

Naturliga smaker från Island

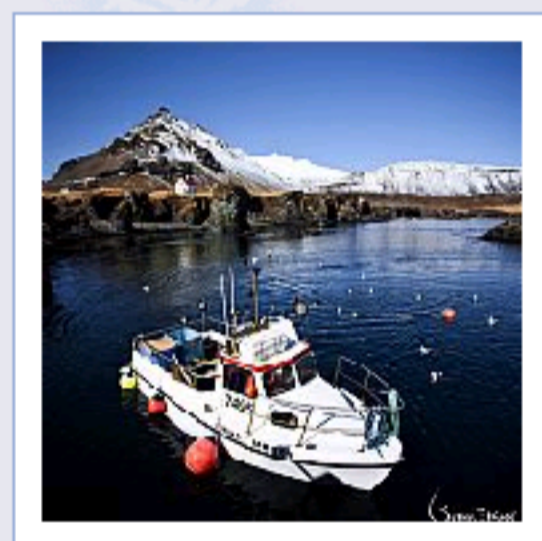
Grimsis erbjuder fisk som kommer från ett småskaligt, etiskt och miljövänligt fiske på Island.

Vår fisk kommer från livskraftiga bestånd. All fisk från Grimsis är 100% spårbar till fångstdag, fångstfartyg, fångstredskap och fångstområde.

Fisken är filéad, fryst och packad på Island.

Vår fisk är märkt med Iceland Responsible Fisheries, IRF. Fisk märkt med Iceland Responsible Fisheries garanterar ett hållbart fiske från livskraftiga bestånd.

Här ser ni några foton från Island, bla. Lúðvík med 3 torskar och Maggi med krokfångad havskatt. Dessutom ett foto från fiskhamnen på Arnarstapi och en glad fiskrensartjej i fiskebyn Ólafsvík på Islands västkust.



Maggi med krokfångad havskatt

Veckans recept: Fiskgratäng med pizzasmak

En omtyckt och lättlagad vardagsrätt som gillas av alla åldrar!

600 g koljafilé
2 dl matlagingsgrädde
2 msk tomatpuré
1 msk pizzakrydda
2 krm salt
1 krm peppar
2 dl riven ost


Sätt ugnen på 200 grader. Salta och peppra fisken och lägg den i en ugnsfast form. Blanda ihop grädde, tomatpuré, pizzakrydda, salt och peppar i en bunke. Häll såsen över fisken och strö på ost. Sätt in i ugn ca 20 minuter.

Servera gärna med potatismos.

Fler goda fiskrätter hittar du om du klickar [här](#).

Nyheter

Vi är med på mässan Resor & Mat på Åhaga i Borås

 **Gilla** 761 personer gillar detta. Gå med för att se vad dina vänner gillar.

Välkomna att ta del av informationen på vår hemsida och att kontakta oss om ni har några frågor!

Telefon: 033-289095

Kristina: 0733 - 28 94 62 Tryggvi: 0733 - 28 94 61

