



SORTIMENTSKATALOG  
2025

**Ullmo**®

*SeaSam*  
Ullmo®

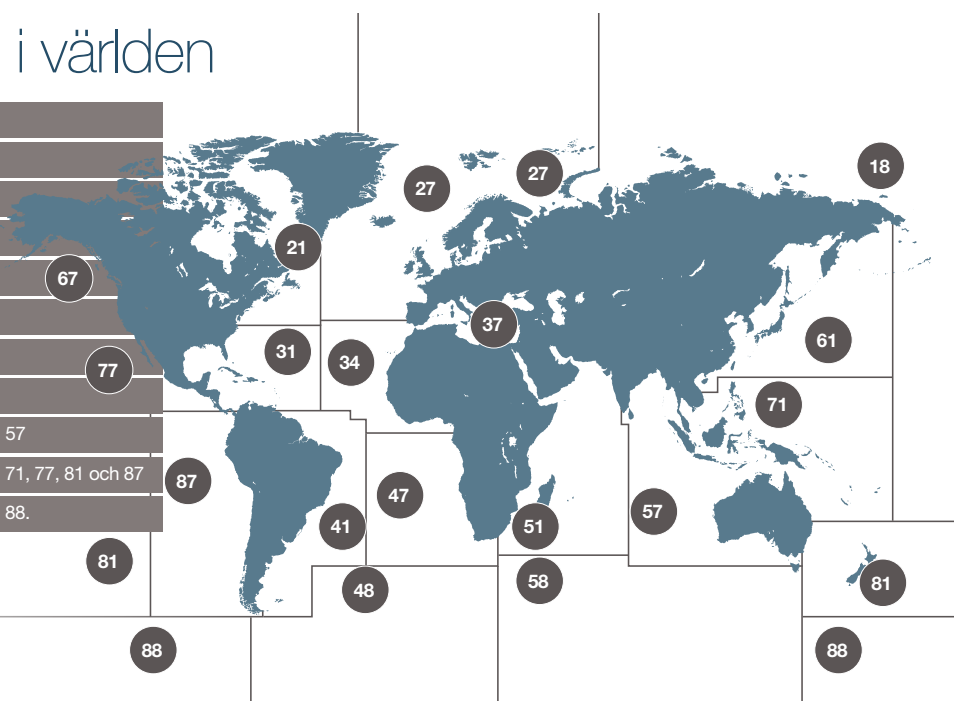


**En svensk tradition.** 1973 serverade vi den första kräftan. Sedan dess har Ullmo blivit en symbol för frysta kvalitetsprodukter. En symbol för att fiska och hantera mat på ett ansvarsfullt sätt, med en extra tanke på den långsiktiga återväxten.

## Var fiskas fisken?

### Fångstområden i världen

Arktiska havet	Fångstzon 18
Nordvästatlanten	Fångstzon 21
Nordostatlanten	Fångstzon 27
Västcentrala Atlanten	Fångstzon 31
Östcentrala Atlanten	Fångstzon 34
Medelhavet och Svarta havet	Fångstzon 37
Sydvästra Atlanten	Fångstzon 41
Sydöstra Atlanten	Fångstzon 47
Indiska Oceanen	Fångstzon 51 och 57
Stilla Havet	Fångstzon 61, 67, 71, 77, 81 och 87
Antarktis	Fångstzon 48, 58, 88.



# Fiske för morgondagen.

Vi vet hur viktigt det är att välja fisk och skaldjur från hållbara bestånd. Tillsammans med lokala fiskare arbetar vi målmedvetet för morgondagen. Ett arbete som certifierats av Marine Stewardship Council (MSC), Aqua Stewardship Council (ASC) samt KRAV.



**KRAV-fiske** är en svensk certifiering för hållbart fiske och vattenbruk, baserad på strikta miljö- och djurskyddskrav. KRAV-märket används på livsmedel som producerats ekologiskt och på ett ansvarsfullt sätt, inklusive fisk och skaldjur.

#### Vad innebär KRAV-fiske?

- KRAV-certifierat fiske kommer från bestånd som är långsiktigt hållbara, utan att överfiskas.
- Fiskemetoderna ska ha minimal påverkan på havsbotten och ekosystem. Till exempel är bottenråkning inte tillåten.
- Inga kemiska bekämpningsmedel eller konstgödsel används i vattenbruk.
- Fisket ska även ta hänsyn till sociala aspekter, som goda arbetsvillkor för fiskare och anställda.

#### Skillnader från MSC och ASC

- MSC fokuserar på hållbart viltfångat fiske globalt.
- ASC fokuserar på hållbar odling av fisk och skaldjur (vattenbruk).
- KRAV täcker både viltfångad fisk och odlad fisk, men har striktare krav på ekologisk produktion och socialt ansvar.



**Marine Stewardship Council (MSC)** är en global, icke-vinstdrivande organisation som arbetar för att främja hållbart fiske. Deras huvuduppgift är att skydda världens hav och säkerställa långsiktiga fiskebestånd genom att sätta standarder för miljömässigt hållbart fiske.

#### Vad gör MSC?

- MSC certifierar fisken som kommer från hållbara bestånd och har minimal miljöpåverkan.
- MSC:s standarder kräver att fisken kommer från bestånd som är i god hälsa, att fiskemetoderna har minimal påverkan på ekosystemen och att fisket förvaltas effektivt för att anpassas till förändringar i havsmiljön.
- MSC-märket garanterar också att produkten är spårbar från hav till tallrik, vilket förhindrar illegal och odeklarerad fiskeverksamhet.



**Aquaculture Stewardship Council (ASC)** är en internationell, icke-vinstdrivande organisation som sätter standarder för ansvarsfull och hållbar fisk- och skaldjursodling. Deras mål är att minimera miljöpåverkan och säkerställa socialt ansvar inom vattenbruk.

#### Vad gör ASC?

- ASC certifierar odlingar som uppfyller deras hållbarhetsstandarder.
- De sätter krav på att minimera påverkan på ekosystem, som att kontrollera vattenkvalitet och minska användning av kemikalier.
- ASC säkerställer också att arbetsförhållandena på odlingarna är säkra och rättvisa.





## - TORSKRYGG - 4 X 125 G -



### VAD ÄR DET FÖR FISK?

Torsk (Gadus morhua) är en av nutidens mest eftersökta och uppskattade matfiskar.

Den har ett fast och skivigt helt vitt kött och är suverän att äta antingen grillad, stekt eller kokt, med valfria tillbehör.

Torsk är oerhört tacksam att laga och är svår att misslyckas med.



### INGREDIENSFÖRTECKNING

Renskuren ryggfilé av torsk\* 4x125g (Gadus morhua). \*Fiskad med trål i Nordostatlanten / Barents hav FAO 27.  
Nettovikt: 500g (4x125g)

Art.nr: 200405

KFP: 500g  
DFP: 20 st  
LAV: 8 st  
PALL: 26 st



## - TORSKRYGG - 4 X 100 G -



### VAD ÄR DET FÖR FISK?

Torsk (Gadus morhua) är en av nutidens mest eftersökta och uppskattade matfiskar.

Den har ett fast och skivigt helt vitt kött och är suverän att äta antingen grillad, stekt eller kokt, med valfria tillbehör.

Torsk är oerhört tacksam att laga och är svår att misslyckas med.



### INGREDIENSFÖRTECKNING

Innehåller: Renskuren ryggfilé av torsk\* 4x100g (Gadus morhua). \*Fiskad med trål i Nordostatlanten / Barents hav FAO 27.  
Nettovikt: 400g (4x100g)

Art.nr: 200444

KFP: 400g  
DFP: 25 st  
LAV: 8 st  
PALL: 26 st



## - HEL RYGGFILE AV TORSK - 400 G -



### VAD ÄR DET FÖR FISK?

Torsk (Gadus morhua) är en av nutidens mest eftersökta och uppskattade matfiskar.

Den har ett fast och skivigt helt vitt kött och är suverän att äta antingen grillad, stekt eller kokt, med valfria tillbehör.

Torsk är oerhört tacksam att laga och är svår att misslyckas med.



### INGREDIENSFÖRTECKNING

Innehåller: Hel ryggfilé av torsk\* (Gadus morhua). \*Fiskad med trål i Nordostatlanten / Barents hav FAO 27.  
Nettovikt: 400g

Art.nr: 200440

KFP: 400g  
DFP: 20 st  
LAV: 6 st  
PALL: 64 st



## - TORSKFILE - 400 G -



### VAD ÄR DET FÖR FISK?

Torsk (Gadus morhua) är en av nutidens mest eftersökta och uppskattade matfiskar.

Den har ett fast och skivigt helt vitt kött och är suverän att äta antingen grillad, stekt eller kokt, med valfria tillbehör.

Torsk är oerhört tacksam att laga och är svår att misslyckas med.



### INGREDIENSFÖRTECKNING

Innehåller: Renskurva filébitar av Torsk\* (Gadus morhua). \*Fiskad med trål i Nordostatlanten / Barents hav & Norska havet FAO 27.  
Nettovikt: 400g

Artnr: 200400

KFP: 400g  
DFP: 10 st  
PALL: 132 st



## - TORSKFILEÉ - TAILS - 400g -



### VAD ÄR DET FÖR FISK?

Torsk (Gadus morhua) är en av nutidens mest eftersökta och uppskattade matfiskar.

Den har ett fast och skivigt helt vitt kött och är suverän att äta antingen grillad, stekt eller kokt, med valfria tillbehör.

Torsk är oerhört tacksam att laga och är svår att misslyckas med.



### INGREDIENSFÖRTECKNING

Renskurna filéer av Torsk (Gadus morhua). Fiskad med trål i Nordostatlanten / Barents hav & Norska havet FAO 27. Nettovikt: 400g

Art.nr: 200414

KFP: 400g  
DFP: 20 st  
LAV: 8 st  
PALL: 40 st



## - PANGASIUSFILEÉ - 400G -



### VAD ÄR DET FÖR FISK?

Pangasius kallas även för hajmal och härstammar från Mekongflodens vattensystem i Sydostasien där den vandrar mellan olika områden och vattennivåer.

Hajmalen är en allätare. Vissa arter av hajmal kan bli upp till tre meter långa.



### INGREDIENSFÖRTECKNING

Renskurna filéer av hajmal (Pangasius hypophthalmus), vatten, salt, surhetsreglerande medel E330, E332ii och stabiliseringsmedel E451i, E452ii. \*Odlad i sötvatten i Vietnam. Nettovikt: 400g

Art.nr: 200904

KFP: 400g  
DFP: 20 st  
LAV: 16 st  
PALL: 40 st



Det är först nu som vuxen man förstår mors tjat under barndomen att fisk är nyttigt och bra. Med låg fetthalt, mycket protein och mängder av vitaminer och mineraler är fisken naturligtvis en ledstjärna för god hälsa.



## - LAXFILEÉ - 4X125G -



### VAD ÄR DET FÖR FISK?

Laxen är odlad i nätkassar i de djupa fjordarna längs Norges kust.

Odlad lax äter torrfoder format som pellets. Varje pellet är ett matpaket med all näring som fisken behöver: protein, fett, kolhydrater, antioxidanter, vitaminer och mineraler. Ingredienserna är naturliga vegetabiliska och animaliska produkter från lantbruk och hav, eller kemiska kopior av naturliga ämnen

### INGREDIENSFÖRTECKNING

Laxfileé\*, skinn- och benfri [Salmo salar] \*Odlad i Norge.  
Nettovikt: 500g (4x125g)

Producerad i Norge

Art.nr: 202105

KFP: 500g  
DFP: 20 st  
LAV: 4 st  
PALL: 32 st



## - LAXFILEÉ - 4X125G -



### VAD ÄR DET FÖR FISK?

Laxen är odlad i nätkassar i de djupa fjordarna längs Norges kust.

Odlad lax äter torrfoder format som pellets. Varje pellet är ett matpaket med all näring som fisken behöver: protein, fett, kolhydrater, antioxidanter, vitaminer och mineraler. Ingredienserna är naturliga vegetabiliska och animaliska produkter från lantbruk och hav, eller kemiska kopior av naturliga ämnen

### INGREDIENSFÖRTECKNING

95% renskurna fileér av lax\* [Salmo salar], vatten och salt  
\*Odlad i Norge.  
Nettovikt: 500g (4x125g)  
Producerad i Polen/Estland

Art.nr: 202305

KFP: 500g  
DFP: 20 st  
LAV: 4 st  
PALL: 32 st



## - LAXFILEÉ - 4X100G -



### VAD ÄR DET FÖR FISK?

Laxen är odlad i nätkassar i de djupa fjordarna längs Norges kust.

Odlad lax äter torrfoder format som pellets. Varje pellet är ett matpaket med all näring som fisken behöver: protein, fett, kolhydrater, antioxidanter, vitaminer och mineraler. Ingredienserna är naturliga vegetabiliska och animaliska produkter från lantbruk och hav, eller kemiska kopior av naturliga ämnen

### INGREDIENSFÖRTECKNING

Laxfileé\*, skinn- och benfri [Salmo salar] \*Odlad i Norge.  
Nettovikt: 400g (4x100g)

Art.nr: 202104

KFP: 400g  
DFP: 20 st  
LAV: 4 st  
PALL: 32 st



## - PINKLAX - 400G -



### VAD ÄR DET FÖR FISK?

Pinklaxen är en fiskart som fiskas i nordöstra Stilla Havet, det är en avlägsen släkting till den vanliga odlade laxen från Norge.

Den vildfångade pinklaxen har låg fetthalt med ett saftigt rosa kött som påminner om den vanliga laxen.



### INGREDIENSFÖRTECKNING

4 st renskurna fileér av PINKLAX\* [Oncorhynchus gorbuscha] \*Fiskad med fallor i Stilla havet FAO 61.

Art.nr: 202004

KFP: 400g  
DFP: 20 st  
LAV: 8 st  
PALL: 32 st



## - CRUNCHY FISHSTICK - 300G -



### VAD ÄR DET FÖR FISK?

Krispigt panerad fisk, gott som tapas, i tacos eller med pommes.

Med panerad fisk erbjuds du en enkel och god middag som är nyttigt för både stora och små.



Redo  
för  
ugnen



### INGREDIENSFÖRTECKNING

Alaska pollock\* (Theragra chalcogramma) 54%, vetemjöl, olja (raps, solros), stärkelse (vete, potatis, majs), vetefiber, druvsocker, majsstärkelse, vatten, maltodextrin, jäst, lök, vitlök, naturlig arom, torskpulver, salt, citronjuice, kryddor & örter, stabiliseringsmedel (E461, E464, E466ii), bakpulver (E500ii).

\*Fiskad med träl i Nordvästra Stilla havet FAO67.

Art.nr: 201903

KFP: 300g  
DFP: 12 st  
LAV: 8 st  
PALL: 40 st



## - FISH FOR CHIPS - 300G -



### VAD ÄR DET FÖR FISK?

Alaska pollock tillhör torskfamiljen. Den är förvillande lik torsken med sina tre ryggenor och skäggtöm. Vår Alaska pollock fiskas i nordöstra stillahavet med flyträl.

Servera de krispiga fiskfiléerna med pommes frites och en god remouladsås eller varför inte "mushy peas" mosade ärtor.



Redo  
för  
ugnen



### INGREDIENSFÖRTECKNING

4 st panerade fiskfiléer (60%): Alaska pollock\* (Theragra chalcogramma). Panering (40%): vetemjöl, vatten, rapsolja, majsstärkelse, salt, modifierad vete-stärkelse, jäst, modifierad majsstärkelse, bakpulver E450, lökpulver, surhetsreglerande medel E500, dextros, vitlökpulver, färgämne E150A.

\*Fiskad med träl i Nordöstra Stillhavet FAO67.

Art.nr: 201703

KFP: 300g  
DFP: 18 st  
LAV: 8 st  
PALL: 40 st



PANERAD  
FISK

## - SPRÖDBAKAD PLATTFISK - 300G -



### VAD ÄR DET FÖR FISK?

Ullmos panerade plattfiskfiléer av MSC-märkt Gulskädda har en tunn och spröd panering.

Med panerad fisk erbjuds du en enkel och god middag som älskas av stora som små.



Redo  
för  
ugnen



### INGREDIENSFÖRTECKNING

3-6 st panerade renskurna filéer utan mörkt skinn av Gulskädda\* 50% (Limanda ferruginea), panering; vetemjöl, jäst, druvsocker, salt. Produkten är förstekt i rapsolja. Allergener: Fisk, Gluten. \*Fiskad med träl i Nordvästra Atlanten FAO21.

Art.nr: 201803

KFP: 300g  
DFP: 9 st  
LAV: 16 st  
PALL: 64 st



Välj fisk till kvällens middag och servera vår goda krispiga brittiska fiskfavorit som rätten Fish and Chips.

De snabblagade filéerna kan serveras i tidningspapper med pommes frites och en god remouladsås eller varför inte "mushy peas" som i London.



## - RÄKOR MED SKAL - 70/90 - 1KG -



### VAD ÄR DET FÖR SKALDJUR?

Nordhavsräkan är ansedd som en delikatess världen över. Den fiskas på stora djup i de kalla, rena haven utanför Grönland, Norge, Island och Kanada.

Här växer räkorna långsamt på helt naturlig föda - inga tillsatser av något slag. Räkorna går direkt från fiskenätet till att kokas och frysas in redan på fiskebåten, en snabbhet som garanterar hög kvalitet.



### INGREDIENSFÖRTECKNING

Djupfrysta vildfångade räkor (*Pandalus borealis*) vatten, salt. Räkorna är kokade i lättsaltat vatten. Vid infrysningen glaseras de med en tunn ishinna för att skydda räkorna mot uttorkning, samt för att bevara räkornas fina smak.

Producerad i Sverige

Art.nr: 107110-1  
KFP: 1000g  
DFP: 10 st  
LAV: 8 st  
PALL: 40 st



## - RÄKOR MED SKAL - 70/90 - 500G -



### VAD ÄR DET FÖR SKALDJUR?

Nordhavsräkan är ansedd som en delikatess världen över. Den fiskas på stora djup i de kalla, rena haven utanför Grönland, Norge, Island och Kanada.

Här växer räkorna långsamt på helt naturlig föda - inga tillsatser av något slag. Räkorna går direkt från fiskenätet till att kokas och frysas in redan på fiskebåten, en snabbhet som garanterar hög kvalitet.



### INGREDIENSFÖRTECKNING

Djupfrysta vildfångade räkor (*Pandalus borealis*) vatten, salt. Räkorna är kokade i lättsaltat vatten. Vid infrysningen glaseras de med en tunn ishinna för att skydda räkorna mot uttorkning, samt för att bevara räkornas fina smak.

Producerad i Sverige

Art.nr: 107105  
KFP: 500g  
DFP: 18 st  
LAV: 8 st  
PALL: 40 st



## - RÄKOR MED SKAL - 90/120 - 1KG -



### VAD ÄR DET FÖR SKALDJUR?

Nordhavsräkan är ansedd som en delikatess världen över. Den fiskas på stora djup i de kalla, rena haven utanför Grönland, Norge, Island och Kanada.

Här växer räkorna långsamt på helt naturlig föda - inga tillsatser av något slag. Räkorna går direkt från fiskenätet till att kokas och frysas in redan på fiskebåten, en snabbhet som garanterar hög kvalitet.



### INGREDIENSFÖRTECKNING

Djupfrysta vildfångade räkor (*Pandalus borealis*) vatten, salt. Räkorna är kokade i lättsaltat vatten. Vid infrysningen glaseras de med en tunn ishinna för att skydda räkorna mot uttorkning, samt för att bevara räkornas fina smak.

Producerad i Sverige

Art.nr: 109110  
KFP: 1000g  
DFP: 10 st  
LAV: 8 st  
PALL: 40 st



## - RÄKOR MED SKAL - 90/120 - 500G -



### VAD ÄR DET FÖR SKALDJUR?

Nordhavsräkan är ansedd som en delikatess världen över. Den fiskas på stora djup i de kalla, rena haven utanför Grönland, Norge, Island och Kanada.

Här växer räkorna långsamt på helt naturlig föda - inga tillsatser av något slag. Räkorna går direkt från fiskenätet till att kokas och frysas in redan på fiskebåten, en snabbhet som garanterar hög kvalitet.



### INGREDIENSFÖRTECKNING

Djupfrysta vildfångade räkor (*Pandalus borealis*) vatten, salt. Räkorna är kokade i lättsaltat vatten. Vid infrysningen glaseras de med en tunn ishinna för att skydda räkorna mot uttorkning, samt för att bevara räkornas fina smak.

Producerad i Sverige

Art.nr: 109005  
KFP: 500g  
DFP: 18 st  
LAV: 8 st  
PALL: 40 st





## - SKALADE RÄKOR - 300 G -



### VAD ÄR DET FÖR SKALDJUR?

Nordhavsräkan är ansedd som en delikatess världen över. Den fiskas på stora djup i de kalla, rena haven utanför Grönland, Norge, Island och Kanada.

Här växer räkorna långsamt på helt naturlig föda - inga tillsatser av något slag. Räkorna går direkt från fiskenätet till att kokas och frysas in redan på fiskebåten, en snabbhet som garanterar hög kvalitet.



### INGREDIENSFÖRTECKNING

: ildfångade skalade Nordhavsräkor\*  
[\*Pandalus borealis], vatten, salt.  
\*Fiskad med trål i Nordvästatlanten FAO27  
Nettovikt: 300g.  
Producerad i Sverige

Art.nr: 500130

KFP: 300g  
DFP: 16 st  
LAV: 8 st  
PALL: 40 st



## - SKALADE RÄKOR - 300 G -



### VAD ÄR DET FÖR SKALDJUR?

Nordhavsräkan är ansedd som en delikatess världen över. Den fiskas på stora djup i de kalla, rena haven utanför Grönland, Norge, Island och Kanada.

Här växer räkorna långsamt på helt naturlig föda - inga tillsatser av något slag. Räkorna går direkt från fiskenätet till att kokas och frysas in redan på fiskebåten, en snabbhet som garanterar hög kvalitet.



### INGREDIENSFÖRTECKNING

Vildfångade skalade Nordhavsräkor\*  
[\*Pandalus borealis], vatten, salt.  
\*Fiskad med trål i Nordvästatlanten FAO27  
Nettovikt: 300g.  
Producerad i Sverige

Art.nr: 500530

KFP: 300g  
DFP: 16 st  
LAV: 8 st  
PALL: 54 st



RÄKOR



Räkor, kräftor, fisk, skaldjur och rom - Ullmo samlar allt det bästa på en och samma tallrik.



# Scampi - Miljömärkt - ASC



SCAMPI



ASC-märkt vannameiräka innebär att rakan är certifierad enligt \*\*Aquaculture Stewardship Council (ASC)\*\*<sup>®</sup>, en global standard för hållbart odlad fisk och skaldjur. ASC-certifieringen säkerställer att räkorna odlas på ett miljövänligt och socialt ansvarstagande sätt.

Varför välja ASC-märkt Vannameiräka?

- Hållbart producerad\*\* – Mindre påverkan på natur och vilda bestånd.
- Bättre arbetsförhållanden\*\* – Inga oetiska arbetsförhållanden.
- Mindre kemikalier och antibiotika\*\* – Sundare räkodling.
- Spårbarhet & transparens\*\* – Varje ASC-märkt produkt kan spåras tillbaka till en certifierad odling.



## - RÄK-TORPEDER - PANKOPANERAD SCAMPI - 160G -



### VAD ÄR DET FÖR SKALDJUR?

Scampi, gambas, Vannamei räka, tiger-räka eller jätteräka? Alla är de samma. Våra räkor kommer från en ASC certifierad odling. <https://www.asc-aqua.org>

Scampin odlas i grunda saltvattendammar främst i Sydost-Asien. Köttet är spänstigt och har en söt mild smak.



Redo för ugnen



### INGREDIENSFÖRTECKNING

VETEMJÖL, VANNAMEIRÄKOR\* [Litopenaeus vannamei] 28%, vatten, VETESTÄRKELSE, raffinerad sojaolja, salt, SOJAPROTEIN, förtjockningsmedel (E412), socker, rismjöl, emulgeringsmedel (E 471), jäst, stabiliseringsmedel (E 450, E 451, E 452), antioxidationsmedel (E 300), Övriga tillsatser (E 516), färgämne (E 170). Produkten består av 35% Vannameiräkor i lake och 65% panering. \*Vannameiräkorna är odlade i Vietnam. Producerad i Vietnam

Art.nr: 841016  
KFP: 400g  
DFP: 20 st  
LAV: 8 st  
PALL: 32 st



Räkor, kräftor, fisk, skaldjur och rom - Ullmo samlar allt det bästa på en och samma tallrik.

## - KOKT SCAMPI - 400G -



### VAD ÄR DET FÖR SKALDJUR?

Scampi, gambas, Vannemei räka, tiger-räka eller jätteräka? Alla är de samma. Våra räkor kommer från en ASC certifierad odling. <https://www.asc-aqua.org>

Scampin odlas i grunda saltvattendammar främst i Sydost-Asien. Köttet är spänstigt och har en söt mild smak. Passar bra att grillas, stekas, paneras, friteras, wocas eller kokas. Det är idag världens mest odlade räka.



### INGREDIENSFÖRTECKNING

Kokta skalade Vannemeiräkor\* tail on [Penaeus vannamei], vatten, salt, natriumkarbonat (E500ii). \*Odlade i saltvatten i Vietnam. Storlek: 41-50 st/lbs (lbs=454g) frusen storlek. Nettovikt: 400g  
Producerad i Vietnam

Art.nr: 814104

KFP: 400g  
DFP: 20 st  
LAV: 8 st  
PALL: 32 st



## - RÅ SCAMPI - 400G -



### VAD ÄR DET FÖR SKALDJUR?

Scampi, gambas, Vannemei räka, tiger-räka eller jätteräka? Alla är de samma. Våra räkor kommer från en ASC certifierad odling. <https://www.asc-aqua.org>

Scampin odlas i grunda saltvattendammar främst i Sydost-Asien. Köttet är spänstigt och har en söt mild smak. Passar bra att grillas, stekas, paneras, friteras, wocas eller kokas. Det är idag världens mest odlade räka.



### INGREDIENSFÖRTECKNING

Råa skalade Vannemeiräkor\* [Penaeus vannamei], vatten, salt, natriumkarbonat (E500ii). \*Odlade i saltvatten i Vietnam. Storlek: 31-40 st/lbs (lbs=454g) frusen storlek. Nettovikt: 400g  
Producerad i Vietnam

Art.nr: 823104

KFP: 400g  
DFP: 20 st  
LAV: 8 st  
PALL: 32 st



## - RÅ SCAMPI - 800G -



### VAD ÄR DET FÖR SKALDJUR?

Scampi, gambas, Vannemei räka, tiger-räka eller jätteräka? Alla är de samma. Våra räkor kommer från en ASC certifierad odling. <https://www.asc-aqua.org>

Scampin odlas i grunda saltvattendammar främst i Sydost-Asien. Köttet är spänstigt och har en söt mild smak.



### INGREDIENSFÖRTECKNING

Råa skalade Vannemeiräkor\* [Penaeus vannamei], vatten, salt, natriumkarbonat (E500ii). \*Odlade i saltvatten i Vietnam. Storlek: 26-30 st/lbs (lbs=454g) frusen storlek. Producerad i Vietnam

Art.nr: 3315

KFP: 800g  
DFP: 00 st  
LAV: 8 st  
PALL: 32 st



## - KOKT SCAMPI - 800G -



### VAD ÄR DET FÖR SKALDJUR?

Scampi, gambas, Vannemei räka, tiger-räka eller jätteräka? Alla är de samma. Våra räkor kommer från en ASC certifierad odling. <https://www.asc-aqua.org>

Scampin odlas i grunda saltvattendammar främst i Sydost-Asien. Köttet är spänstigt och har en söt mild smak.



### INGREDIENSFÖRTECKNING

Kokta skalade Vannemei RÄKOR\* tail on [Penaeus vannamei], vatten, salt, natriumkarbonat (E500ii). \*Odlade i saltvatten i Vietnam.

Producerad i Vietnam

Art.nr: 3327

KFP: 800g  
DFP: 00 st  
LAV: 8 st  
PALL: 32 st





# Riktigt goda fiskburgare i frysdisken



## - LAXBURGARE - 2X130G -



### VAD ÄR DET FÖR FISK?

Det mesta av vår lax används till filéer, övriga detaljer använder vi till våra laxburgare.

Våra laxburgare är gjorda på lax av högsta kvalitet och vi har bara tillsatt kryddor och rapsolja.

Genom att ta hand om hela fisken utnyttjar vi havets resurser på bästa sätt.

### INGREDIENSFÖRTECKNING

260g (2x130g) Burgare av Lax\* (Salmo salar) 67%, vatten, rapsolja, salt, citronpeppar (Salt, kryddor, surhetsreglerande medel E330, socker, potatisstärkelse, glukossirap, lök, citronpulver), lökpulver. \*Odlad i Norge. Nettovikt: 260g

Art.nr: 203026

DFP: 11 st  
LAV: 8 st  
PALL: 32 st



7 315632 030268

## - TORSKBURGARE - 2X130G -



### VAD ÄR DET FÖR FISK?

Det mesta av vår torsk används till filéer, övriga detaljer använder vi till våra torskburgare.

Våra torskburgare är gjorda på torsk av högsta kvalitet och vi har bara tillsatt kryddor och rapsolja.

Genom att ta hand om hela fisken utnyttjar vi havets resurser på bästa sätt.



### INGREDIENSFÖRTECKNING

260g (2x130g) Burgare av Torsk\* (Gadus morhua) 67%, vatten, rapsolja, salt, citronpeppar (Salt, kryddor, surhetsreglerande medel E330, socker, potatisstärkelse, glukossirap, lök, citronpulver), lökpulver. \*Fiskad med trål i Norska havet FAO27.II.a Nettovikt: 260g

Art.nr: 203126

DFP: 11 st  
LAV: 8 st  
PALL: 32 st



7 315632 031265



# Bland skaldjuren är hummern KUNG!



HUMMER

## - HUMMER - 300G -



### VAD ÄR DET FÖR SKALDJUR?

Atlant hummer fiskas utmed Kanadas östkust vid Prince Edward Island.

Det tar upp till 6 år för en hummer att bli könsmogen. Då har den hunnit med att ömsa skal inte mindre än tjugotalet gånger och väger ungefär 350 gram.

Om man vill veta hur gammal en hummer är så multiplicerar man vikten i kilo med 8,8 och lägger sedan till 3.



### INGREDIENSFÖRTECKNING

Kokt Hummer\* (Homarus americanus/Amerikansk hummer), vatten salt. \*Fiskad med skrapor och tinor i Nordvästatlanten FAO21.

Producerad i Kanada

Art.nr: 8002

KFP: 300g  
DFP: 10 st  
LAV: 9 st  
PALL: 36 st



## - HUMMER - 450G -



### VAD ÄR DET FÖR SKALDJUR?

Atlant hummer fiskas utmed Kanadas östkusten vid Prince Edward Island.

Det tar upp till 6 år för en hummer att bli könsmogen. Då har den hunnit med att ömsa skal inte mindre än tjugotalet gånger och väger ungefär 350 gram.

Om man vill veta hur gammal en hummer är så multiplicerar man vikten i kilo med 8,8 och lägger sedan till 3.



### INGREDIENSFÖRTECKNING

Kokt Hummer\* (Homarus americanus/Amerikansk hummer), vatten salt. \*Fiskad med skrapor och tinor i Nordvästatlanten FAO21.

Producerad i Kanada

Art.nr: 8001

KFP: 450g  
DFP: 6 st  
LAV: 9 st  
PALL: 36 st



# Rom är en delikatess!

ROM



**Löjrom** har en delikat, mild och nötig smak med en lätt sälla och en krämig konsistens. Den har en elegant smakprofil som är både fyllig och frisk, ofta med en subtil sötma och en smörig eftersmak.

Romen är vanligtvis orange i färg. Den serveras ofta som en delikatess på egen hand eller som topping på olika rätter. Vanligtvis serveras löjrom på rostat bröd, kex eller med blinis, tillsammans med traditionella tillbehör som gräddfil, rödlök och gräslök.

**Sikrom** är mer subtil än löjrom men har ändå en fyllig och elegant smak. Kornen är något större än löjrom och "poppar" fint i munnen.

**Regnbågsrom** är en term som kan avse kaviar eller rom från regnbågslax (*Oncorhynchus mykiss*). Precis som med andra typer av rom, är regnbågslaxrom känd för sin delikata smak och används ofta som en exklusiv ingrediens i matlagning och för att garnera olika rätter.

Regnbågslaxrom kan användas på liknande sätt som andra typer av rom. Det serveras ofta som ett elegant tillbehör på bland annat smörgåsar, toast, blinis eller tillsammans med gräddfil, lök och andra klassiska tillbehör.

## - BLINIER - 16 ST -

### VAD ÄR DET FÖR TILLBEHÖR?

Blinier är mångsidiga och kan serveras på olika sätt.

Traditionellt sett äts de ofta med gräddfil, smör, rödlök och ibland löjrom

Dessa små pannkaker är särskilt populära som apitretare eller förrätt under festliga tillfällen och högtider.

### INGREDIENSFÖRTECKNING

Vetemjöl, vatten, solrosolja, laktos, mjölkproteiner, skummjörkspulver, vasslepulver, dehydratiserade ägg, äggvita, bakpulver (natriumkarbonat, difosfat), salt, antioxidationsmedel (askorbinsyra).  
Nettovikt: 135g.

Art.nr: 701135

KFP: 135g  
DFP: 10 st  
LAV: 24 st  
PALL: 54 st





## - AMERIKANSK LÖJROM - 80G -



### VAD ÄR DET FÖR FISK?

Från småskaligt fiske i sjöarna runt svenskbygden i USA är denna kvalitetsrom producerad. Kan återfrysas.

Siklöja (*Coregonus albula*) är en liten, pelagisk sötvattensfisk som tillhör laxfamiljen.

Vanligtvis 15–30 cm lång, men kan bli upp till 40 cm. Vikten varierar mellan 50–300 gram.

Silverblank kropp med mörkare blågrön rygg

### INGREDIENSFÖRTECKNING

Nordamerikansk Löjrom\* från Amerikansk siklöja (*Coregonus artedii*), salt 3,5%, dextros, kryddextrakt och citronsyra.

Producerad i Sverige

Art.nr: 7190

KFP: 80g  
DFP: 12 st  
LAV: 18 st  
PALL: 144 st



## - AMERIKANSK SIKROM - 80G -



### VAD ÄR DET FÖR FISK?

*Coregonus clupeaformis*, allmänt känd som Lake Whitefish eller på svenska Sik, är en sötvattensfisk som tillhör laxfamiljen. Den är nära släkt med europeisk siklöja men är en egen art som är vanlig i Nordamerika.

Vanligtvis 30–60 cm lång och kan väga mellan 1–4 kg. Större individer kan nå över 10 kg

Silverblank kropp med en olivgrön till brun rygg. Buken är vitaktig

### INGREDIENSFÖRTECKNING

Nordamerikansk Sikrom\* från Kanadasik (*Coregonus clupeaformis*), salt 3,5%, dextros, kryddextrakt och citronsyra.

Producerad i Sverige

Art.nr: 7191

KFP: 80g  
DFP: 12 st  
LAV: 18 st  
PALL: 144 st



## - REGNBÅGSROM - 80G -



### VAD ÄR DET FÖR FISK?

Regnbågsrom är rom från olika laxfiskar.

Rommen tvättas, avvattnas och lättsaltas.

Regnbågsrom är röd i färgen och romkornen är större än tex sikrom. Kornen är ca 5 mm i diametern .

### INGREDIENSFÖRTECKNING

Regnbågsrom\* från Regnbågslax(*Oncorhynchus mykiss*) och salt 3,5%.  
\*Odlad i Skandinavien.  
Producerad i Sverige

Art.nr: 7192

KFP: 80g  
DFP: 30 st  
LAV: 9 st  
PALL: 54 st



## - FINSK LÖJROM - 80G -



### VAD ÄR DET FÖR FISK?

Siklöja (*Coregonus albula*) är en liten, pelagisk sötvattensfisk som tillhör laxfamiljen.

Vanligtvis 15–30 cm lång, men kan bli upp till 40 cm. Vikten varierar mellan 50–300 gram.

Silverblank kropp med mörkare blågrön rygg

### INGREDIENSFÖRTECKNING

Finsk LÖJROM från Siklöja\* (*Coregonus albula*) och salt 3,5%.  
\*fiskad med flytträl och snurrevad i Finland (insjö).  
Producerad i Sverige

Art.nr: 7195

KFP: 80g  
DFP: 30 st  
LAV: 9 st  
PALL: 54 st



- Blåmusslor i vitvinsås - 450 G -



## Snabbmat!

Med Ullmo blåmusslor i vitvinsås eller vitlökssås serverar du Moules Marinières på 5 minuter.

Bon appétit!



### INGREDIENSFÖRTECKNING

Förkokta irländska blåmusslor (86%) [Mytilus edulis] i vitvinsås (14%); (Gräddre (mjölk), gul lök, vitt vin, rapsolja, guarkärmjöl, smakförstärkare (mjölk), svartpeppar)). \* Odlade på Irland i Nordostatlanten FAO27. Producerad på Irland

Art.nr: 8548

KFP: 450g  
DFP: 10 st  
LAV: 8 st  
PALL: 48 st



- Blåmusslor i vitlökssås - 450 G -



## Snabbmat!

Med Ullmo blåmusslor i vitvinsås eller vitlökssås serverar du Moules Marinières på 5 minuter.

Bon appétit!



### INGREDIENSFÖRTECKNING

Förkokta irländska blåmusslor (89%) [Mytilus edulis] i vitlökssmör (11%); (skummjolk, grönsaksbuljong (vatten, salt, jästextrakt maltodextrin, socker, lök, morot, tomat, örter), vegetabilisk olja (Hållbar och RSPO certifierad palmolja), vaxad majstärkelse, salt, emulgeringsmedel (sojalecithin (E322), vitlökssmör (osaltat smör (mjölk), vitlökspur, persilja, genomsyrad mjölk (mjölk, vatten)). \* Odlade på Irland i Nordostatlanten FAO27. Producerad på Irland

Art.nr: 8549

KFP: 450g  
DFP: 10 st  
LAV: 8 st  
PALL: 48 st



- KAMMUSSLOR - 200 G -



### VAD ÄR DET FÖR SKALDJUR?

Kammusslorna är i jämförelse med många andra musslor ganska rörliga och musslorna kan både påträffas frilevande på botten, med skalen fria från underlaget, och fastsittande, fästade med byssstrådar vid underlaget.

De kan även förflytta sig genom att simma, de simmar genom att omväxlande hastigt öppna och sluta sina skal och vattenstrålen som bildas driver dem framåt.



### INGREDIENSFÖRTECKNING

Råa Hokkaidokammusslor\* (Patinopecten yessoensis).  
Fiskad med skrapor i Stilla havet FAO 61.  
Nettovikt: 200g

Art.nr: 8504

KFP: 200g  
DFP: 12 st  
LAV: 9 st  
PALL: 54 st



- SKALDJURSMIX - 200 G -



### VAD ÄR DET FÖR SKALDJUR?

Vår skaldjursmix innehåller Räkor - Blåmusslor samt Surimi

Skaldjursmix passar bra till pasta, fiskgryta och paella. Eller varför inte på pizza?



### INGREDIENSFÖRTECKNING

RÄKOR (Pandalus borealis, fiskad med trål i Nordostatlanten FAO-området 27), Chilenska BLÅMUSSLOR (Mytilus chilensis, odlad i Chile), surimi (processad FISK\* 42 %, socker, stabiliseringsmedel (E450, E451, E452)), vatten, modifierad tapiokastärkelse, tapiokastärkelse, socker, salt, solrosolja, ÄGGVITA, KRABBEXTRAKT (innehåller SOJA), KRABBAROM, smakförstärkare (E635), färgämne (E170, E120, E160c) Alaska pollock Theragra chalcogramma och stillahavskummel Merluccius productus, fiskad med trål i Stilla havet FAO-området 67. Producerad i Sverige

Art.nr: 804020

KFP: 200g  
DFP: 12 st  
LAV: 9 st  
PALL: 54 st



## - SURIMISTICKS - 100 G -



### VAD ÄR DET FÖR SKALDJUR?

Surimi, från japanska ordet sir-ree-mee, betyder "formad fisk" därför att den rensade, tvättade och fileade fisken mosas och därefter formas. Den smaksätts med olika skaldjurstillätsatser, vanligen krabbsmak, en lösning av kokade skal.



### INGREDIENSFÖRTECKNING

Vitfiskkött 42% [lat. namn: Golden Threadfin]\*, vetestärkelse, potatisstärkelse, socker, salt, krabbextrakt, krabbarom, vatten, naturliga färgämnen (E160c, E621). \*Fiskad i Stilla Havet.  
Nettovikt: 100g

Art.nr: 701100

KFP: 100g  
DFP: 50 st  
LAV: 10 st  
PALL: 70 st



7 315637 011002



SKALDJUR

## - PANERADE BLÄCKFISKRINGAR - 400 G -



### VAD ÄR DET FÖR SKALDJUR?

Tioarmad bläckfisk är en artgrupp som inte är särskilt känslig för fiske eftersom den förökar sig snabbt och som längst lever i 1,5-3,5 år.

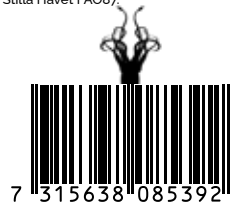
Kroppen är spolformig, huvudet med mun och ögon sitter närmast tentaklerna. Många bläckfiskar kan ändra färg, vissa kan till och med ändra hudens textur.

### INGREDIENSFÖRTECKNING

Sammansatta förkokta bläckfiskringar av Tioarmad bläckfisk\* (Dosidicus gigas), vatten, vetemjöl, stärkelse (gluten), ströbröd (vetemjöl, vatten, salt, jäst), solrosolja, salt, förtjockningsmedel (E407, E417), bakpulver (E450i, E500ii), äggpulver, glukos, dextros, koncentrerad citrussaft, färgämne (E101), konsistensmedel (E451), surhetsreglerande medel (E330, E331). Panering 50%.

\*Fiskad med krokar och linor i Stilla Havet FA087.  
Nettovikt 400g  
Producerad i Spanien  
Art.nr: 808539

KFP: 400g  
DFP: 18 st  
LAV: 8 st  
PALL: 32 st



7 315638 085392

## - BLÄCKFISKRINGAR - 200 G -



### VAD ÄR DET FÖR SKALDJUR?

Tioarmad bläckfisk är en artgrupp som inte är särskilt känslig för fiske eftersom den förökar sig snabbt och som längst lever i 1,5-3,5 år.

Kroppen är spolformig, huvudet med mun och ögon sitter närmast tentaklerna. Många bläckfiskar kan ändra färg, vissa kan till och med ändra hudens textur.

### INGREDIENSFÖRTECKNING

Råa ringar av tioarmad Bläckfisk\* [Illex argentine] stabiliseringsmedel (E339i, E451i), surhetsreglerande medel (E330), antioxidantmedel (E331), salt. \*Fiskad med krokar och linor i Sydvästatlanten FA041.  
Nettovikt 200g

Art.nr: 808530

KFP: 300g  
DFP: 12 st  
LAV: 9 st  
PALL: 54 st



7 315638 085200







## Kräftor från världens alla hörn.

Svenskar älskar kräftor. Men vi har omvärlden att tacka för att vi kan äta dem när lusten faller på. Vilket är något som inte minst märks på vårt eget utbud. Ullmo erbjuder kräftor i olika storlekar, mängder och ursprungsländer. Välj bland kvalitetskräftor från Egypten, Turkiet, Spanien och Sverige.

### - SVENSKA SIGNALKRÄFTOR - 500 G -



#### VAD ÄR DET FÖR SKALDJUR?

Signalkräftan är till levnadssätt och utseende mycket lik den ursprungliga svenska flodkräftan.

Den främsta skillnaden i utseendet är att signalkräftan har slätare skal och stora breda klor.

I tumgreppet på de kraftiga klorna har den en tydlig vit fläck, därav namnet signalkräfta. Dessutom saknar signalkräftan de taggar som flodkräftan har på var sida av huvudskölden

#### INGREDIENSFÖRTECKNING

12-15 st kokta svenska signal Kräftor\* [Pacifastacus leniusculus], Dill lag: vatten, salt, kronidill och socker.

\*Vilfångade i svenska insjöar.

Nettovikt: 500g

Producerad i Sverige

Art.nr: 382005

KFP: 500g

DFP: 8 st

LAV: 8 st

PALL: 40 st



### - SVENSKA HAVSKRÄFTOR - 500 G -



#### VAD ÄR DET FÖR SKALDJUR?

Havskräftan är ett väl kamouflerat rovdjur som kommer fram på natten för att jaga. För att hitta sitt byte använder den luktsinnet som sitter i små borst på antennerna. En fullvuxen hanne kan mäta 24 cm från panntagg till stjärtspets. Honorna som är något mindre blir ca 17 cm långa.

Havskräftan finns längs hela den europeiska Atlankusten från Norge till Portugal samt i Skagerrak och Kattegatt.

#### INGREDIENSFÖRTECKNING

5-8 st kokta svenska kokta Havskräftor\* [Nephrops norvegicus]. Lag: vatten, salt, dillarom, citronsyra E330, konserveringsmedel (E211, E202).

\*Fiskade med trål i nordost Atlanten FAO 27 (Skagerrak).

Nettovikt: 500g

Producerad i Sverige

Art.nr: 370500

KFP: 500g

DFP: 8 st

LAV: 8 st

PALL: 40 st



### - SKALADE KRÄFTSTJÄRTAR - 200 G -



#### VAD ÄR DET FÖR SKALDJUR?

Arten Procambarus clarkii som ursprungligen fiskades i Louisiana har under åren spridit sig världen över. Idag fiskas den i Kina, Spanien och Egypten.

Blir vanligtvis 5-12 cm lång men kan växa sig större under optimala förhållanden.

Lever i grunda, varma vatten som dammar, kanaler, risfält och våtmarker. Den är mycket tålig och kan överleva i syrefattiga miljöer genom att gräva hål.

#### INGREDIENSFÖRTECKNING

Skalade kräftstjärtar av Louisianaflodkräfta\* [Procambarus clarkii] i dill lag: vatten, salt och kronidill.

\*Fångade med tinor och fallor i sötvatten i Kina.

Art.nr: 320120

KFP: 200g

DFP: 15 st

LAV: 8 st

PALL: 40 st



## - STORA LOUISIANFLODKRÄFTOR - 700G -



### VAD ÄR DET FÖR SKALDJUR?

Arten *Procambarus clarkii* som ursprungligen fiskades i Louisiana har under åren spridit sig världen över. Idag fiskas den i Kina, Spanien och Egypten.

Blir vanligtvis 5–12 cm lång men kan växa sig större under optimala förhållanden.

Lever i grunda, varma vatten som dammar, kanaler, risfält och våtmarker. Den är mycket tålig och kan överleva i syrefattiga miljöer genom att gräva hål.

### INGREDIENSFÖRTECKNING

Cirka 15 st Louisianaflodkräftor\* [*Procambarus clarkii*], Dill lag: vatten, salt, krondill och socker.  
\*Fångade med tinor och fällor i sötvatten i Egypten.  
Nettovikt: 700g  
Producerad i Egypten

Art.nr: 341507

KFP: 700g  
DFP: 8 st  
LAV: 6 st  
PALL: 30 st



## - EXTRA STORA LOUISIANFLODKRÄFTOR - 700G -



### VAD ÄR DET FÖR SKALDJUR?

Arten *Procambarus clarkii* som ursprungligen fiskades i Louisiana har under åren spridit sig världen över. Idag fiskas den i Kina, Spanien och Egypten.

Blir vanligtvis 5–12 cm lång men kan växa sig större under optimala förhållanden.

Lever i grunda, varma vatten som dammar, kanaler, risfält och våtmarker. Den är mycket tålig och kan överleva i syrefattiga miljöer genom att gräva hål.

### INGREDIENSFÖRTECKNING

Cirka 10 st Louisianaflodkräftor\* [*Procambarus clarkii*], Dill lag: vatten, salt, krondill och socker.  
\*Fångade med tinor och fällor i sötvatten i Egypten.  
Nettovikt: 700g  
Producerad i Egypten

Art.nr: 341007

KFP: 700g  
DFP: 8 st  
LAV: 6 st  
PALL: 30 st



## - STOR TURKISK BERGSJÖKRÄFTA - 700G -



### VAD ÄR DET FÖR SKALDJUR?

Turkisk bergsjökräfta. Arten *Astacus leptodactylus* är den sort som är mest lik vår Svenska flodkräfta. Dem är lagom hårda och lättskalade.

Tack vare sin långsamma tillväxt får de även ett godare kräftkött och kräftsmör än sina mer snabbväxande kusiner.

Blir vanligtvis 12–15 cm lång, men kan bli upp till 25 cm.

Lever i sjöar, floder och dammar med rent, syrerikt vatten.

### INGREDIENSFÖRTECKNING

ca 15 st kräftor, pastöriserade Kräftor\* [*Astacus leptodactylus*], Dill lag: vatten, salt, krondill och socker.  
\*Fiskade med tinor och fällor i Turkiska bergssjöar.  
Producerad i Turkiet

Art.nr: 351507

KFP: 700g  
DFP: 8 st  
LAV: 6 st  
PALL: 30 st



## - TURKISK BERGSJÖKRÄFTA - 700G -



### VAD ÄR DET FÖR SKALDJUR?

Turkisk bergsjökräfta. Arten *Astacus leptodactylus* är den sort som är mest lik vår Svenska flodkräfta. Dem är lagom hårda och lättskalade.

Tack vare sin långsamma tillväxt får de även ett godare kräftkött och kräftsmör än sina mer snabbväxande kusiner.

Blir vanligtvis 12–15 cm lång, men kan bli upp till 25 cm.

Lever i sjöar, floder och dammar med rent, syrerikt vatten.

### INGREDIENSFÖRTECKNING

ca 20 st kräftor, pastöriserade Kräftor\* [*Astacus leptodactylus*], Dill lag: vatten, salt, krondill och socker.  
\*Fiskade med tinor och fällor i Turkiska bergssjöar.  
Producerad i Turkiet

Art.nr: 352007

KFP: 700g  
DFP: 8 st  
LAV: 6 st  
PALL: 30 st











Boxen har mellan 2-4 korgar.

Mått:

2 korgar - 72,6 cm bred x 85 cm hög x 70 cm djup,

3 korgar - 105,6 cm bred x 85 cm hög x 70 cm djup

4 korgar - 130,6 cm bred x 85 cm hög x 70 cm djup

I korgarna finns det ett galler som hjälper till att hålla räkorna fräscha och fria från spröt.

Boxarna kan vi logga upp efter era önskemål, vi specialbygger även inredning runt våra lösvikts boxar

- MÄRKNING AV VÅRA PRODUKTER -



- RECEPT ATT HÄNGA VID VÅRA BOXAR -





## - RÄKOR MED SKAL -



### VAD ÄR DET FÖR SKALDJUR?

Nordhavsräkan är ansedd som en delikatess världen över. Den fiskas på stora djup i de kalla, rena haven utanför Grönland, Norge, Island och Kanada.

Här växer räkorna långsamt på helt naturlig föda - inga tillsatser av något slag. Räkorna går direkt från fiskenätet till att kokas och frysas in redan på fiskebåten, en snabbhet som garanterar hög kvalitet.

### STORLEKAR:

40-60	-	st/kg
50-70	-	st/kg
60-80	-	st/kg
70-90	-	st/kg
80-100	-	st/kg
90-120	-	st/kg



## - KOKT SACMPI -



### VAD ÄR DET FÖR SKALDJUR?

Scampi, gambas, Vannemei räka, tigerräka eller jätteräka? Alla är de samma. *Dessa räkor kommer från en ASC certifierad odling. <https://www.asc-aqua.org/>*

Räkan odlas i grunda saltvattendammar främst i Sydost-Asien samt Syd- och Mellan-Amerika. Köttet är spänstigt och har en söt mild smak. Passar bra att grillas, stekas, paneras, friteras, wocas eller kokas.

### INGREDIENSFÖRTECKNING:

Djupfrysta Kokta Vannemei räkor\*  
[Penaeus vannamei] vatten, salt, natriumkarbonat (E500ii).

\*Odlade i saltvatten i Vietnam.

80% Vannemei räkor + 20% vattenglasering



## - RÅ SCAMPI -



### VAD ÄR DET FÖR SKALDJUR?

Scampi, gambas, Vannemei räka, tigerräka eller jätteräka? Alla är de samma. *Dessa räkor kommer från en ASC certifierad odling. <https://www.asc-aqua.org/>*

Räkan odlas i grunda saltvattendammar främst i Sydost-Asien samt Syd- och Mellan-Amerika. Köttet är spänstigt och har en söt mild smak. Passar bra att grillas, stekas, paneras, friteras, wocas eller kokas.

### INGREDIENSFÖRTECKNING:

Djupfrysta Råa Vannemei räkor\*  
[Penaeus vannamei] vatten, salt, natriumkarbonat (E500ii).

\*Odlade i saltvatten i Vietnam.

80% Vannemei räkor + 20% vattenglasering





# Skaldjur i lösvikt

## - en marginalförstärkare



### - KAMMUSSLOR -



#### VAD ÄR DET FÖR SKALDJUR?

Kammusslorna är i jämförelse med många andra musslor ganska rörliga och musslorna kan både påträffas frilevande på botten, med skalen fria från underlaget, och fastsittande, fästade med byssustrådar vid underlaget.

De kan även förflytta sig genom att simma, de simmar genom att omväxlande hastigt öppna och sluta sina skal och vattenstrålen som bildas driver dem framåt.

#### INGREDIENSFÖRTECKNING:

Djupfrysta råa Hokkaidokammusslor\* utan rom [Patinopecten yessoensis] vatten.  
\*Fiskade med skrapa i Stilla havet FAO61.  
85% Hokkaidokammusslor + 15% skyddsglasering



LÖSVIKT

### - PANERADE BLÄCKFISKRINGAR -



#### VAD ÄR DET FÖR SKALDJUR?

Bläckfiskar (Cephalopoda) är en klass inom blötdjuren.

Bläckfiskar lever ett uteslutande marint liv och kännetecknas av en bilateral kroppssymmetri, ett stort huvud och en uppsättning muskulösa, sugkoppsförsedda bläckfiskarmar eller tentakler.

Trivialnamnet "bläckfisk" refererar till djurets förmåga att spruta bläck.

#### INGREDIENSFÖRTECKNING

40 % Bläcksk\* [Illex argentinus (surhetsreglerande medel E330, antioxidationsmedel E331, vatten & salt)], 60% panering: vetemjöl, vatten, ströbröd (vetemjöl, vatten, salt & jäst), solrosolja, majsstärkelse, bakpulver (E450i & E500ii), salt, glukos, potatisstärkelse, koncentrerad citronsaft, förtjockningsmedel (E417), och färg (E101i). \*Fiskad med krokare och linor i Sydvästatlanten FAO41. Kan innehålla spår av: Ägg, sk, kräftdjur och mjölk.



### - PANERAD FISK -



#### VAD ÄR DET FÖR FISK?

Alaska pollock tillhör torskfamiljen. Den är förvillande lik torsken med sina tre ryggfenor och skäggtöm.

Alaska pollock når sällan en längd över 90 cm och maxvikten ligger på ca 1,4 kg. Den är Stilla Havets motsvarighet till vår egen

#### INGREDIENSFÖRTECKNING

: Krispigt panerade fiskfiléer (60%): Alaska pollack\* (Theragra chalcogramma). Panering (40%): vetemjöl, vatten, rapsolja, majsolja, salt, modifierad vetestärkelse, jäst, modifierad majsstärkelse, bakpulver E450, lökpulver, surhetsreglerande medel E500, dextros, vitlökpulver, färgämne E150A.  
\*Fiskad med trål i Nordöstra Stilla havet FAO67.





# Ullmo. En svensk tradition.

SeaSam Food AB är en ledande leverantör av fisk- och skaldjursprodukter, såväl kyllda som frysta, till kunder med krav på kvalitet och spårbarhet. SeaSam jobbar med fisk och skaldjur som är fiskade med största respekt för fångstmiljöer och framtida bestånd och strävar efter att alltid erbjuda det miljömässigt bästa alternativet inom varje produktgrupp.

Konsumentartiklarna marknadsförs under varumärkena Ullmo medans storköksartiklarna marknadsförs under varumärket SeaSam.

## KONTAKT:

### Försäljningsansvarig Norr:

Kristoffer Karlsson

070 601 55 18

Kristoffer@ullmo.se

### Försäljningschef Retail

Försäljningsansvarig; Stockholm, Mälardalen.

Lars Herlin

070 969 19 34

Lars.herlin@ullmo.se

### Försäljningsansvarig Dalarna:

Lars Wallner

070 66 88 666

Lars.Wallner@ullmo.se

### Säljare Stockholm & Väst:

Hampus Donnersten

070 826 14 40

Hampus@ullmo.se

### Försäljningsansvarig Mellan:

Viktor Ohlsson

073 156 02 50

Viktor@ullmo.se

### Försäljningsansvarig Syd:

Felix Wensbo

070 316 59 95

Felix@ullmo.se

### Huvudkontor:

Seasam Food AB  
Box 5020  
121 05 Johanneshov

Telefon: 08-648 59 95

E-post: info@ullmo.se