



STROM

Natural Selection

FRESH COD FROM NORDLAND • NORWAY

STRØM

FRESH COD FROM NORDLAND



MADE FROM THE
LEANEST AND
FINEST COD



ATLANTIC COD FROM
67° NORTH, ABOVE THE
ARCTIC CIRCLE

FORRETNINGSIDÉ: Utvikling av høykvalitets fersk torsk fra norsk akvakultur

Reel differensiering vekk fra villfisk som kombinerer forbrukertrender med de naturlige kvalitetsfordeler som bare oppnås fra akvakultur

Skinn og beinfri produkter pakket i attraktiv beskyttende emballasje, med min. 10 dagers holdbarhet

Etablere brand plattform for ytterligere nylanseringer først og fremst basert på torsk



BETYDELIG INNTJENINGSPOTENSIAL

Codfarmers oppnår høyere pris gjennom merkevarebygging basert på kundepreferanser

Dagligvarekjedene oppnår høyere avanse og utvidelse av torske kategorien basert på et populært og lett håndterbart produkt med lav risiko for svinn



HVA BETYR NAVNET?

Merkevarenavnet STRØM® er inspirert av en av verdens sterkeste malstrømmer, “Saltstraumen” eller “Salt Strømmen” – et naturfenomen i nærheten av der torsken lever.

Saltstraumen skaper de sterke undervannsstrømmene som gir konstant utskifting av oksygenrikt vann i de flotte Nordlandsfjorder, hvor Strøm produseres



STRØM®

HIGH-END KONSEPT

Super ferske skinn og benfri back loins og belly loins (porsjoner), steikefilet (tails). Pakket bare 4 timer etter at fisken har svømt i sjøen

Ekstraordinært fokus på hygiene og kvalitet i produksjon for å sikre trygge og ensartede produkter med +10 dager holdbarhet

Enkle og lettvinte oppskrifter på 1-2-3 utviklet spesielt for STRØM av tidligere Bocuse D'or vinner Terje Ness



MÅLGRUPPE

Kvalitetsbevisst og kjøpesterk M/K med og uten barn 20 – 45

Voksne forbrukere 50 – 65 i segmentene “Golden Girls” & “Moderne Familiefar,” (Synnovate, 2010)

Opptatt av kosthold, dårlig tid, spiser gjerne fisk, men vet ikke nødvendigvis hvordan, eller er bare nysgjerrig på nye ting.

Foretrekker mildt smakende fisk uten skinn og ben.

Verdsetter lett tilgjengelig kvalitet



LENGE ØNSKET OG VELKOMMEN NYVINNING INNEN HVITFISK

Ifølge kategoriansvarlige innkjøpere hos ledende dagligvarekjeder har man ønsket, men ennå ikke funnet et produkt som lever opp til de tekniske holdbarhetskrav enkelte lakseprodukter for eksempel norske SALMA har prestert.

STRØM baserer seg på den beste og ferskeste torsk fra norsk akvakultur kombinert med det seneste innen pakketeknologi. Hele produktutviklingen er støttet og dokumentert av en ledende forskningsinstitusjon innen sjømat, Nofima



OPPSKRIFTER I SAMARBEID MED NORGES LEDENDE KOKKER

Enkle, men velsmakende oppskrifter etter 1 – 2 – 3 prinsippet gjør det mulig for alle og enhver å tilberede perfekt Strøm fersk torskeloin som hverdagsluksus eller til gjester.

Oppskriftene er utviklet i samarbeid med ledende norske kokker. Første mann ut er tidligere Bocuse D'or vinner Terje Ness, som har utviklet 5 oppskrifter variert etter ulike årstider og anledninger.

En sesongtilpasset oppskrift er alltid trykt på baksiden av emballasjen. Forbrukeren mottar flere oppskriftsforslag samt handleliste ved å sende SMS til 2012 med kodeord "Torsk"





Recipe #3

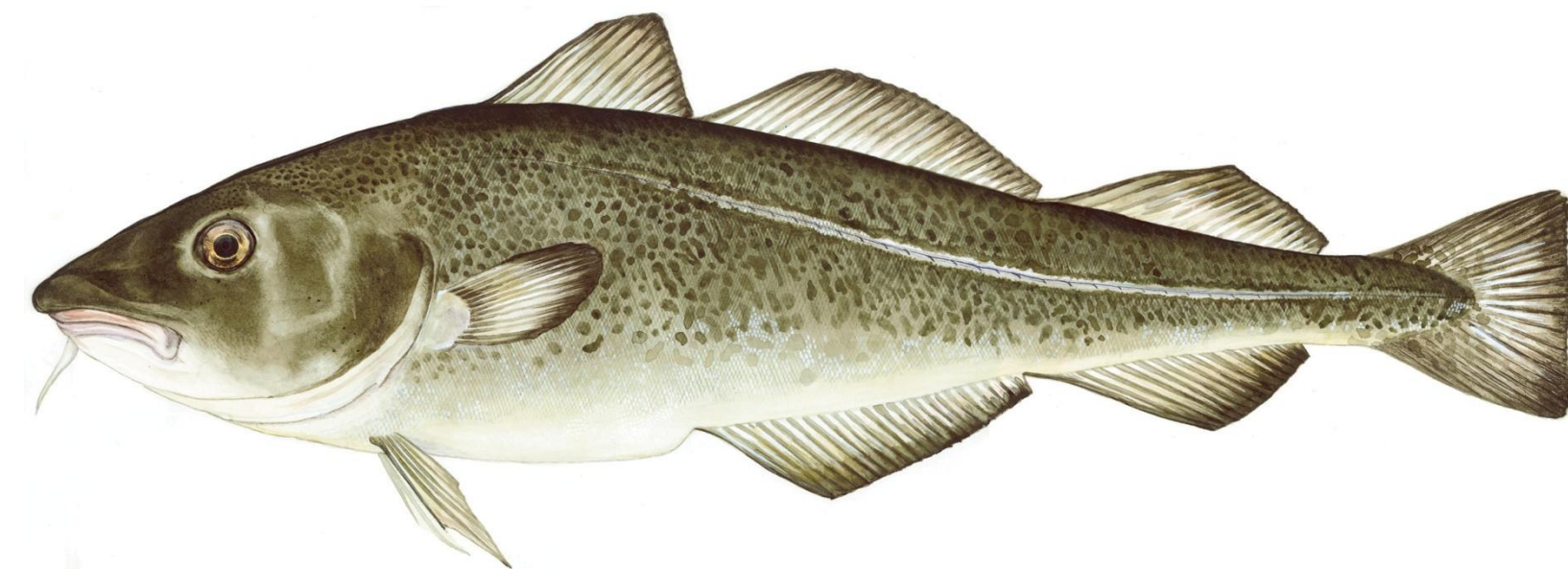
PAN FRIED COD

 *Cooking time: 15 min*

1. Sprinkle cod with salt & pepper
2. Melt 1 tablespoon butter in fry pan and fry cod fast on both sides 3 minute each side.
3. Cover pan and cook 5 min on low heat. Do not turn fish.

Serve with risotto and oven roasted vegetables.

*More recipes at stromcod.com
or sms COD to 2012*



KONTAKTINFORMASJON

Codfarmers ASA
Postboks 1745 Vika
0150 Oslo

WWW.codfarmers.com

+47 22403390