

Telemarkrøye AS

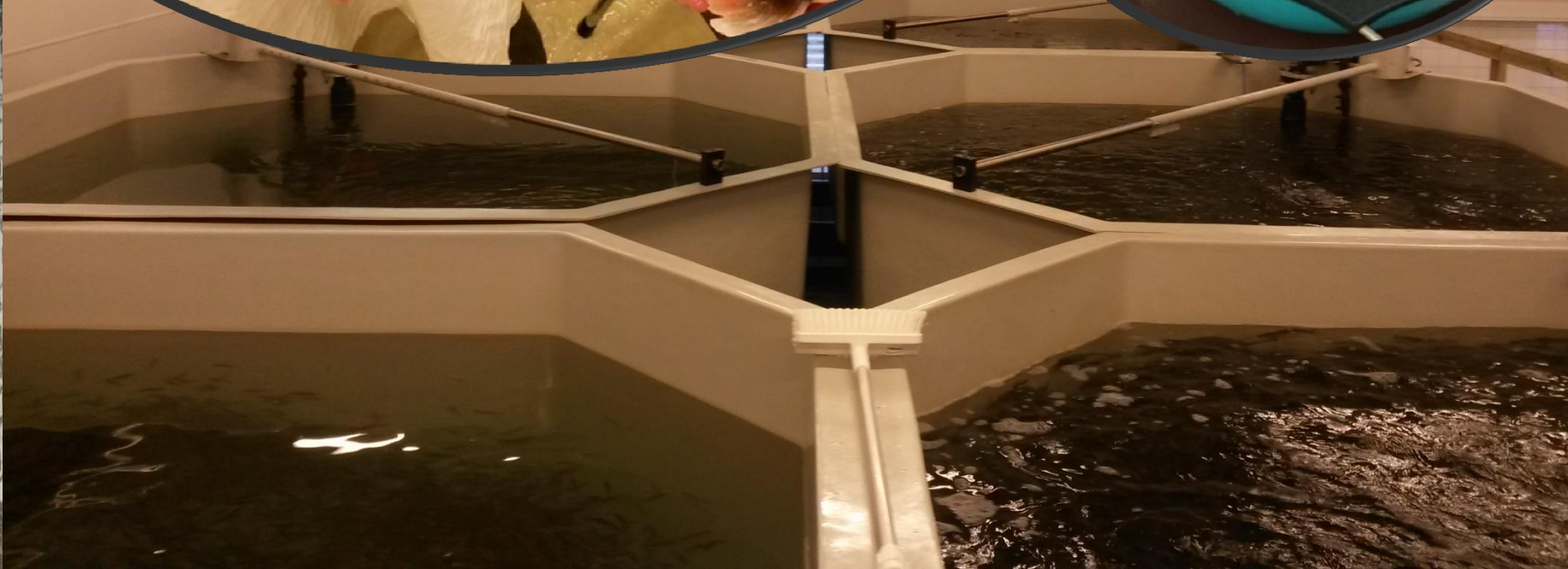
Fjellrøye fra Telemark

Et sunt kvalitetsprodukt
Produsert på lag med miljøet

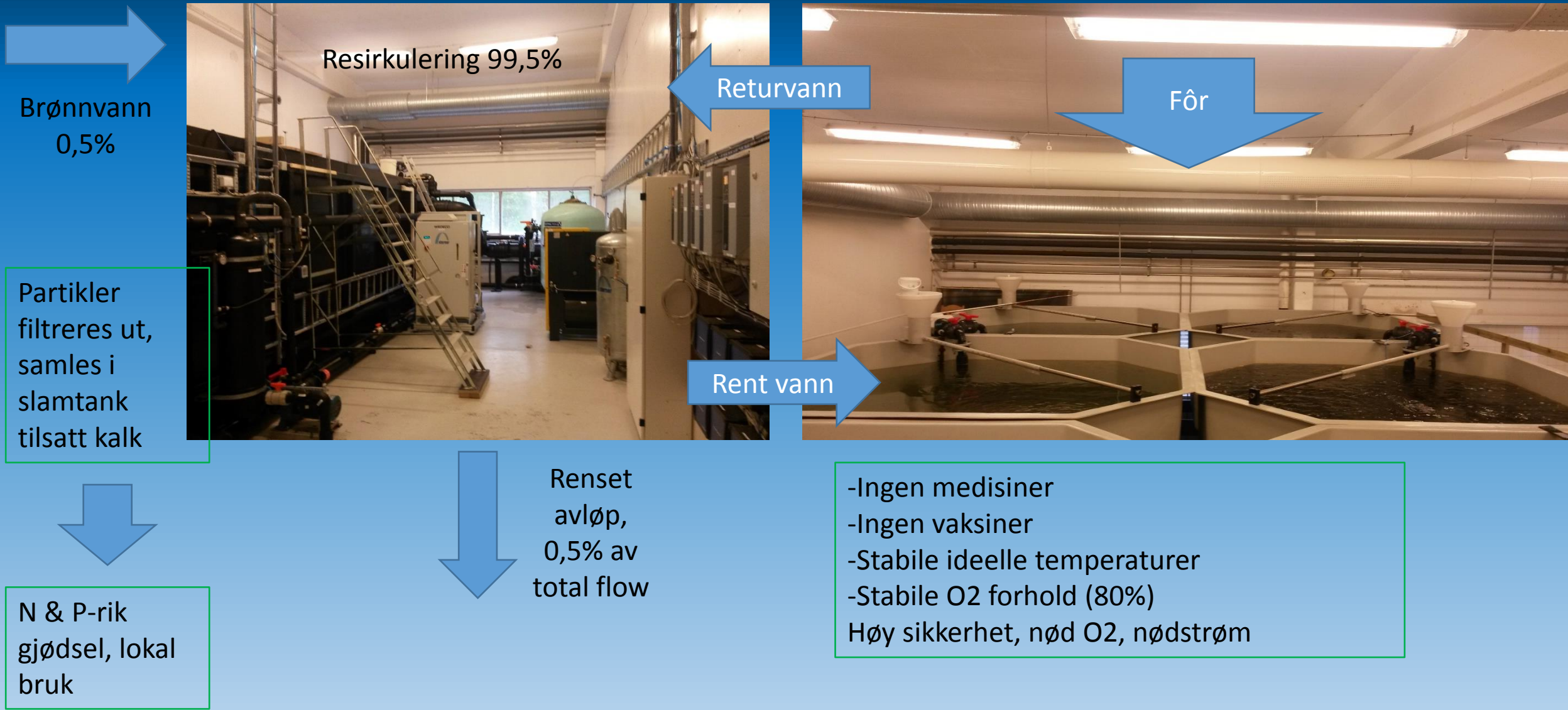
Produksjonssyklus



Stamfisk til yngel



Kretsløp på land



Kretsløp i Fyresvatn

Fôr

Fisk

- Ingen medisiner
- Ingen kjemikalier
- Ingen lakselus
- Ingen impregnering

Samme gener
som fisken i Fyresvatn

Fekalier
Fôr

Næring til
planter og
plankton

Produktflyt

- Slakteklar fisk sorteres til egen merd
- Den håves/pumpes levende over i eget kjølekar ute på merdene
- Herfra går den til bedøvelse og bløgging og blør ut i isbad
- Dette gjøres for å redusere håndtering og stress til et minimum, samt for å sikre en effektiv kjøling av produkt
- Fisken fraktes i tette kar fra merdanlegget til slakteriet for sløying og pakking
- Ved ankomst pakkeri ligger kjernetemperatur på 0,2-2 grader C
- All fisk som pakkes skal ha kjernetemperatur på > 1 grader C

Bærekraft

- Vår fisk er basert på stedegen stamme fra Fyresvatn.
- Rogn klekkes og yngel fôres, i et energivennlig resirkuleringsanlegg på land
- Vannet renses og «avfallet» brukes som gjødsel for lokalt landbruk
- Fisken settes så ut i merder i Fyresvatn, hvor denne igjen gjødsler den næringsfattige innsjøen
- Fisken tas opp og slaktes og biproduktene er tenkt utnyttet lokalt til grønn-energiproduksjon
- Fisken pakkes i resirkulerbare fiskekasser
- Ingen vaksinerings
- Ingen medisinbruk
- Intet behov for å impregnere nøter mot groe
- Ingen lakselus
- Fôret som brukes er et standard Ørretfôr fra Skretting, noe vi håper å finne ett enda bedre og renere alternativ til i nær fremtid, selv om det pr i dag har meget god kvalitet.
- Slo og dødfisk leveres for proteingjennvinning,
- Mål å nytte dette til lokal biogass produksjon

