

## Håfveruds Rökeri

*Vid kanalkanten på Dalslands Kanal i Håverud.*

Håfveruds Rökeri ägs idag av Lars Lundberg som har varit rökmästare och utvecklat rökeriet och produktsortimentet sedan 1996. Håfveruds Rökeri är ett företag som arbetar med långsiktighet och kvalitet. Vi är i jämförelse med våra kollegor i branschen ett litet rökeri. Att bevara vår småskalighet och hantverksmässiga produktion som ger en äkthet tycker vi är viktigt.

I våra lokaler finns inga stora automatiserade produktionslinjer eller alternativa rökmetoder. Varje fisk har våra medarbetare manuellt förädlad efter våra recept och metoder med riktiga kryddor och äkta al spåns rök. Vi varmröker på klassiskt vis den lokala Siken och Regnbågen som simmar i Väneren eller kommer från lokala odlingar.

Kallrökning och gravning sker mestadels på stora fina Fjordlax filéer men även på Regnbågsfileér som kommer från de djupa fjordarna i Norge.

När vi både gravar & kallröker samtidigt, då kallar vi det Herrgårdslax som är vår absolut populäraste produkt. Vår ambition är att vårt varumärke skall förknippas med kvalitet och goda smaker. Vi är lyhörda för vad våra kunder efterfrågar och vill kunna erbjuda ett traditionellt sortiment med nya influenser.

[www.hafverud.se](http://www.hafverud.se)

