



NORDBO

OM NORDBO

.....

NORDBO ÄR ETT SVENSKT VARUMÄRKE SOM TILLVERKAR KOSTTILLSKOTT MED RESPEKT FÖR VÅR PLANET. HÅLLBARHET FÖRENAT MED DOKUMENTATION BAKOM VARJE PRODUKT UTGÖR GRUNDEN I NORDBOS FILOSOFI. ALLA RÅVAROR UTVÄRDERAS NOGGRANT UR BÅDE ETT KVALITATIVT OCH MILJÖMÄSSIGT PERSPEKTIV.





AQUACULTURE STEWARDSHIP COUNCIL

ASC: AQUACULTURE STEWARDSHIP COUNCIL

ASC ÄR EN GLOBAL HÅLLBARHETS-
MÄRKNING FÖR ODLAD FISK OCH
SKALDJUR, SOM GARANTERAR HÅLLBAR
PRODUKTION. MÄRKNINGEN STÄLLER
BL.A. KRAV PÅ FODRET SOM ANVÄNDS I
ODLINGARNA, MINSKAD ANTIBIOTIKA-
ANVÄNDNING, VATTENRENING, DJUR-
HÄLSA OCH ATT FISKEN SKA KUNNA
SPÅRAS TILLBAKA TILL ODLINGSPLATSEN.
DESSUTOM STÄLLS SOCIALA KRAV, SOM
FÖRBUD MOT BARNARBETE.

.....

GENOM ATT VÄLJA ASC-CERTIFIERAD
FISK BIDRAR MAN TILL ATT STOPPA
UTARMNINGEN AV HAVEN, EN RENARE
HAVSBOTTEN OCH MINSKAD GLOBAL
KLIMATPÅVERKAN.

.....

KRAV FÖR ASC- CERTIFIERING, DEL 1

1

FISKEN SKA LEVA UNDER FÖRHÅLLANDEN SOM ÅTERSPEGLAR DE BÄSTA FÖRUTSÄTTNINGARNA I NATUREN, INKLUSIVE VÄL SYRESATT (MINST 65 % SYRE) STRÖMMANDE VATTEN MED STRIKTA KRAV PÅ RENHET.

2

FISKEN SKA HA TILLGÅNG TILL TILLRÄCKLIGA MÄNGDER FODER, FRÅN NATURLIGA OCH GMO-FRIA KÄLLOR. DET MARINA INNEHÅLLET I FODRET SKA PRODUCERAS AV BIPRODUKTER.

3

FISKEN OCH DAMMARNAS FÅR EJ BEHANDLAS MED KONVENTIONELLA KEMIKALIER ELLER HAVSLÖSBORTTAGNINGSMEDEL SOM SKADAR VATTENMILJÖN.

4

FISKODLINGEN SKA HA ETT ETABLERAT HÄLSOUPPFÖLJNINGSPROGRAM, SOM UTFÖRS TILLSAMMANS MED EN VETERINÄR. INGA AVELSTEKNISKA BEHANDLINGAR, SÅSOM HORMONER, FÅR SKE.

5

VILDA FISKAR SKA FRITT KUNNA PASSERA DE NATURLIGA FLODER OCH BÄCKAR SOM OMGIVAR FISKODLINGARNA.

KRAV FÖR ASC- CERTIFIERING, DEL 2

- 6 VATTEN SOM SLÄPPS UT I NATUREN SKA KONTROLLERAS GÄLLANDE INNEHÅLL AV SYRE, NITRAT, NITRIT, FOSFOR ETC. FÖR ATT SÄKRA DEN NATURLIGA BALANSEN.
- 7 FISKODLINGEN SKA HA LÅNGSIKTIGA PLANER FÖR HÅLLBARHETSARBETET OCH PRIORITERA ANVÄNDNINGEN AV GRÖN ENERGI SAMT HÅLLBARA MATERIAL.
- 8 PRODUKTIONEN SKA HA FULL SPÅRBARHET, FRÅN ROM TILL FÄRDIG PRODUKT.
- 9 FISKEN SKA HA TILLRÄCKLIGT UTRYMME FÖR ATT RÖRA SIG NATURLIGT UTAN ATT SKADA VARANDRA; FISKEN SKA INTE STRESSAS I ONÖDAN.
- 10 FISKEN SKA FÅNGAS MED MJUKA METODER (NÄT) FÖR ATT MINIMERA STRESSEN, OCH TRANSPORTERAS I GODKÄNDA BEHÅLLARE.



NORDBO OMEGA-3

NORDBO OMEGA-3 ÄR EN KOMPLETT ASC-CERTIFIERAD FISKOLJA SOM INTE ENBART TILLHANDAHÅLLER FETTSYROR, UTAN ÄVEN VITAMINER OCH MINERALER, NATURLIGT BEVARADE FRÅN FISKEN.

I JÄMFÖRELSE MED BRANSCHSTANDARD SOM VANLIGTVIS ÄR HÖGFÖRÄDLADE RÅFISKOLJOR FRÅN SARDINER OCH ANSJOVIS, ÄR NORDBO OMEGA-3 PRODUCERAD AV TIMFÄRSK DANSK ÖRING. TIMFÄRSKA RÅVAROR GER EN UNIK OCH MILD TILLVERKNINGSPROCESS, VILKET RESULTERAR I EN HELT FÄRSK FISKOLJA, UTAN REFLUX ELLER EFTERSMAK.

KAPSLAR AV FISKGELATIN FRÅN ASC-CERTIFIERAD PRODUKTION

F.D. ECOLOMEGA

NORDBO OMEGA-3 ÄR SAMMA PRODUKT SOM ECOLOMEGA - MEN ÄNNU BÄTTRE. ISTÄLLET FÖR EU-EKOLOGISK CERTIFIERING ÄR DEN NU ASC-CERTIFIERAD, VILKET GARANTERAR EN ÄNNU MER HÅLLBAR PRODUKTION I ALLA LED.

FLYTANDE OLJA
MED CITRONSMAK



HÄLSOFÖRDELAR MED NORDBO OMEGA-3

NORDBO OMEGA-3 ÄR EN S.K. *WHOLEFOOD FISH OIL*, VILKET INNEBÄR ATT NÄRINGS-
VÄRDENA ÅTERSPEGLAR FISKENS NATURLIGA
FETTSYREBALANS. OLJAN INNEHÅLLER INTE
ENBART OMEGA-3, UTAN ÄVEN OMEGA-6,
OMEGA-7, OMEGA-9 OCH OMEGA-11.
FETTSYRORNA SAMSPELAR MED VARANDRA
OCH DET ÄR VIKTIGT ATT FÅ I SIG EN
BALANSERAD DOS.

MÄNGDEN OMEGA-7 I NORDBOS FISKOLJA
MOTSVARAR I PRINCIP RENA OMEGA-7/
HAVTORNSPRODUKTER. DETTA GÖR ATT
NORDBO OMEGA-3 ÄVEN ÄR BRA MOT TORRA
SLEMHINNOR.

GODKÄNDA HÄLSOPÅSTÅENDEN OM OMEGA-3 AV EFSA*:

*EUROPEAN FOOD SAFETY AUTHORITY

BIDRAR TILL HJÄRTATS NORMALA FUNKTION

BIDRAR TILL NORMALT BLODTRYCK

BIDRAR TILL ATT BIBEHÅLLA NORMAL
HJÄRNFUNKTION

BIDRAR TILL ATT BIBEHÅLLA NORMAL
SYNFÖRMÅGA

BIDRAR TILL DEN NORMALA UTVECKLINGEN I

NÄR REKOMMENDERAS OMEGA-3?

OM MAN INTE ÄTER FISK 2-3 GÅNGER PER
VECKA ÄR ETT DAGLIGT INTAG AV NORDBO
OMEGA-3 ETT BRA KOMPLEMENT.

PRODUKTEN REKOMMENDERAS TILL VUXNA,
GRAVIDA, AMMANDE OCH BARN FRÅN 1 ÅR.

KVALITET, DEL 1

EFTERSOM NORDBO OMEGA-3 INTE ÄR KONCENTRERAD MED HJÄLP AV KEMISKA PROCESSER INNEHÅLLER DEN EN NATURLIG FETTSYRABALANS, SOM ÅTERSPEGLAR FISKENS EGEN. FISKOLJAN INNEHÅLLER ETT BRETT SPEKTRUM AV OMEGA-3, OMEGA-6, OMEGA-7, OMEGA-9 OCH OMEGA-11, TILLSAMMANS MED VITAMINER OCH MINERALER BEVARADE GENOM DEN UNIKA TILLVERKNINGSPROCESSEN.

.....

NORDBOS ASC-CERTIFIERADE FISKOLJA ANALYSERAS OCH KONTROLLERAS I ENLIGHET MED DE HÖGSTA NORMERNA OCH SÄKERHETSSTANDARDERNA INOM MARINA OLJOR OCH FETTER. DETTA FÖR ATT FASTSTÄLLA EN SÄKER OCH HÖG-KVALITATIV PRODUKT FÖR KONSUMENTEN.

FÄRSKHET

SÅ FORT EN FISK INTE LÄNGRE LEVER BÖRJAR DEN BRYTAS NED. GENOM ATT BEARBETA FÄRSK FISK INOM MYCKET KORT TID (3-4 TIMMAR) FÅR VÅR FISKOLJA SIN HÖGA KVALITET. ANTIOXIDANTER SOM NATURLIG E-VITAMIN OCH EKOLOGISK ROSMARIN FRÅN LOKALA ODLINGAR ANVÄNDS FÖR ATT HINDRA HÄRSKNING, DÅLIG LUKT OCH SMAK.

FÄRSKHETEN MÄTS GENOM TVÅ OXIDATIONSPARAMETRAR: PEROXIDVÄRDE OCH ANISIDIN-VÄRDE, VILKA SUMMERAS TILL ETT TOTALT OXIDATIONSVÄRDE. DETTA VÄRDE ÄR MYCKET LÅGT I NORDBO OMEGA-3.

KVALITET, DEL 2

RENHET

NORDBOS ASC-CERTIFIERADE FISKOLJA TILLVERKAS ENBART AV TIMFÄRSK FISK AV HÖGSTA KVALITET, VILKET RESULTERAR I EN NATURLIG OLJA MED ENASTÅENDE RESULTAT VAD GÄLLER BÅDE RENHET OCH FÄRSKHET.

NORDBO OMEGA-3 ÄR ENBART TILLVERKAD PÅ FÄRSKVATTENSÖRING SOM LEVER I RENT INLANDSVATTEN PÅ JYLLAND I DANMARK. VATTNET SOM PUMPAS UPP FRÅN MARKEN ÅTER-CIRKULERAS KONTINUERLIGT FÖR ATT SKYDDA MILJÖN OCH HÅLLA FISKARNA FRISKA. AV SAMMA ANLEDNING ÄR HALTERNA AV FÖRORENINGAR (SOM TUNGMETALLER, PCB OCH DIOXINER) EXTREMT LÅGA - OFTA INTE ENS MÄTBARA.





KVALITET, DEL 3

.....
: NORDBO OMEGA-3 :
: ÄR GIFTFRI :
:

RENHET DEL 2

ODLAD LAX HAR BLIVIT ETT OMDEBATTERAT ÄMNE DÅ DET VISAT SIG ATT DEN OFTA INNEHÅLLER HÖGA HALTER AV BEKÄMPNINGSMEDLET ETOXIKIN - ETT MEDEL SOM I SVERIGE VARIT FÖRBJUDET SOM BEKÄMPNINGSMEDEL SEDAN 2011.

I FISKFODER FÅR DET DÄREMOT TILLSÄTTAS, FÖR ATT HINDRA FODRET FRÅN ATT HÄRSKNA ELLER EXPLODERA UNDER LÄNGRE TRANSPORTER. DETTA GÖR ATT HALTERNA AV ETOXIKIN KAN VARA FLERA GÅNGER HÖGRE I ODLAD LAX ÄN GRÄNSVÄRDET FÖR KÖTT.

I NORDBO OMEGA-3 FINNS INGA SPÅR AV ETOXIKIN. OBEROENDE KONTROLLER GÖRS KONTINUERLIGT PÅ ETOXIKIN, PEROXID, ANISIDIN, PCB OCH TUNGMETALLER; RESULTATEN VISAR MYCKET LÅGA TILL NÄSTAN OBEFINTLIGA NIVÅER AV SAMTLIGA.

PRODUKTIONENS TIDSLINJE

NORDBO

Levande fisk transporteras från vattenfarmarna (alla lokala inom 50 km räckvidd - därmed lågt co2-utsläpp)

Nordbo® Omega-3 är redo att fyllas i flaskor samt kapslar, 3-4 timmar efter skörden av fisken. Bevarad i sin naturliga form med innehåll av fettsyror, vitaminer och mineraler.

3-4 timmar

Dansk öring från inlandsfärska vattenfarmar, certifierade enligt ASCs (Aqua Culture Stewardship Council) krav som omfattar högsta standard för socialt ansvarstagande, hållbarhet och miljöskydd.

Fisk skördas och filéas inom några timmar. Resterande kylda biprodukter (såsom huvud, stjärt etc) behandlas omedelbart för att bli Nordbo® fiskolja i en omsorgsfull tillverkningsprocess.

6-12 månader

BRANSCHSTANDARD

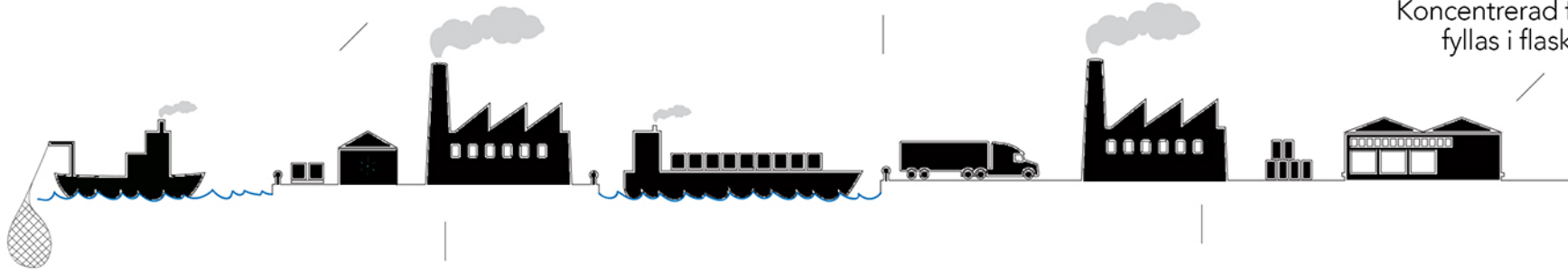
Fisk fångas i Sydamerika (vanligtvis Peru eller Chile)

Råolja transporteras till Europa/Asien/USA för vidare bearbetning (ibland i månader på vägen)

Koncentrerad fiskolja är redo att fyllas i flaskor och kapslar

Fisk anländer (om fisken inte var kyld under transporten skall detta först ske vid ankomst) Fisk bearbetas för att få rå fiskolja och lagras i industritankar.

Råoljan går igenom ytterligare olika behandlingar för att avlägsna de oxidationsprodukter som kan orsaka att råoljan smakar eller luktar illa.



HÅLLBARHET, DEL 1

93 % AV VÄRLDENS FISKBESTÅND ÄR IDAG MAXIMALT UTNYTTJADE ELLER ÖVEREXPLOATERADE (FAO, 2015). DET KOMMER BEHÖVAS OMFATTANDE ÅTGÄRDER FÖR ATT ÅTERSTÄLLA ÖVEREXPLOATERADE OMRÅDEN, OCH VISSA FISKARTER ÄR SÅ UTFISKADE ATT DERAS FORTSATTA EXISTENS ÄR HOTAD. OBALANSEN PÅVERKAR DESSUTOM DET MARINA EKOSYSTEMET I SIN HELHET, T.EX. GENOM ÖKAD TILLVÄXT AV ALGER OCH MINSKADE KORALLREV (WWF, 2019).

GENOM ATT ANVÄNDA OSS AV ASC-CERTIFIERAD ODLING AV FISK BELASTAR VI INTE HAVEN YTTERLIGARE.

FULLT SPÅRBAR

FISKOLJAN I NORDBO OMEGA-3 ÄR FULLT SPÅRBAR, VILKET INNEBÄR ATT ALLA LED I PRODUKTIONEN ÄR TRANSPARENTA; MAN KAN FÖLJA OLJAN FRÅN INSAMLING AV ROM TILL SLUTPRODUKT OCH DET GÅR ATT SE VILKEN SKÖRD OLJAN KOMMER IFRÅN. DET GÅR ÄVEN ATT MÄTA RENHETEN I FÄRSKVATTENDAMMARNAS DÄR FISKEN LEVER.

VAD BETYDER

“HÅLLBAR FISKOLJA”?

DET INNEBÄR ATT PRODUKTIONEN SKER PÅ ETT SÄTT SOM ÄR HÅLLBART FÖR VÅR PLANET UR ETT FRAMTIDSPERSPEKTIV.

PRODUKTIONEN SKA TA HÄNSYN TILL EKOLOGI OCH INTE STÖRA DET NATURLIGA KRETSLOPPET. PRODUKTIONEN SES UR ETT HELHETSPERSPEKTIV, DÄR ALLA MILJÖASPEKTER SES ÖVER.

VISSTE DU ATT...

.....

NORDBO OMEGA-3 ÄR DEN FÖRSTA ASC-CERTIFIERADE FISKOLJAN PÅ SVENSKA MARKNADEN.

.....

HÅLLBARHET, DEL 2

.....

NORDBO OMEGA-3 PRODUCERAS I DANMARK, EFTERSOM DE ANSES HA LÄGST MILJÖPÅVERKAN I VÄRLDEN NÄR DET KOMMER TILL FÄRSKVATTENDAMMAR. DET VATTEN SOM ÅTERCIRKULERAS FÖR ATT HÅLLA DAMMARNAS RENA PÅVERKAR INTE NÄRLIGGANDE MILJÖ.

.....

FISKARNA UTFODRAS ENDAST MED NATURLIGT FODER FRÅN GMO-FRIA KÄLLOR. DET MARINA INNEHÅLLET I FISKENS KOST PRODUCERAS AV BIPRODUKTER FRÅN ICKE UTROTNINGSHOTADE ARTER.

NORDBO OMEGA-3 ÄR 100 % BASERAD PÅ SVINN

.....

VÅR FISKOLJA UTVINNS ENBART UR SVINN FRÅN FISK SOM SKA BLI MAT. DETTA INNEBÄR ATT VI TAR TILLVARA PÅ DE DELAR AV FISKEN SOM VANLIGTVIS SLÄNGS, SÅSOM STJÄRT, HUVUD OCH INÄLVOR. DESSA DELAR UTGÖR CA 50 % AV EN FISK, VILKET GÖR NORDBO OMEGA-3 TILL EN RESURS-EFFEKTIV PRODUKT.

Tack för att du tog dig tid!

TESTA DINA NYA KUNSKAPER I VÅR
UTBILDNING PÅ INEKOGRUPPEN.SE

