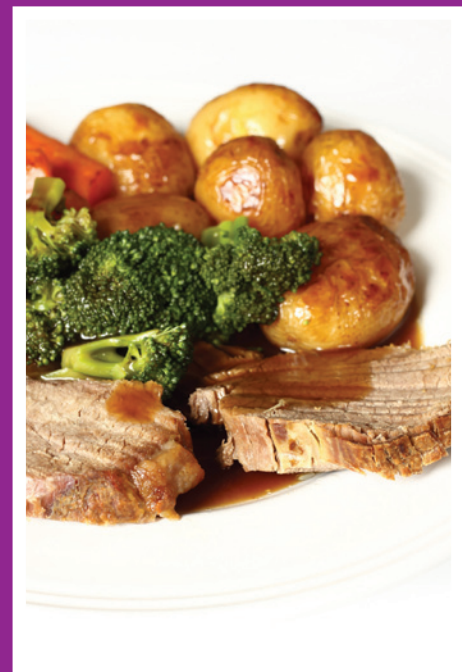
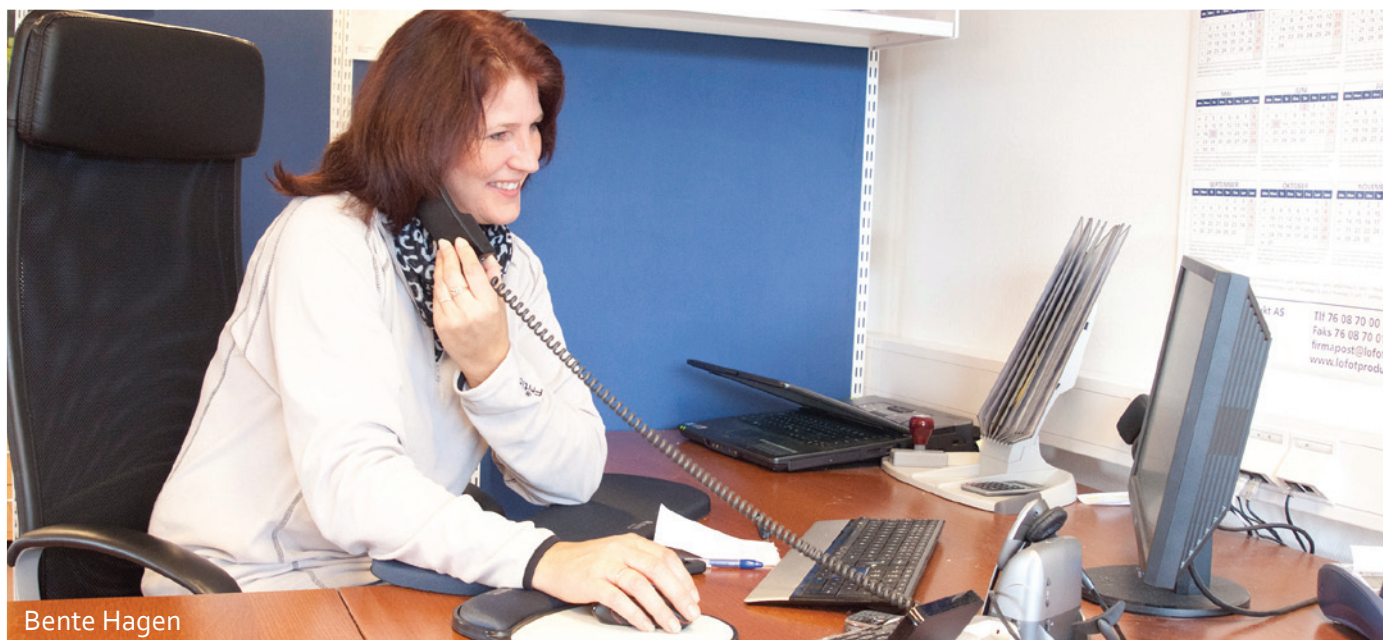




smakfullt storkjøkken as



www.smakfullt.as



Bente Hagen

Ungt firma – lang erfaring

Smakfullt Storkjøkken AS startet opp i Minnesund i 2008, med tre ansatte. Siden den gang har driften hatt kontinuerlig vekst, og vi har i dag 12 kompetente ansatte med lang erfaring innen sine ulike arbeidsområder. Vi dekker store områder med egne biler, og distribuerer selv til Oppland, Hedmark, Oslo, Akershus og Buskerud. Eiere og drivere er Dag Erland Olsen og Terje Maudal.

Totalleverandør med fokus på service

Vi leverer alt innen sjømat, kjøtt, vilt, fjærkre og bær – og er behjelpelige med å skaffe andre produkter våre kunder måtte ønske. Dette kan være populære sesongprodukter og oster som vi skaffer på forespørsel. God kompetanse og erfaring sørger for at sortimentet vårt alltid er i forkant av sesongen. Bedrifter av alle størrelser er velkomne til å bestille hos Smakfullt Storkjøkken AS, og vi leverer varer til restaurant-, hotell-, og cateringbransjen. Våre ansatte vil alltid være behjelpelige med god informasjon, og legger vekt på rask leveringstid og god service.



Dag Erland Olsen

Terje Maudal

Kontakt oss

Smakfullt Storkjøkken AS
Damsletta 7
2827 Hunndalen

Tlf.: 61 17 99 00

Fax: 61 17 99 01

E-post: smakfullt@smakfullt.as

Nettside: www.smakfullt.as

Ytterøy

Rene råvarer – ren nytelse

Ytterøykylling as, 7629 Ytterøy, telefon 73 91 29 00,
org nr 994065122, ordre@ytteroykylling, www.ytteroykylling.no



SILDEHUSET H. J. KYVIK



H. J. KYVIK AS

Grannesgate 44, 5523 Haugesund. Pb 134, 5501 Haugesund

Telefon: 57 73 34 00. Telefax: 52 73 34 01

E-mail: post@hjkyvik.no www.hjkyvik.no



Mattrygghet er viktig

Samtidig har vi også bygget kjølekjede fra vare-mottak til uttak, noe som er med på å sikre full kontroll på matvarene vi leverer. Gode kontroller er viktig for å sikre trygg mat, og er noe Smakfullt Storkjøkken AS legger stor vekt på. Vi følger IK-mat-forskriften og benytter HACCP for å analysere kritiske kontrollpunkter. Vårt internkontrollsystem sikrer blant annet riktig temperatur og god kvalitet.

Lokaler for framtiden

Etter hvert som Smakfullt Storkjøkken AS har vokst seg større, har vi sett behovet for nye moderne lokaler. I 2011 kunne vi flytte inn i splitter nye, egnede lokaler i Gjøvik. Lokalet er på hele 630 kvm, og sørger for at vi kan fortsette fremgangen, yte best mulig service og ivareta matsikkerheten også i fremtiden. Bygget inneholder kjøle- og fryselager, samt eget kjølerom for behandling og filetering av fisk. Med beliggenhet i Gjøvik effektiviseres også vår distribusjon, da vi er midt i knutepunktet av vår kundekrets.



- Bygg og anlegg
- Serviceavdeling
- Brannsikring
- Maleravdeling
- Sveising

Totalentreprenør som tar på seg både store og små oppdrag

 **syljuåsen**
bygger tillit

Kallerudlia 15, 2816 · T: 61 14 50 80 · F: 61 14 50 81
www.syljuaaasen.no



VESTFOLD FUGL

Litt større – litt saftigere!

Telefon 33 30 58 00 · www.vestfoldfugl.no

VESTFOLD

KJØTT AS 

Trygge kjøttvarer med god smak

- Produksjon av pølser og ferdigstekte produkter
- Utvikling og produksjon av allergivennlige kjøttprodukter
- Nedskjæring av storfe og gris.

Trollsåsveien 21, 3243 KODAL · Telefon: 33 43 90 30 · Faks: 33 43 90 31
oddvar@vestfoldkjott.no · arnt@vestfoldkjott.no

Vi har som mål å tilby de beste lakeproduktene på markedet. De smaker vi oss fram til.

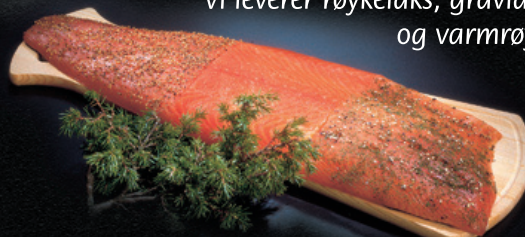
Engelsviken Canning ble grunnlagt på 1860-tallet og vi har opparbeidet oss god kunnskap om sjømat og skaldyr.



ENGELSVIKEN
Engelsviken Canning AS · www.engelsviken.no

Espevær røykeri

Vi leverer røykelaks, gravlaks og varmrøykt laks



T: 53 42 20 50 · F: 47 53 42 20 51 · www.sjotunga.no

SIJOTUNGA



Gjendemsjø

Gjendemsjø Fisk AS · Synnalsveien · Brattvåg.
Telefon 70 20 91 00 · www.gjendemsjo.no

*Matglede
tuftet på
tradisjoner!*



• LAKS • ØRRET • MAKRELL • SILD • SILDERETTER • CABARET

• Ingen bruk av antibiotika eller andre medisiner

• Reint fjellvatn fra Hardangervidda som gir en mild og god smak på fisken (yppeilig til sushi og tartar).

• Moderne slaktemetoder (og god kvalitet for øvrig) som sikrer lang holdbarhet



**Hardanger
FJELLFISK AS**



5770 Tyssdal · Tlf. 53 64 54 25 · www.hardanger-fjellfisk.no

**HOLST
foods**

- Import av fryst og kjølt kjøtt
- Import av vilt
- Leverandør av kjøtt fra eget toll lager

Kjøttbyen · Prof. Birkelandsvei 28C · Boks 25 Leirdal · 1008 Oslo
Telefon 23 17 58 80 · Telefaks 23 17 58 81

Kvalitetsprodukter fra hele verden



JTS Gourmet AS - Gamle Hobølvei 21 - 1550 Hølen - Pb 9.
T: 64 95 76 69 · F: 64 95 72 15 · post@jtsas.no · www.jtsas.no

Sørlands kjøtt as

**cateringselskaper bedriftskantiner sykehus/institusjoner
dagligvarekjeder hoteller flyselskaper**

En foredlingsbedrift med produksjon av høykvalitetspållegg som spesialitet. Vi produserer alle typer pålegg, og bruker betydelige ressurser på produktutvikling.

Til våre kunder utvikler vi gjerne nye og spennende påleggs kvaliteter i tråd med trender og ønsker.

Mjåvannsveien 36 - 4628 Kristiansand
Tlf. 38 18 43 00 - Faks 38 18 43 01
post@sorlandskjott.no
www.sorlandskjott.no



kjøttpållegg er vår spesialitet

Sterling™ Kveite - En Gourmet Fisk til Spesielle Anledninger

Sterling™ Kveite oppdrettes i kaldt krystallklart vann i de dype fjordene i Ryfylke i Rogaland. Vi steller godt med kveiten i fire til fem år før den endelig er klar til servering. Merket Sterling™ er din garanti for at du får fisk av førsteklasses kvalitet. Det gir deg trygghet for at du får kjøpt fisk som det ligger mye omtanke bak – sjømat som vi i Sterling White Halibut AS er stolte av å levere!"



**Strømsholm
Fiskeindustri as**

6590 Tustna

Telefon 71 52 25 50



**Leverandør av kjøttprodukter med
høy kvalitet og god smak**