



Sortiment 2026 Foodservice

Godare mat att samlas kring.

SMAKLIG MÅLTID ÖNSKAR *Br. Fransson*

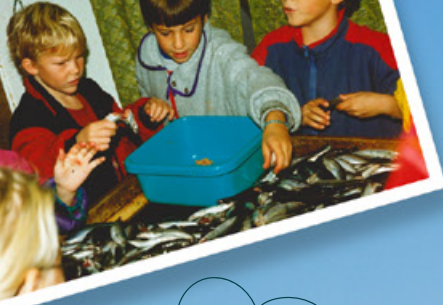
**LILLÄNGS
HAMNENS**

Nya Lillängshamnens

Ny design, uppdaterat varumärke och nya produkter. Det blåser verkligen positiva vindar hos oss på Lillängshamnens Fiskrökeri. Vi är ute på en förändringsresa för att stärka och tydliggöra vårt varumärke. Vårt nya namn och vår logotyp är nu Lillängshamnens kort och gott. Vi gör dessa förändringar för att många fler ska upptäcka våra goda produkter. Och självklart gör vi det med stor respekt för vår historia och vårt arv. Vi kommer alltid att vara familjeföretaget vid Vänerns strand. Även om vi tycker att det är viktigt med traditioner och rötter gillar vi innovation och nytänkande. Därför passar vi på att presentera flera spännande laxprodukter. Vi kan lova dig att de goda traditionerna lever vidare i varje liten laxbit från Lillängshamnens.

*Bästa hälsningar!
Adam & Andreas*





Historiska nedslag på vår resa.

1988

Försäljningen av rökt fisk sker "genom ett hål i väggen" i Lillängshamnen i Skoghall.

1989

En liten butik byggs och försäljningen av rökt fisk tar fart.

1990

Fisket blir storskaligt och Krister Fransson börjar arbeta tillsammans med sin bror Göran. Farmor Doris tar hand om fångsten och röker fisken.

90-talet

Försäljning till restauranger, främst löjrom och färsk fisk.

2000

Första försäljningen till en livsmedelsbutik: ICA Tummen i Skoghall.

2007

Företaget satsar mer på dagligvaruhandeln och börjar sälja till hela Coop Värmland.

2017

Yrkesfisket avslutas då efterfrågan på rökt fisk tar all tid.

2019

Bröderna Andreas och Adam Fransson tar över företaget. Omsättningen är ca 30 miljoner kr och en ny butik byggs i Lillängshamnen.

2020

Butiken byggs ut med ett stort trädäck och en restaurangdel.

2024

Produktionslokalen på Örsholmen i Karlstad byggs ut och en ny rökugn installeras. Kapaciteten ökar till 6 000 kg rökt fisk per dag.

2025

Nationell satsning med uppdaterat varumärke. Nya, spännande laxprodukter presenteras.



Varmrökt



Art.nr 8502 Laxfilé varmrökt jägarmix
(Salmo salar) Odlad Norge



Art.nr 8507 Laxfilé varmrökt ramslök/peppar
(Salmo salar) Odlad Norge



Art.nr 8503 Laxfilé varmrökt naturell
(Salmo salar) Odlad Norge



Art.nr 8510 Laxfilé varmrökt dubbel
(Salmo salar) Odlad Norge



Art.nr 8523 Laxfilé varmrökt naturell portion
(Salmo salar) Odlad Norge



Art.nr 8711 Laxrulle varmrökt
(Salmo salar) Odlad Norge

Kallrökt & gravad



Art.nr 9533 Laxfilé gravad bufféskivad
(Salmo salar) Odlad Norge FRYST



Art.nr 9534 Laxfilé kallrökt bufféskivad
(Salmo salar) Odlad Norge FRYST



Art.nr 8532 Laxfilé najad skivad
(Salmo salar) Odlad Norge

Färsk



Art.nr 3300 Laxfilé IVP
(Salmo salar) Odlad Norge FÄRSK

Maxa smak
och kvalitet?
Då är hela sidan
för dig.

Hel fisk, varmrökt



Art.nr 8800 Hel lax varmrökt
(Salmo salar) Odlad Norge

Sortimentslista



ART. NR	PRODUKT	EAN	BAS/ ENHET	KYLD/ FRYST	VIKT/ KFP I GRAM	KFP/ DFP	DFP/ PALL
---------	---------	-----	---------------	----------------	---------------------	-------------	--------------

Laxfilé

3300	Laxfilé IVP (Salmo salar) Odlad Norge FÄRSK	2387996800004	KG	K	ca 1500	7	28
4100	Laxfilé IVP Premium (Salmo salar) Odlad Norge FRYST	2387998900009	KG	F	ca 1500	7	28
4101	Laxfilé IVP Standard (Salmo salar) Odlad Norge FRYST	2387999500000	KG	F	ca 1500	7	28
9607	Sushilax Backloin (Salmo salar) Odlad Norge FRYST	2328264500004	KG	F	ca 380	10	64
9671	Pokélax 15x15 vaccad 4 x 1 kg ASC (Salmo salar) Odlad Norge FRYST	2328262200005	KART	F	1000	4	64

Varmrökt

8800	Hel lax varmrökt (Salmo salar) Odlad Norge	2387994800006	KG	K	ca 1500	6	28
8501	Laxfilé varmrökt honung (Salmo salar) Odlad Norge	2380071800005	KG	K	ca 1500	7	28
8502	Laxfilé varmrökt jägarmix (Salmo salar) Odlad Norge	2380073400005	KG	K	ca 1500	7	28
8503	Laxfilé varmrökt naturell (Salmo salar) Odlad Norge	2387999000005	KG	K	ca 1500	7	28
8506	Laxfilé varmrökt chili/lime (Salmo salar) Odlad Norge	2380073700006	KG	K	ca 1500	7	28
8507	Laxfilé varmrökt ramlök/peppar (Salmo salar) Odlad Norge	2328262900004	KG	K	ca 1500	7	28
8508	Laxfilé varmrökt tång/peppar (Salmo salar) Odlad Norge	2328263000000	KG	K	ca 1500	7	28
8509	Laxfilé varmrökt ingefära/mango (Salmo salar) Odlad Norge	2328264800005	KG	K	ca 1500	7	28
8510	Laxfilé varmrökt dubbel (Salmo salar) Odlad Norge	2387994900003	KG	K	ca 2000	4	28
8512	Laxfilé varmrökt citronpeppar (Salmo salar) Odlad Norge	2380073000007	KG	K	ca 1500	7	28
8522	Laxfilé varmrökt citronpeppar portion (Salmo salar) Odlad Norge	2380070500005	KG	K	ca 1500	7	28
8523	Laxfilé varmrökt naturell portion (Salmo salar) Odlad Norge	2328260800009	KG	K	ca 1500	7	28
8711	Laxrulle varmrökt (Salmo salar) Odlad Norge	2387992800008	KG	K	Ca 1000	6	28
9503	Laxfilé varmrökt naturell (Salmo salar) Odlad Norge FRYST	2328261800008	KG	F	ca 1500	7	48
9510	Laxfilé varmrökt dubbel (Salmo salar) Odlad Norge FRYST	2328261900005	KG	F	ca 2000	4	48
9603	Laxfilé varmrökt naturell ASC (Salmo salar) Odlad Norge FRYST	2328262800007	KG	F	ca 1500	7	48
9610	Laxfilé varmrökt dubbel ASC (Salmo salar) Odlad Norge FRYST	2328262700000	KG	F	ca 2000	4	48
9776	Pulled hot smoked salmon (Salmo salar) Odlad Norge FRYST	2328262200005	KG	F	2000	5	32

Fortsättning på nästa sida »

ART. NR	PRODUKT	EAN	BAS/ ENHET	KYLD/ FRYST	VIKT/ KFP I GRAM	KFP/ DFP	DFP/ PALL
---------	---------	-----	---------------	----------------	---------------------	-------------	--------------

Kallrökt

8531	Laxfilé kallrökt skivad (Salmo salar) Odlad Norge	2380070300001	KG	K	ca 1500	7	28
8541	Laxfilé kallrökt hel (Salmo salar) Odlad Norge	2380070400008	KG	K	ca 1500	7	28
9531	Laxfilé kallrökt skivad (Salmo salar) Odlad Norge FRYST	2328260900006	KG	F	ca 1500	7	48
9534	Laxfilé kallrökt bufféskivad (Salmo salar) Odlad Norge FRYST	2328263400008	KG	F	ca 1500	7	48
9631	Laxfilé kallrökt skivad ASC (Salmo salar) Odlad Norge FRYST	2328262500006	KG	F	ca 1500	7	48
9775	Pulled cold smoked salmon (Salmo salar) Norge odlad FRYST	2328264600001	KG	F	2000	5	32

Gravat

8530	Laxfilé gravad skivad (Salmo salar) Odlad Norge	2380070600002	KG	K	ca 1500	7	28
8532	Laxfilé najad skivad (Salmo salar) Odlad Norge	2380070900003	KG	K	ca 1500	7	28
9530	Laxfilé gravad skivad (Salmo salar) Odlad Norge FRYST	2328261000002	KG	F	ca 1500	7	48
9533	Laxfilé gravad bufféskivad (Salmo salar) Odlad Norge FRYST	2328263300001	KG	F	ca 1500	7	48
9630	Laxfilé gravad skivad ASC (Salmo salar) Odlad Norge FRYST	2328262600003	KG	F	ca 1500	7	48
9777	Pulled gravad salmon (Salmo salar) Odlad Norge FRYST	2328264700008	KG	F	2000	5	32

Rimmat

9535	Laxfilé rimmad skivad (Salmo salar) Odlad Norge FRYST	2328261500007	KG	F	ca 1500	7	48
9536	Laxfilé rimmad hel (Salmo salar) Odlad Norge FRYST	2328261600004	KG	F	ca 1500	7	48



Vi arbetar hållbart

Självklart vill vi bidra till FN:s globala mål för hållbar utveckling. Det här är något av det vi arbetar med dagligen.



Mål 3: God hälsa och välbefinnande

- Näringsrik och hållbar mat som stärker hälsa och välmående.



Mål 7: Hållbar energi för alla

- 100 % förnybar el från sol, vind och vatten.
- Energieffektiva kylaggregat med värmeåtervinning.



Mål 8: Anständiga arbetsvillkor och ekonomisk tillväxt

- Samarbete med Arbetsförmedlingen för att inkludera personer långt från arbetsmarknaden.
- Praktikplatser för nyanlända och personer med NPF-diagnoser.
- Kollektivavtal för alla via Livs.
- Tillgång till gym, aktivitetscenter, massör, fysioterapeut och terapeut för medarbetare.
- Gratis frukost och förmånliga lunchalternativ för alla anställda.



Mål 9: Hållbar industri, innovationer och infrastruktur

- Rökugnar med upp till 90–95 % lägre utsläpp än traditionella metoder.
- Innovation inom förpackningar med 70 % mindre plast.
- Effektiv resursanvändning: 99,5 % av spillet används i nya produkter.



Mål 12: Hållbar konsumtion och produktion

- Lillängshamnens är MSC samt ASC certifierade.
- Nya förpackningar med minskad plastanvändning.
- Spill minimeras och återanvänds i andra produkter.



Mål 13: Bekämpa klimatförändringarna

- Minskade utsläpp i produktion genom ny teknik.
- Aktivt arbete för minskad klimatpåverkan från transporter.



Mål 14: Hav och marina resurser

- Aktiv bevakning av utvecklingen inom laxodling för ökad hållbarhet.



Mål 15: Ekosystem och biologisk mångfald

- Arbetar för hållbara råvaror med fokus på svenska och ekologiska alternativ.
- Nya lösningar för att minska plast i mat och förpackningar.

Transparens & kvarstående utmaningar

- Transporter till och från oss har fortfarande stor klimatpåverkan. Vi arbetar på lösningar för eldrift och smartare logistik.
- Laxodlingar innebär fortsatt utmaningar kring både kassar och foder – men förbättringar sker varje år, och vi följer utvecklingen nära.

Kontakt

Richard Lundgren

Försäljning
010-153 84 80
richard@lillangshamnen.se

Emma Bergström

Försäljning
070-517 27 29
emma.b@lillangshamnen.se

Beställ direkt via
order@lillangshamnen.se

Lasse Haka

Försäljning
070-517 27 99
lasse@lillangshamnen.se

Emma Eklöf

Försäljning
070-517 21 48
emma.e@lillangshamnen.se

Martin Bergvall

Försäljning
072-648 99 59
martin@lillangshamnen.se



Laxa till
vardagen!