



Verðlisti

Sjúrriði/Sea trout:

Flök, beinlaus

Flök, með beini

Heill fiskur, 3-4 kg.

Flakakassi, 15 kg.



1.790 kr/kg

1.680 kr/kg

1.040 kr/kg

1.350 kr/kg ❄️

Skötuselur/Monkfish:

Flök

Flakakassi, 15 kg.

Lifur á dós – 115gr 12stk



2.890 kr/kg

2.690 kr/kg ❄️

4.740 kr/cs

Íslensk Hörpuskel/Scallops:

30-50stk/lbs. – 10 kg í kassa

3.890 kr/kg ❄️

Léttsaltaðir Þorskhvakkar

Hvakkar 200-300gr - 12 kg. í kassa (6x2kg)

1.080 kr/kg ❄️

Rækjur/Shrimps:

50-150/lbs.

100-200/lbs.

150-250/lbs.

250-350/lbs.

300-500/lbs.

500-900/lbs.



2.190 kr/kg ❄️

1.990 kr/kg ❄️

1.890 kr/kg ❄️

1.790 kr/kg ❄️

1.690 kr/kg ❄️

1.375 kr/kg ❄️

* Einfrost Vestfirsk rækja – 10 kg. í kassa

Ígulker:

Ferksk heil ígulker - 10 kg. í kassa

1.890 kr/kg

Kíktu á okkur á Instagram #northatlanticfish





Steinbítur/Wolffish:

Flök 400-800gr **1.060 kr/kg** ❄️

Flök 800gr+ **1.160 kr/kg** ❄️

**Kemur 24 kg. í kassa (4x6kg)*

Þorskur/Cod:

Blönduð flök – **1.190 kr/kg**

Kóngakrabbi/Kingcrab legs:

Raw – single legs 600-800gr

5.850 kr/kg ❄️

Raw – single legs 1000-1300gr

6.000 kr/kg ❄️

Raw – single legs 1300gr +

6.250 kr/kg ❄️



North Atlantic ehf. er Fisksala Vestfjarða með höfuðstöðvar á Ísafirði

Okkar aðalsmerki er Vestfirski sjúrriðinn sem hefur slegið í gegn.

Gerum sér tilboð í allar stærri pantanir.

Í þessu skjali er samantekt af okkar vinsælasta hráefni. Allt ferskt hráefni vinnum við daglega.

Daglegt dreifikerfi okkar í Reykjavík tryggir örugga afgreiðslu og ferskt hráefni.

Yfir 40 ánægðir viðskiptavinir á Höfuðborgarsvæðinu, veitingahús, mötuneyti, stóreldhús, verslanir o.fl.

Traust viðskipti og góð þjónusta!

Pantað hér: valli@isatlantic.is

Sími: 8481709/4565505

Kíktu á okkur á Instagram #northatlanticfish