

# La silda skinne!

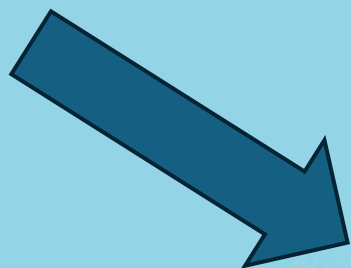


SIDEN 1928



# JUVIKSILD

Juvika



Elnesvågen

Molde

Åndalsnes









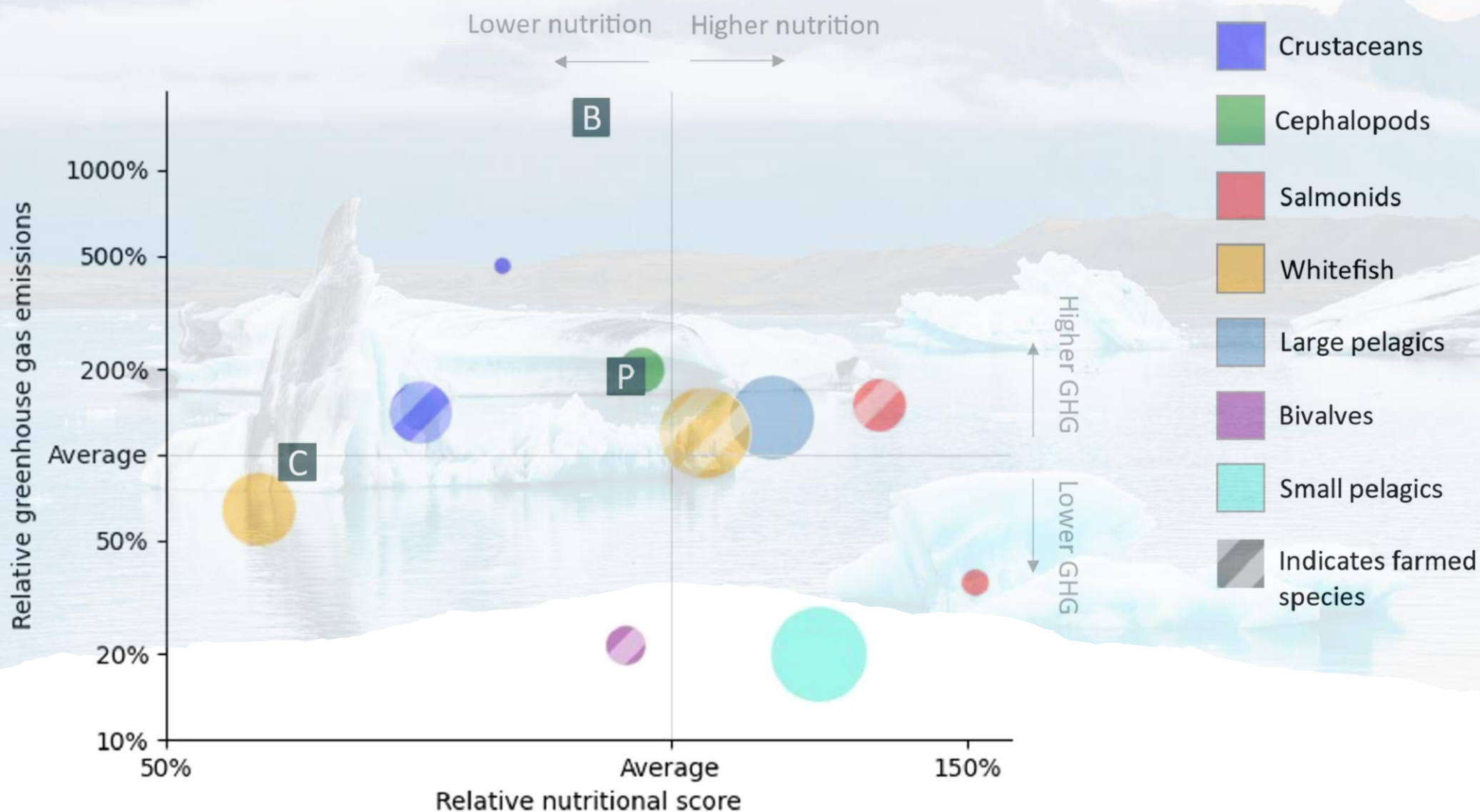
FIGURE 5

## Hidden costs of the global food system

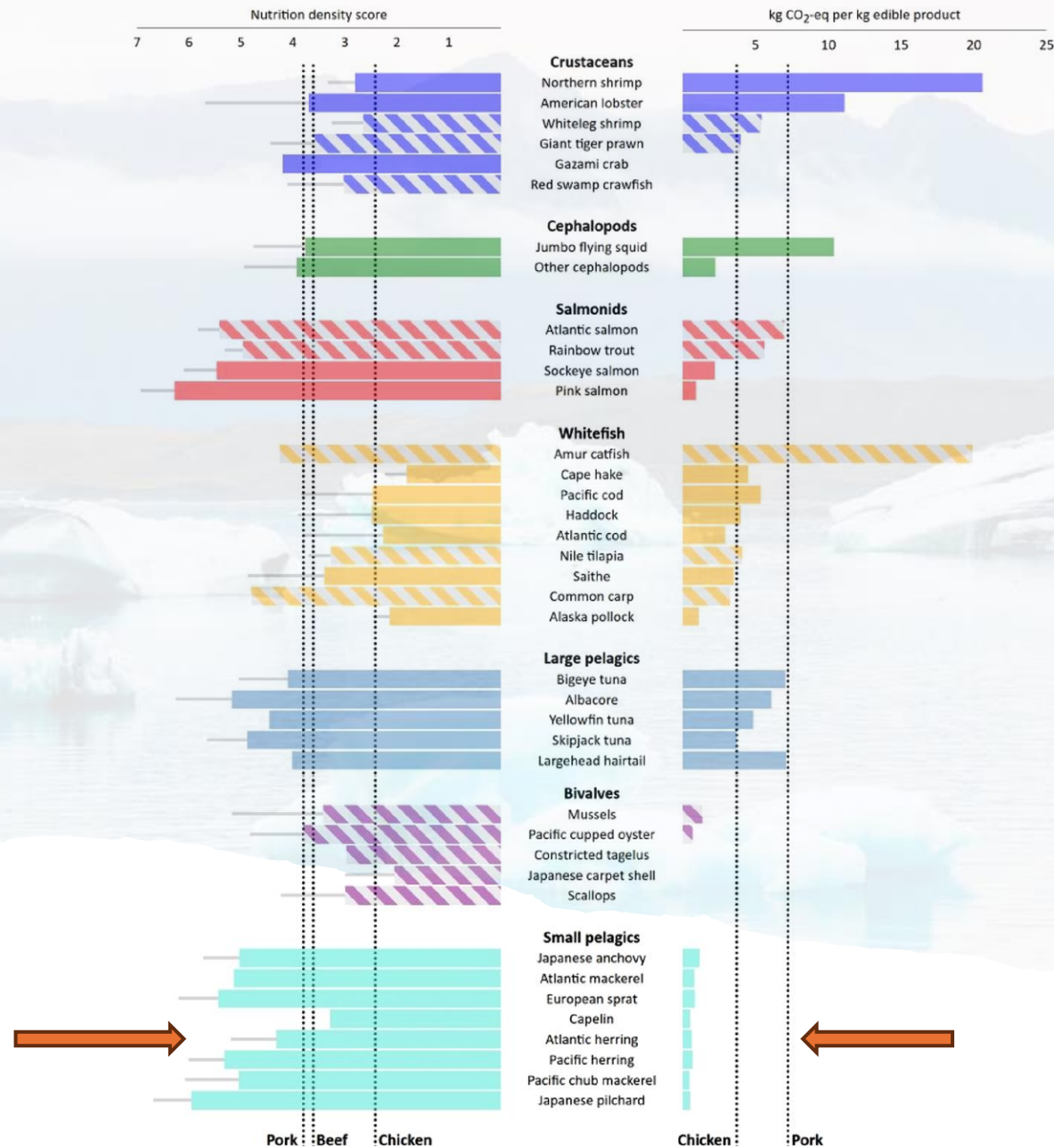


The current food system causes significant environmental, economic and human damage.

Image: World Economic Forum




# Næringstetthet og klimagassutslipp av globalt viktig sjømat







15 % er opptatte av bærekraft  
når de handler i Norge



Enda flere er  
opptatt av  
helsa når de  
handler

56%

# Hvordan smaker sild?



Av Anonym bruker  
24. mars 2020 i Skravle

 Del

Følgere

1

## Anonym bruker

Overkikador



Medlem

 6,5m

Skrevet 24. mars 2020

#1 

Lurer litt på hvordan det smaker i forhold til vanlig fisk - ser at jeg skal bruke spekesild eller sursild (valgfritt) i en oppskrift jeg har og lurer på hvordan disse smaker? Hva er eventuelt best? Ville dere valgt en annen type fisk til erstatning for sild?

*Anonymkode: 3d40b...7da*





**MAINE**

**FRESH LOBSTER**

**PRESERVED & WARRANTED**



**PUT UP & WARRANTED BY**

**SINCE 1839**

**MATHEU BROS.  
PEAKS ISLAND PACKING CO.**

**CASCO BAY, PORTLAND, ME.**

**NET 1LB. 12 OZ**

**CASCO BAY, PORTLAND, ME.**

**FULL  
HERM  
SE  
SOLID**

**Each  
ALL  
OF  
SEL  
PRE  
WH**

# Livredderen





God smak gjennom  
håndverk og omtanke

JUVIK  
SILD

Den raskeste  
fiskemiddagen du kan  
lage.





SIDEN 1928  
JUVIKSILD

ORIGINAL  
KRYDDERSILD

Filet

Søt &  
spiseklar

Perfekt til  
middag,  
småretter,  
sild på glass

Godt med

potet, tomat,  
salat, rødløk  
og rømme

Rik på

OMEGA-3

Norsk sild

tilvirket i Juvika,  
ytterst på  
Romsdalskysten



SIDEN 1928  
JUVIKSILD

ORIGINAL  
SPEKESILD

Filet

Søt &  
spiseklar

Perfekt til  
middag,  
småretter,  
sild på glass

Godt med

potet, egg,  
syltet rødløk  
og smør

Rik på

OMEGA-3

Norsk sild

tilvirket i Juvika,  
ytterst på  
Romsdalskysten



SIDEN 1928  
JUVIKSILD

JULEKRYDRET  
KRYDDERSILD

Filet

Søt &  
spiseklar

Perfekt til  
sildesalat,  
småretter,  
sild på glass

Godt med

potet, rødbet,  
eple, sylteagurk,  
egg og rømme

Rik på

OMEGA-3

Norsk sild

tilvirket i Juvika,  
ytterst på  
Romsdalskysten



















# *Din beste sildeoppskrift*

**KONKURRANSE**



G R U L E R !





Fra fattigmannskost til  
Michelin-restaurant