

# Sildehåndbogen...



Tenax Sild A/S  
Tåsingevej 10  
DK-5800 Nyborg  
Tel. +45 6530 1260  
info@tenax.dk  
tenax.dk



# Indhold...

2 .....	Alt om silden
4 .....	Sildens rejse
6 .....	Gammeldags modnet sild
7.....	Eddike modnet sild
8 .....	Håndflået sild
8 .....	Maskinflået sild
9 .....	Marinerede sild
9 .....	Krydder sild

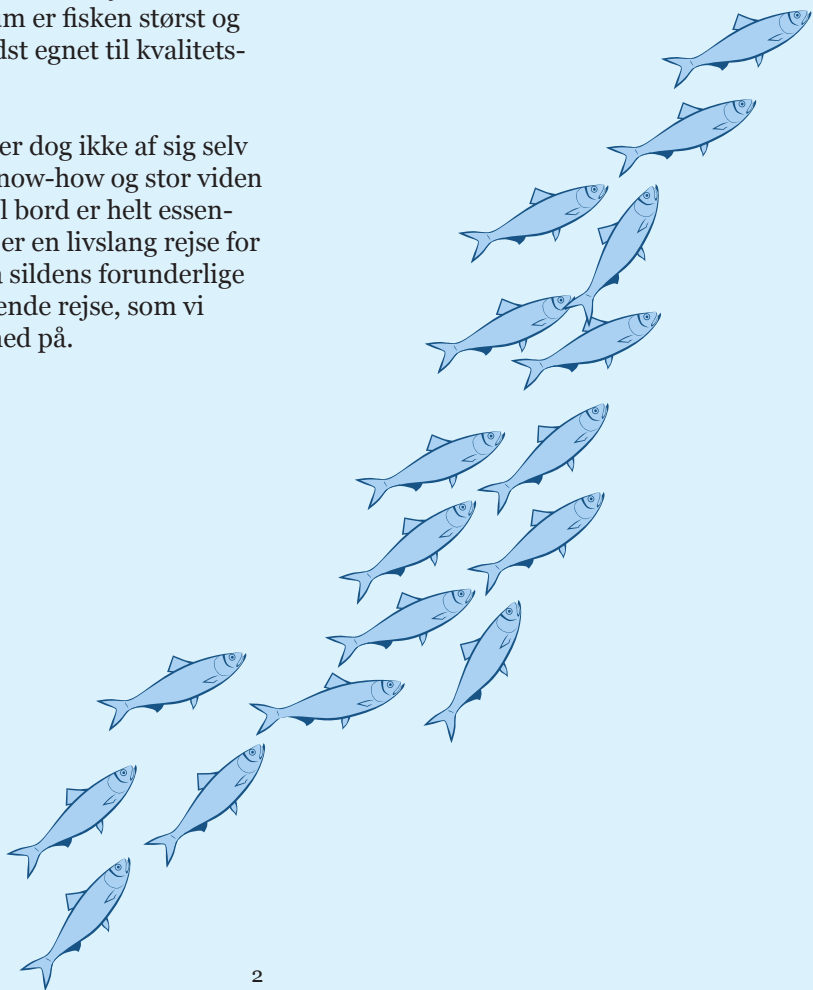
# Alt om silden...

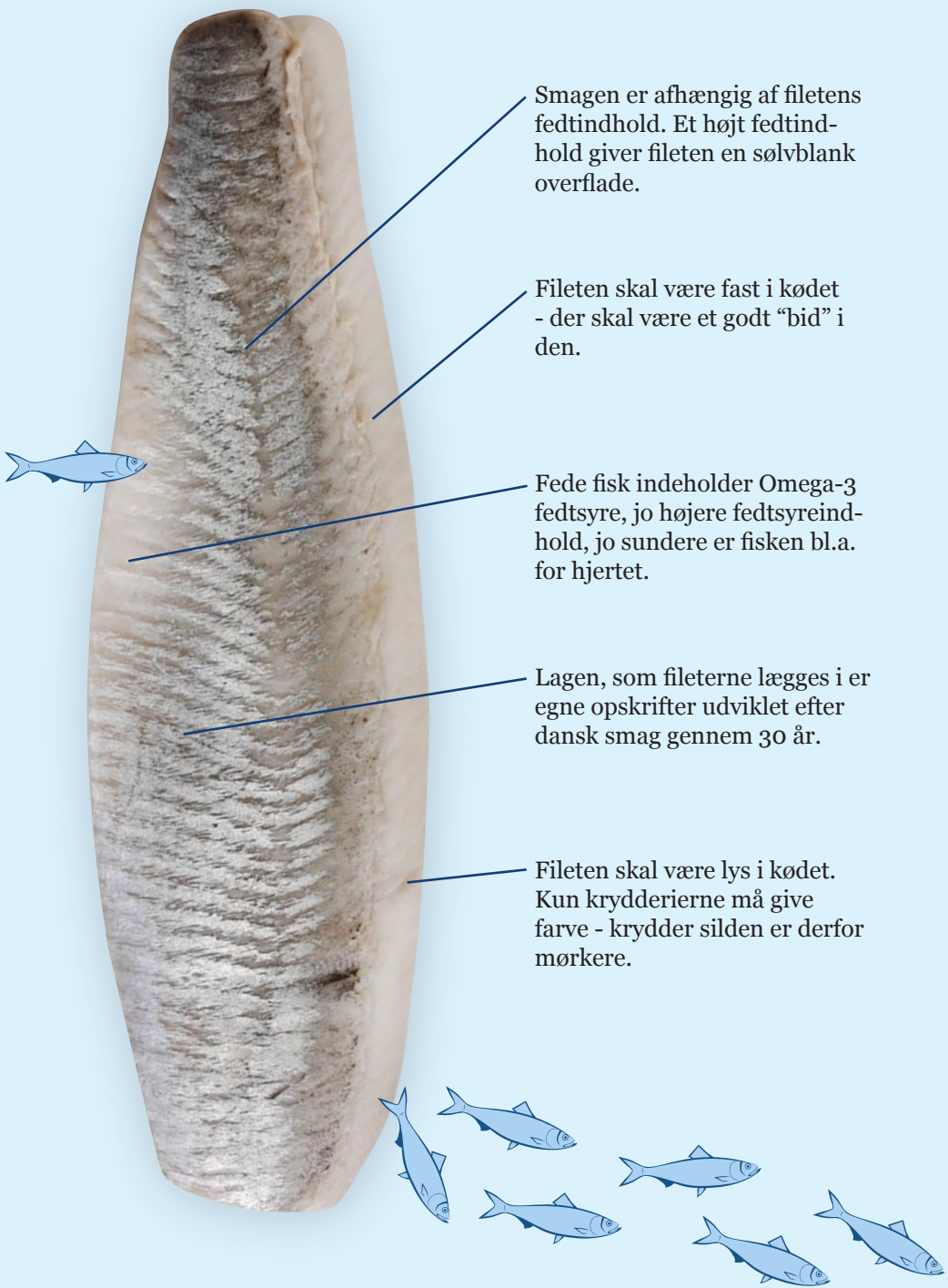
Tenax Sild er en virksomhed med 30 års erfaring i fiskebranchen.

I 1987 startede produktionen af kvalitets sild på vores moderne fabrik i Nyborg.

Silden, som er grundlaget for vores produktion, fanges i norske og islandske farvande i perioden oktober-januar. Netop i dette tidsrum er fisken størst og fedest og derfor bedst egnet til kvalitetsproduktion.

God kvalitet kommer dog ikke af sig selv - godt håndværk, know-how og stor viden om silden fra hav til bord er helt essentielt for Tenax. Det er en livslang rejse for os at komme tæt på sildens forunderlige verden - En spændende rejse, som vi gerne vil tage dig med på.





Smagen er afhængig af filetenes fedtindhold. Et højt fedtindhold giver fileten en sølvblank overflade.

Fileten skal være fast i kødet - der skal være et godt "bid" i den.

Fede fisk indeholder Omega-3 fedtsyre, jo højere fedtsyreindhold, jo sundere er fisken bl.a. for hjertet.

Lagen, som fileterne lægges i er egne opskrifter udviklet efter dansk smag gennem 30 år.

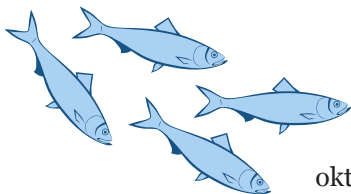
Fileten skal være lys i kødet. Kun krydderierne må give farve - krydder silden er derfor mørkere.

# Sildens rejse...



## Silden

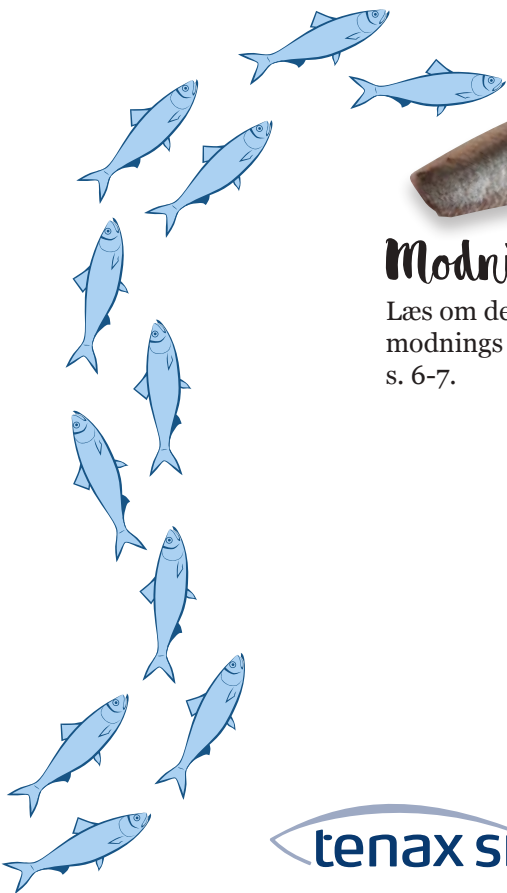
Hos Tenax anvendes særligt den Nordatlantiske sild-NVG. NVG (Norske vårgydende sild), er sild fanget i perioden okt.-jan, hvor fedtprocenten hos silden er perfekt i forhold til den videre forarbejdning. NVG sild kan blive op til 40 cm lange og veje op mod 500 g.



## Fangsten

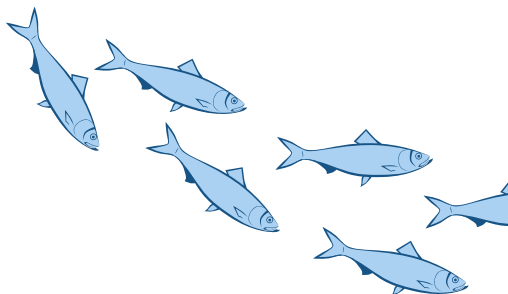
Silden fanges i perioden oktober-januar. Det er i denne periode, at silden har en høj fedtprocent. Hvilket har stor betydning for slutproduktets smag og konsistens.





## Modning

Læs om de forskellige  
modnings processer på  
s. 6-7.



tenax sild

**LYKKEBERG**

FISKEMANDENS

## Brands

Hos Tenax arbejder vi med tre  
brands: I detailhandlen finder  
du Lykkeberg og Fiskemandens.  
I foodservice finder du desuden  
sild under mærket Tenax Sild.

# Gammeldags modnet

Gammeldags modnet sild er friskfanget sild som hoved- og halekappes inden de lægges i tønder.

I 6-12 måneder modnes silden naturligt ved hjælp af sine egne enzymer fra indvoldene.

Ingen kunstige modningsmidler bliver tilsat.

Først når silden er færdigmodnet fileteres og trimmes den.

Mørk i "kødet"  
p.g.a. modningen  
med salt i tønder  
gennem 6-12  
måneder.





# Eddike modnet

Eddike modnet sild fileteres og renses efter fangst, hvorefter de kommer i kar med eddike.

Efter ca. 4 uger i eddikekar er silden klar til videre forarbejdning.

Lys i farven  
p.g.a. modning  
i eddike i  
ca. 4 uger.



# Håndflået sild

Håndflået sild er store lækre NVG sild, hvor silden har været igennem hånden for at blive tjekket. Grundet flåningen i hånden bevarer silden sin flotte sølvside, som er flot til anretninger. Hver filet har en størrelse på 70 g +. Hver filet giver ca. 4-5 bidder.

# Maskinflået sild

Maskinflået er store lækre NVG sild hos Tenax Sild A/S bliver flået i Norge inden de kommer til videre forarbejdning i Nyborg. Maskinflået sild er mindre i størrelsen og kan indeholde hale/nakke stykke.



Husk også  
vores udvalg af  
fiskefrikadeller  
og fiskeburger.

# Marinerede sild

Høstsildene fileteres, for-saltes og modnes i lagereddike, vand og salt, og er efter ca. 30 - 90 dage klar til den endelige forarbejdning, som gør dem til marinerede sild i forskellige varianter.



# Krydder sild

Silden fileteres og herefter lægges fileterne i tønder med salt og krydderier - f.eks. allehånde, sandel, kanel, merian, muskat, nelliker og ingefær, i minimum 6 måneder.



# Vi har hoved og hale i alle silde historier

Vi er helt vilde med sild hos Tenax - og vil meget gerne fortælle dig meget mere om sild og de mange muligheder for anvendelse.



Tenax Sild A/S  
Tåsingevej 10  
DK-5800 Nyborg  
Tel. +45 6530 1260  
info@tenax.dk  
tenax.dk

