshúð.



Heilsufiskibollar

- Glútenfriar, án eggja og mjólkur. Engin transfitu, ekkert MSG. 72% ferskur íslenskur þorskur.

Lofttæmdir pokar. Frystivara.



Saltfiskpartýbollar

- Fullkominn fingramatur með góðri sósu t.d. sweet-chili sósu

Lofttæmdir pokar. Frystivara.



Saltfiskkurl

- Sérútvatnaðir smábitar upplagðir í bollur og pottrétti.

Lofttæmt í 1 kg pokum í 5 kg kössum.

100% fiskur, engin íshúð.





Ektafiskur er er fjölskyldufyrirtæki í eigu stofnanda fyrirtækisins. Fjórar kynslóðir hafa unnið við saltfiskverkunina hjá fyrirtækinu og er sú fimmta nú að læra réttu handtökin.

Unaðslegur er saltfiskurinn frá Ektafiski og virðingarverð er aldagömul aðferðin við framleiðsluna.

- Gunnar Karl.

Dill Restaurant ehf Reykjavík.

Helstu kostirnir við Ektafisk er bragðið og áferðin. Ég nota Lomos Selectos steikur sem passa fullkomlega í Pil-pil réttina mína þar sem fiskurinn er ekki of þykkur en þó nægilega stór.

Við bjóðum upp á saltfisk (bachalao) með skelfiski og Vermouth-víni. Að okkar mati er þetta frumleg og spennandi samsetning fyrir bragðlaukana og því eru viðskiptavinirnir okkar sammála.

- Antonio García

Kokkur, El Fígón, Madrid

Ég hef notað saltfiskinn frá Ektafisk í 10 ár á veitingahúsinu Greifanum við mikla ánægju viðskiptavina. Ég nota bæði hnakkastykki sem og saltfisk steikur og hvítlauksmarinerað saltfiskkurl á pizzur og í ýmsa rétti. Varan er alltaf eins, bæði hvað varðar útlit og bragð og því í miklu uppáhaldi hjá mér.

- Stefán Ólafur Jónsson,

Matreiðslumeistari, Greifinn Akureyri

Ég nota eingöngu útvatnaða saltfiskinn frá Ektafiski þegar ég er að keppa í matreiðslu. Þetta er frábær vara sem alltaf er hægt að treysta á.

- Jóhannes Steinn

Matreiðslumeistari í Íslenska kokkalandslíðinu.



Ektafiskur ehf
Hafnargata 6
621 Hauganesi

Sími: 466 1016
www.ektafiskur.is
elvar@ektafiskur.is

