



# WANGENSTEN<sup>®</sup>

RAKFISK ETTER GAMAL OPPSKRIFT  
SALTA OG MODNA FOR Å FÅ FRAM DEN BESTE  
SMAKEN OG KONSISTENSEN

# Fleire hundre år gamle tradisjonar i Valdres

Wangensten AS er ei familiebedrift som i dag vert drive av 4. generasjon, Jørn Wangensten.

På garden Færden i Valdres har familien vår raka fisk i generasjonar, heilt attende til 1800-talet. I dag går produksjonen føre seg i moderne lokale på Leira, der oppskriftene og krava til kvalitet og smak er dei same som alltid. Dei siste tiåra har Valdres vorte eksponent og hovudsete for nesten heile rakfiskproduksjonen i Noreg.

## LANDETS STØRSTE RAKFISKPRODUSENT

Her er vi ca. 10 tilsette som årleg produserer om lag 150 tonn rakfisk for den norske marknaden. Dette gjer oss til den største rakfiskprodusenten i landet. I tillegg til rakfisk sel vi også ost frå eige ysteri og vårt eige Rakøl, eit spesialbrygga øl som passar perfekt til rakfiskmåltidet.

**VI ER I GANG MED UTBYGGING AV  
LOKALA VÅRE OG SER FRAM TIL FORTSETJINGA  
AV RAKFISKEVENTYRET!**



## HISTORISK MAT I MODERNE PRODUKSJON

Rakfisk er ein god gamal norsk mattradisjon. Tørking, salting og fermentering er dei eldste kjente metodane for konservering av mat og vert rekna for å vere minst 5000 år gamle. I produksjonslokalet vårt på Leira i Valdres brukar vi framleis dei gamle oppskriftene, og kombinerer dei med moderne produksjonsmetodar. Moderne rakfiskproduksjon skjer under strenge krav og forskrifter. Det vert teke prøvar både av råvarene og dei ferdige produkta før dei vert levert til marknaden.

## DET ER TRYGT Å ETE RAKFISK

God kvalitet på råstoff, god hygiene, riktig mengde salt og riktig temperatur er avgjerande for å få ein god rakfisk som er trygg å ete. I samarbeid med Nofima og veterinærinstituttet driv vi eit treårig forskingsprosjekt. Her deltek også resten av rakfisknæringa i landet. Produksjonslokalet vårt på Leira har høg standard og er spesialinnreidd for rakfiskproduksjon. Her har vi nøyaktige rutinar for reinhald og høgstandardutstyr for luftreinsing, kjøling og desinfisering.

## FISK FRÅ FRISKE FJELLVATN

Rakfisken går igjennom ein rask prosess der det går maksimalt 48 timar frå han sym i vatnet til han ligg i butten til lagring. Fisken vår kjem frå friske fjellvatn der han får vekse seg stor og fin under dei beste tilhøva. Når fisken er stor nok vert han slakta og transportert til Valdres same dag.

## LOKAL PRODUKSJON

I produksjonslokalet på Leira vert fisken vaska, salta ned, lagt lagvis i spann og sett til mogning (fermentering). Fermenteringsprosessen er avhengig av ei nøyaktig og kontrollert temperaturstyring. Vi har kome fram til at vi får det beste produktet ved å mogne fisken på låg temperatur over lang tid. Etter omlag 6 månader er fisken rak og kan pakkast og sendast ut på marknaden.

## EN LEDENDE BYGGENTREPRENØR I VALDRES

Gjennom 50 år har Byggmester Ranheim bidratt til å oppfylle hus- eller hyttedrømmen for hundrevis av familier i Valdres. Med rundt 20 svært dyktige medarbeidere kan vi hjelpe deg med hele prosessen, uansett om du ønsker å bygge nytt eller rehabilitere den familiekjære boligen.

### Blikkenslager

Fra vårt blikkenslagerverksted på Leira i Valdres produserer og bearbeider vi alt til egne byggeprosjekter, så vel som for andre lokale entreprenører.

Med høy kompetanse og et moderne utstyrt blikkenslagerverksted er Byggmester Ranheim en trygg samarbeidspartner når du trenger produkter til ventilasjon, fasade og takteking.



Kongsvegen 53, 2920 Leira i Valdres • Tlf. 61 60 36 00  
E-post: byggmester@ranheim.no • www.ranheim.no



## Små og store pakkar

For enkeltkunder og små hushaldningar har vi porsjonspakkar som gir riktig mengde rakfisk til ei kvar anledning. Vi leverer også rakfisk i større mengder til hotell- og restaurantkjøkken. Vi tilbyr ei rekkje røykte, grava og ferske produkt. Alle produkta våre er lagra i 6–12 månader og oppfyller høge krav til kvalitet.

NÅR DU LEGG EIT STYKKE RAKFISK FRÅ  
WANGENSTEN PÅ TALLERKEN, SKAL DU FØREBU  
DEG PÅ EIT FESTMÅLTID!



Leverandør til næringsmiddelindustrien

BEKLEDNING • REKVISITA • EMBALLASJE • MASKINER

post@bokken.no • www.bokken.no • Tlf. 22 91 44 00

### SGS ANALYTICS NORWAY

SGS vil være din foretrukne samarbeidspartner når det gjelder Analyser, Inspeksjoner og Audit.

SGS Analytics tilbyr analyser av sjømat, næringsmidler, korn og fôr m.m.

[www.sgs.com/analytics-no](http://www.sgs.com/analytics-no)



## RAKFISKKASSA FRÅ WANGENSTEN

Eit godt rakfiskmåltid smakar godt både heime og på hytta. For den ultimate rakfiskopplevinga tilbyr vi «Rakfiskkassa», som inneheld alt du treng til eit framifrå rakfiskmåltid, både forrett, hovudrett og dessert.

Kassa inneheld gode råvarer av høg kvalitet frå dyktige produsentar, fortrinnsvis frå Valdres. Vi kan tilpasse innhaldet etter ynskje.

TA KONTAKT MED OSS, SÅ FINN VI EI LØYSING SOM PASSAR FOR DEG.

### HJÅ OSS FÅR DU:

**Rakfisk Filét:** Filet med skinn på baksida

**Rakfisk Flådd:** Skinnfri, rund fisk utan hovud og hale

**Rakfisk Heil:** Med skinn, hovud og hale

**Rakfisk vellagra filet:** Eine halvside av fisken, utan skinn

**Raket Fjellørret Filet:** Beinфри filet med skinn

**Rakfisk i bit 100 g:** Frå skinn- og beinфри filet. Perfekt til ein person eller som snacks

**Rakfisk skåret 140g:** Skiva, frå skinn- og beinфри filet. Perfekt til ein person eller som snacks

**Rakfiskmousse™:** Vår prisvinnande rakfisk blanda med fløyelsmjuk rømme. Med dette produktet er det lett å lukkast på kjøkkenet!

**Rakøl®:** Eit frisk og kobbarfarga øl med moderat, floral humlekarakter. Utvikla av Wangensten i samarbeid med Ægir Bryggeri i Flåm

**Storpakke:** Skinn- og beinфри filet i 5 kilos kartong. For travle hotell- og restaurantkjøkken er dette både lett vint og hygienisk

**Spann 5 kg:** Heil fisk lagvis i lake

SIJÅ VÅRT UTVAL PÅ NETT:  
[WWW.WANGENSTEN.NO](http://WWW.WANGENSTEN.NO)



### RAKFISKKASSE INNEHELD TIL DØMES:

- Rakfisk
- Rakfiskmousse
- Rømme
- Smør
- Flatbrød
- Lefse
- Raudlauk
- Mandelpotet
- Bufarost
- Syltetøy til ost



**MOLTZAU**  
PACKAGING

Høgslundveien 17  
N-2020 Skedsmokorset  
Tlf.: 22 80 49 90

[www.moltzau.no](http://www.moltzau.no)

**Vi utvikler  
og  
produserer  
bærekraftig  
forbruker-  
emballasje**

### Ren luft – Rene overflater

Luftrensere, reduserer alle typer mikrobiologi og støv.

**AIRGENIC**  
CLEAN AIR - CLEAN SURFACES

[www.airgenic.com](http://www.airgenic.com)



## Vel tradisjonelt eller tenk nytt

Rakfisk vert tradisjonelt servert med kokt potet, flatbrød, lefse, smør, rømme og lauk. Du kan velje å nyte han på gamlemåten, eller eksperimentere med ulikt tilbehøyr og nye kombinasjonar.

Server rakfisken som sushi, som rakfiskmousse og i kalde og varme salatar, eller et han med tilbehøyr som sylta raudbeter, sylteagurk, tyttebær, hardkokt egg og suppe. Rakfisken eignar seg godt til ost med mykje smak, til dømes osten Bufar frå vårt eige meieri, Valdresmeieriet.

VELKOMMEN TIL EI SMAKFULL OPPLEVING

På heimesida vår kan du finne oppskrifter til inspirasjon:  
[WWW.WANGENSTEN.NO](http://WWW.WANGENSTEN.NO)



## BESØK U TSALET VÅRT

Wangensten har eit eige utsal som er ope for alle, der vi sel rakfisk, tilbehør, eigenproduserte ostar, Rakøl og annan lokalprodusert mat. Rakølet vårt eignar seg ypparleg til både rakfisk, spekemat og annan salt og syrleg mat. Osten vår er produsert på Valdresmeieriet av heilmjolk frå gardar i Valdres.

### ANTIBOIL®

For å hindre og stoppe koking i ensilasjen

### FISHFORM®

For korttidskonservering av råvarer til fiskemel

### ENSILOX® K3

Med ny seminøytral antioksidant for god ensilering

### Ensilox® K2

Spesial laget for Kategori 2

[www.addcon.com](http://www.addcon.com)



**DEN GODE OG RIKTIGE KJEMIEN  
 TIL ENSILERING**

Vi leverer – dere ensilerer

**ADDCON**



RAKFISK ETTER GAMAL OPPSKRIFT, SALTA OG MODNA  
FOR Å FÅ FRAM DEN BESTE SMAKEN OG KONSISTENSEN



®

WANGENSTEN AS

Golsvegen 23,  
2920 Leira i Valdres

Opningstider utsal:  
mandag–fredag 09.00–16.00

+47 61 36 23 00

post@wangensten.no

Følj oss på Facebook og Instagram

[www.wangensten.no](http://www.wangensten.no)

DU FINN OSS OGSÅ PÅ UTSALSSTADER RUNDT I HEILE LANDET,  
BLANT ANNA HOS REMA 1000, COOP, MENY, SPAR OG JOKER