



*Mathantverk
med tradition
och kvalitet!*





Blomlöfs Rökeri

– som rökt fisk ska smaka!

Blomlöfs Rökeri är ett genuint familjeföretag som idag drivs av den fjärde generationen Blomlöf. 2019 tog nämligen Ted Blomlöf över som vd efter sin pappa Bo. Det är också Ted som numera äger företaget tillsammans med kusinen Tobias Roosling och goda vännen Andreas Forssell. Ted är distriktsläkaren som sadlade om och återvände till sina rötter, redan som 9-åring sålde han fisk på Fisktorget i Karlskrona. Tobias har jobbat på rökeriet i över 20 år och sitter på en gedigen kunskap. Andreas är civilekonomen som från sitt utifrånperspektiv ser massor av möjligheter. En sak förenar dock trion, den sanna passionen för mat!

Mycket spännande kommer att hända på Blomlöfs Rökeri under de närmaste åren, samtidigt som vi inte ruckar på det som tagit oss dit vi är idag. I beredningen och förädlingen av våra råvaror och rätter använder vi enbart råvaror av högsta kvalitet, oavsett om det gäller importerad eller lokal fisk. Fisken röks med alved och enris för att få den rätta smaken, precis som vi gjort sedan 1930. För oss är att röka fisk ett hantverk, som bemästras till fullo av vår fantastiska personal. Resultatet blir kvalitetssäkrade produkter som beretts med den omtanke och kärlek som många decenniers erfarenhet skänkt oss.







Ett sortiment byggt på kvalitet och känsla!

Idag röker vi cirka 300 ton laxfilé om året och levererar stora mängder rökt fisk av varierande slag, till kunder i hela södra Sverige. Här är det gedigna hantverket grunden i allt vi gör.

Samtidigt förnyar och utvecklar vi ständigt vårt sortiment. Här möts tradition och nytänkande i en härlig mix, som resulterar i både nya produkter och nya fantastiska smaker. Vi vill att människor i alla åldrar ska kunna njuta av våra delikatesser, hos Blomlöfs Rökeri kan alla hitta sin favorit!



**Seawell
Hirtshals A/S**

Søren Nordbysvej 26
DK 9850 Hirtshals
Tlf +45 98 94 27 22
E-mail: Pb@seawell.com



Restaurang med god mat för hela familjen

Vår restaurang öppnades 2017 och har idag utvecklats till något alldeles extra. Våra två kockar har verkligen lyckats skapa en plats där hela familjen kan trivas.

I restaurangen kan du njuta av allt från matiga lax- och räksmörgåsar till fish and chips, fisksoppor och stekt still med

potatismos. För att bara nämna något.

Vår mest populära rätt är varmrökt lax, som vi serverar med vår egna goda sås. Den går, precis som de flesta andra rätter, att avnjuta som barnportion.

Vår restaurang har också alkoholrättigheter.



**Lokal kaffeleverantör
sedan 1986**

scanomat

0485-343 20
www.kaffebilen.se



Butik med lokala läckerheter

I vår butik hittar du fiskprodukter som inte finns ute i butikerna, till exempel egna kryddningar och fisk som kommer direkt från våra rökugnar.

På Blomlöfs Rökeri gillar vi lokala samarbeten med leverantörer med samma syn på kvalitet som vi. I vår butik har vi närproducerad korv, ost, marmelad och andra läckerheter. Passa på att köpa med dig något riktigt gott hem, samtidigt som du gynnar bygden!



Finnvacum

**Förpackningsmaterial, förpackningsmaskiner
och service till livsmedelsindustrin**

Finnvacum AB • Tel: 08-600 13 50 • info@finnvacum.se • www.finnvacum.se
• Lager/Kontor: Rökerigatan 22, Slakthusområdet, Johanneshov

Folsø



Leverantör av Fisk & Skaldjur.

Makrillfilé (MSC), jätteräkor, sashimitonfisk/saku, oljefisk,
spjutfisk, tigerräkor från sötvatten.

Folsø Seafood A/S
Aastrupvej 10, 8. floor, 9800 Hjørring, Danmark
Tlf: +45 96230025 • Mail: Nicolaj@folsøe-seafood.dk
www.folsøe-seafood.dk



Blomlöfs Rökeri AB
Rökerivägen 3
373 79 Fågelmara

Telefon
0455-36 50 07

E-post
info@blomlofsrokeri.se

Hemsida
www.blomlofsrokeri.se

