Det är ingen hemlighet att den bästa löjrommen finns i Bottenviken. Kvarken är den tröskel, med ca 7000 kobbar och skär, som separerar den grunda Bottenviken från Bottenhavet. Området präglas starkt av den ständiga landhöjningen och om 2500 år kommer en fast landförbindelse ha skapats av detta fenomen. Kvarken finns sedan 2006 med på Unescos världsarvs lista. Det är denna tröskel och de många älvarna som ger förutsättningar för det bräckta vatten som har visat sig vara så bety-delsefullt för kvalitén på romen. Förhållandena i regionen medför att fisken är mindre och rommen fastare.

I de kalla höststormarna sliter fiskarna för sin fångst med frusna fingrar och det kalla regnet bitande i ansiktet. Sedan fångsten väl är i land handkläms varje honfisk på ungefär 15 g rom. Därefter skall rommen tvättas, saltas och hängas. Ett hårt och kärleksfullt arbete i extrema förhållanden ligger bakom en av världens bästa kaviarer. Bottenvikens Löjrom innehåller utvald rom från både svenska och finska sidan. Vi erbjuder Er en produkt på det bästa Bottenviken kan erbjuda, med ett varumärke som garanterar ursprung och kvalitet.

Producent

Lövkulla Skärgårdshemmanet AB.
Anläggningsnummer: F57853.