

Våre merkevarer

Lerøy har flere kjente merkevarer i vårt sortiment og en rekke ulike produkter basert både på hvit og rød fisk. Merkevarene våre finnes både i inn- og utland, og vi jobber hele tiden for å utvikle og optimalisere våre produkter, for å møte de krav som settes i markedet for smakfull sjømat.



Lerøy

Lerøy kan spore sine aktiviteter tilbake 1899, da fiskerbonden Ole Mikkel Lerøyen startet med salg av levende fisk på fisketorget i Bergen. Aktivitetene til Ole Mikkel utviklet seg gradvis til å omfatte detaljutsalg i Bergen, omsetning av levende skaldyr og en gryende eksportforretning. Denne pionerånden er fremdeles utgangspunktet for alle produktene vi leverer og produserer til markeder flere steder i verden.



Norway Seafoods

Norway Seafoods er vårt kvalitetsmerke for villfanget, bærekraftig hvitfisk – hentet opp fra det arktiske havet i nord. Over 1 700 fiskere, fra de minste sjarkene til de største trålerne, leverer daglig fangsten sin til våre pakkerier lokalisert nord for polarsirkelen. Her pakkes og bearbeides de beste råstoffene før matvarene sendes til markeder verden over.



Aurora

I fjorder omgitt av mektig nordnorsk natur og spektakulært nordlys produseres laksen som de aller beste kokkene i Japan serverer som den fineste sushi og sashimi. Lange, lyse netter med stråler fra midnattssolen og korte vinterdager med fargesprakende nordlys på himmelen setter preg på fisken. Aurora Salmon har blitt et begrep i Japan og er anerkjent som den beste sushilaksen.

fjord/trout

Fjordtrout

Ørreten, født og oppdrettet i fjordene mellom Vestlandets vakre fjelltopper, er en ettertraktet vare verden over. Eventyret om Lerøy og denne fjordørreten har røtter tilbake til 1899, da den unge Ole Mikkel Lerøen rodde mange og lange turer for å selge fersk fisk på fisketorget i Bergen. Fjordørreten har en unik, dyp rødfarge, er mør, samtidig som den er fast i fisken og har en delikat, frisk smak.



Fossen

Ved selve inngangsporten til de berømte vestlandsfjordene har man i generasjoner drevet produksjon av den ettertraktede Osterfjord-ørreten. Anlegget vårt på Osterøy produserer et bredt spekter av varmrøkte, kaldrøkte og marinerte produkter av ørret. Den røkte ørreten er noe av det hjørnesteinsbedriften er mest kjent for – og vi kan røpe at røkeprosessen er basert på en over 200 år gammel tradisjon, der tresorten svart older er sentral.



Arctic Supreme

Miksen av lidenskap og interesse, sammen med mer enn 140 år lange tradisjoner, gir oss muligheten til å servere deg førsteklasses fisk. Arctic Supreme er et kvalitetsmerke for spesielt utvalgte hvitfiskprodukter. Utviklet i samarbeid med, og fisket av, de beste fiskerne langs kysten i Nord-Norge – håndplukket fordi de leverer det aller fineste råstoffet, og ikke minst fordi de deler vår lidenskap for fisk.



Sea Eagle

65 år med erfaring og utvikling har gjort merkevaren Sea Eagle kjent for kvalitetsprodukter av sjømat. Merket er spesielt kjent for å tilby et av de fineste røkte lakseproduktene som selges i verden i dag, og vi komplimenterer merkevaren med et bredt spekter av andre norske sjømatprodukter. Sea Eagle har alltid vært produkter av overlegen kvalitet, fordi man klarer å kombinere gammeldags håndverk med moderne produksjon.