

# Korshags

**Stort test!**  
**Bästa gravlaxen till julbordet**

Gravlaxens högsäsong är här. Mitt kök har testat 12 sorter i ett blindtest – se vilka som fick bäst betyg!

AV REDAKTIONEN. FOTO: COENGLIA NORDBORÅ

**Korshags food**  
**RIKTIKT DELIKAT MED FIN BALANS**  
Pris: 35 kronor  
Vikt: 100 g  
Här är en lax som smälter i munnen. Skivorna är lagom tunna och mjuka och laxen är färsk och fin med bra färg. Dillen är jämnt fördelad. En riktigt delikat lax med fin balans mellan sötma och sätta.

**Kosterfiskarna**  
**PERFEKTA SKIVOR & GOD SMÅK**  
Pris: 40 kronor  
Vikt: 200 g  
Riktigt färdig och god smak! Perfekta skivor som är sätta att servera, och bra konsistens. En bra lax för mycket god utavande med bra färg. Dillen är elegant uppstapad.

**Falkenberg**  
**BRÅ SMÅK PÅ LAXEN & DILLEN**  
Pris: 40 kronor  
Vikt: 150 g  
En sätta som ligger smakar! Både lax och dill kommer fram riktigt fint. Skivorna är dock väldigt stora – oerhålligt och man vill servera laxen på en buffé.

**Coco prima**  
**FIN KONSISTENS & STORA SKIVOR**  
Pris: 35 kronor  
Vikt: 100 g  
En konsistent håller ihop bra utan att kramas som gummi, och skivorna är precis lagom stora. En jättegod lax, möjligen hade man kunnat önska en aning mer dill.

**Falkenberg Seafood**  
**FET LAX & TUNN I SMÅKÄRNA**  
Pris: 52 kronor  
Vikt: 200 g  
En lax som sticker ner utan att gå sönder. Tunna i smakarerna, och här lagom tjocka med fet – dillen kommer inte fram. Plus dock för utavande och konsistens.

**Laxby**  
**VASS SÅLTA & BRA TUGGMOISTÅND**  
Pris: 50 kronor  
Vikt: 180 g  
Vass sätta, men sen händer inget mer. Det är väldigt alltså, men det ligger mer agilt. Mjuka, färdig skivor med såväl som mycket sätta. Använder en sätta smak på spina laxen.

**Lax**  
**SALT LAX MED BLÅKTTIG FÄRG**  
Pris: 47 kronor  
Vikt: 200 g  
Laxen ser lite blåaktig ut, och smakar lite lagom mer agilt. Mjuka, färdig skivor med såväl som mycket sätta. Använder en sätta smak på spina laxen.

**Coco**  
**TORR & SNÅLT MED DILL**  
Pris: 29 kronor  
Vikt: 100 g  
Ser torr ut – och smakar lite lite mer salt. Tråkig och lite i köttet. En väldigt smidigt som skivorna ligger som gummi. Smak med dill.

## Korshags gravade lax BÄST I TEST

Korshags gravade lax utsågs till **Bäst i test** när **Mitt Köks smakpanel** gjorde sitt omfattande gravlaxtest i år. Korshags tog hem vinsten med 5 av 5 möjliga getingar.

Totalt testades 12 olika gravade laxar. Korshags gravade lax var den enda som fick 5 av 5 möjliga getingar. Smakpanelens omdöme löd enligt följande:

*"Här är en lax som smälter i munnen! Skivorna är lagom tunna och mjuka och laxen är färsk och fin med bra färg. Dillen är jämnt fördelad. En riktigt delikat lax med fin balans mellan sötma och sätta."*  
**Betyg:** 5 av 5 möjliga getingar.

Läs mer om testet i Mitt Kök nr 13 som kom ut 9 december eller via länken <http://mittkok.expressen.se/artikel/gravad-lax-test-2/?sida=4#bildspel>

- Vi har som mål att få fler att äta godare mat från havet. En komponent av "Godare mat från havet" är givetvis smaken, men för oss står uttrycket även för kvaliteten på själva råvaran och att vi driver vår verksamhet på ett hållbart sätt. Vi är mycket måna om att leverera kvalitetsprodukter. Vi har en hög ambitionsnivå och är noga med att hålla en fin kvalitet i alla led. Att vår gravade lax blev utvald som Bäst i test är ett jättefint kvitto på att vi håller vad vi lovar och på att farfars recept från 1940-talet står sig väl! Vi är väldigt glada och stolta, säger Niklas Korshag, vd för Korshags Food AB.

Korshags gravade lax finns bl.a. i följande förpackningsstorlekar:

- Gravad laxfilé, skivad, 100 g
- Gravad laxfilé, skivad, 200 g
- Gravad laxfilé, skivad, 400 g
- Gravad laxfilé, i bit, 300 g
- Gravad laxfilé, skivad, hel sida

Korshags är ett familjeföretag i Falkenberg, Halland. Bolaget grundades 1980 och idag har vi 50 anställda och omsätter drygt 150 mnkr. Vår ambition är att genom inspiration, äkta matglädje och riktigt bra råvaror få fler att äta godare mat från havet. Förutom rökt och gravad lax producerar vi rökt makrill, rökt sill, såser, röror, patéer och senap. Tidigare hette vi Falkenbergs Laxrökeri. Läs mer om oss på [www.korshags.se](http://www.korshags.se) eller besök vår butik i Falkenberg, en delikatessbutik med MSC-certifierad fiskdisk. Välkomna!

# Korshags

**För ytterligare information kontakta:**

Jonas Selander, Försäljningsansvarig DVH, 076 898 70 30, [jonas.s@korshags.se](mailto:jonas.s@korshags.se)

Adam Jonsson, Försäljningsansvarig Food Service, 072 704 63 87, [adam@korshags.se](mailto:adam@korshags.se)

**Mer information:**

Mitt Köks/Expressens test av gravad lax: <http://mittkok.expressen.se/artikel/gravad-lax-test-2/?sida=4#bildspel>

Korshags: [www.korshags.se](http://www.korshags.se)

**Följ oss på:** Facebook, Instagram (#korshags #godarematfrånhavet), Youtube och Vimeo.