



Thulefjord

Arktisk mat

• EKTE SMAK AV NORD-NORGE •



Thulefjord – Ekte smak av Nord-Norge!

Thulefjord er smaken av Nord-Norge, laget av førsteklases, kun nordnorske råvarer

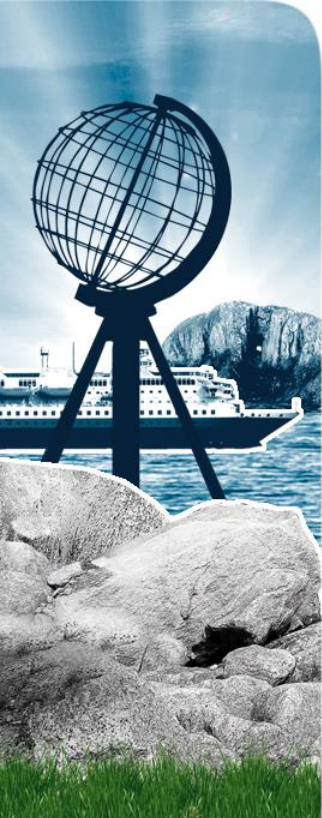
- Rik på smak
- Høy kvalitet
- Kun nordnorske råvarer - Regional/lokal mat
- Ivaretar nordnorsk mattradisjon og håndverk

Vi vet at etterspørselen etter tradisjonelle norske råvarer og spesialiteter øker i hele Norge....

.....derfor bygget vi videre på Thulefjord pålegg, og lanserte Thulefjord pølser, karbonader og lam i :...



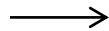
Design med tydelig arktisk tilknytning



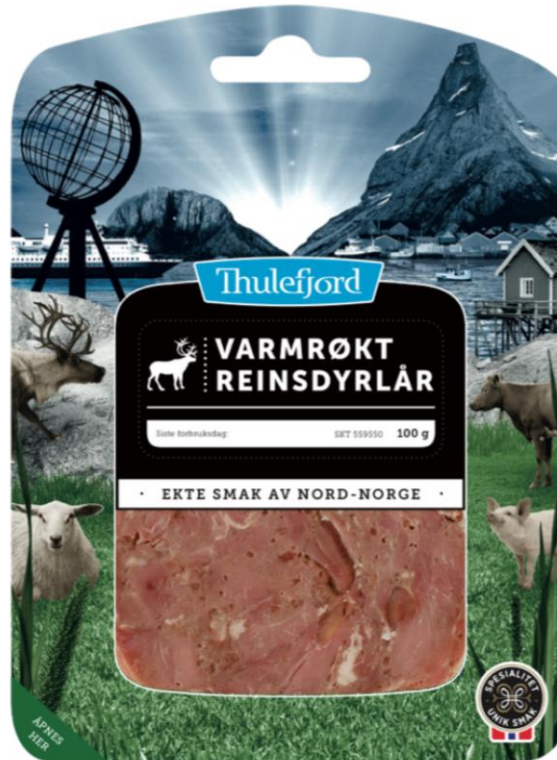
Design som skiller seg ut , også i butikk



Tydelig opprinnelse



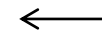
Gammelt design



Kjente elementer fra Nord-Norge – det skal være helt tydelig at råvaren kommer fra Nord-Norge



Spesialitetsmerket



Relansering av Thulefjord 1.september 2013



11 nyheter
+
8 redesign



Thulefjord

Thulefjord Pølser- NYHET

Spesialpølser er et segment i vekst. Hittil i år har verdien økt 9,8% og volum 3,6%

Thulefjord pølsene...

- ✓ Kun av nordnorsk råvare av høy kvalitet
 - ✓ Inneholder 70% kjøtt
- ✓ Grove og saftige pølser - Passer som; grillpølse om sommeren og som middagspølse resten av året, «norsk tapas» - godt hele året
- ✓ Gir bredde, variasjon og tilfører kategorien noe nytt og spennende!



Thulefjord Lammepølse - NYHET

- Badsturøkt. Dette gir en karakteristisk nordnorsk røyksmak.
- Smaksatt med bjørneløk, rosmarin, hvitløk og pepper
- 300g – fastvekt



Thulefjord Reinsdyrpølse - NYHET

- Einerøkt som gir en særpreget nordnorsk røyksmak.
- Krydret med einebær, pepper og muskat
- 300g – fastvekt



Thulefjord Reinsdyrkarbonader - NYHET

- ✓ Utvider kategorien for karbonader av høy kvalitet og hjemmelaget preg. Vesentlig høyere brutto enn standard karbonader.
- ✓ Samme kvalitet og utseende som «Skikkelig» serien
- ✓ Kun av nordnorsk råvare av høy kvalitet
 - ✓ Inneholder kun kjøtt av rein (42%) og svin (24%) fra Nord-Norge.
 - ✓ Med kvernet einebær som fremhever viltsmaken.
 - ✓ Høy kvalitet og autentisk utseende på produkt og emballasje.
 - ✓ Holdbarhet 20 dager i butikk.
 - ✓ 420g fastvekt — 6 x 70g karbonader

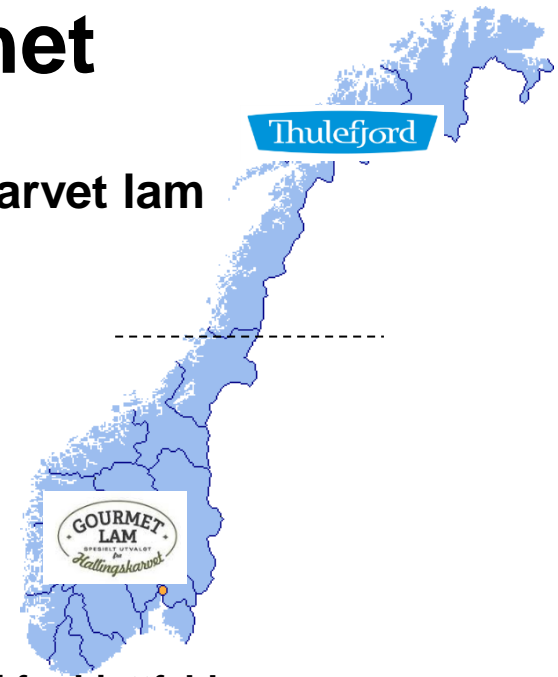


Regionale lam er en differensieringsmulighet

- ✓ Regionale lam vokser – ref Hallingskarvet lam
- ✓ Stort potensiale for nordnorske lam
- ✓ Distribusjon: Kun Nord-Norge

Thulefjord Lam

- ✓ Kun nord-norske lam av høy kvalitet. Velges ut i fra kjøttfylde, størrelse og fettmengde
- ✓ Går gjennom Gildes unike mørningsprosess
- ✓ Beite i krevende kyst- og fjellterreng som gir saftig og mørt kjøtt
- ✓ Lammene lever i frodige områder med friskt gress og norske urter som gir en utsøkt smak



Thulefjord Lam- NYHET



Lammecarre, ca 1kg



Lam Indrefilet & Ytrefilet, 650g



Lammesteik av lår med krydder, 1100g



Mørbradbiff av lam, 500g



Lammeskank ca 800g



Pinnekjøtt av lam, 1,5kg



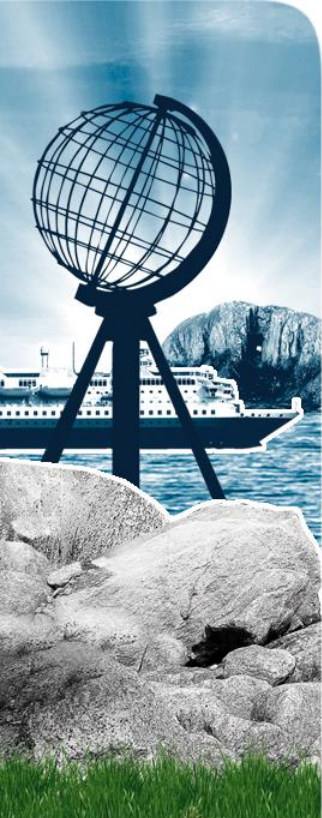
Lammesteik av bog med krydder, 800g



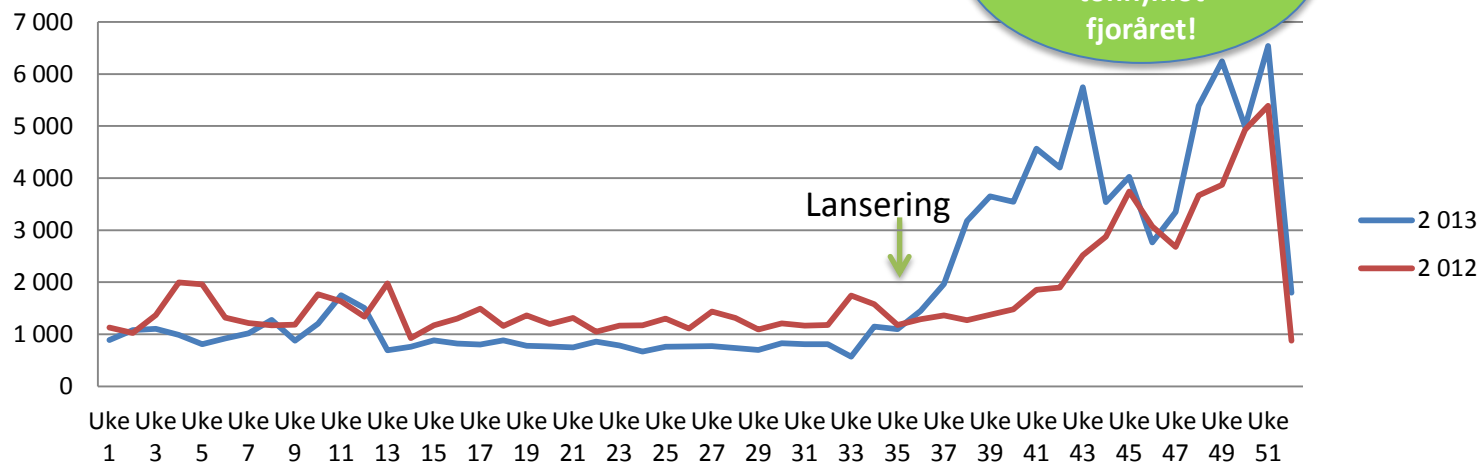
Lammeribbe, 700g



Thulefjord i sterk økning etter relansering

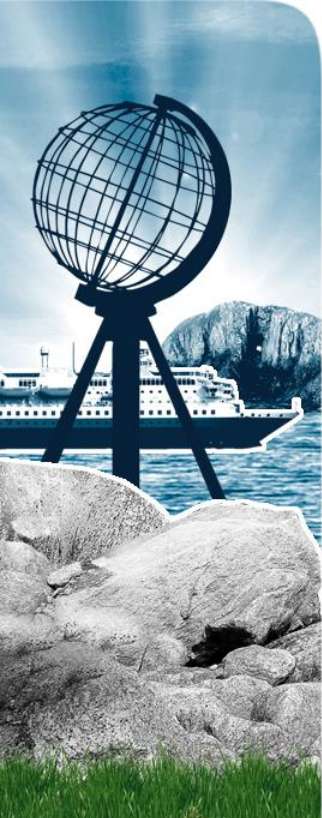


Volum (kg)



Volum totalt 2013: 99 tonn

Volum totalt 2012: 91 ton



PR/Presseoppslag

NYE TROMS Stemningsfull høstkonsert
Lokalavis for Bævre, Målselv og Balsfjord

Blom i Målselv, Fredag 18. oktober 2012 Nr. 120 Avgang 40 Løssalg kr 20

Gir råd i Balsfjord Side 2

Kulturprisvinneren Side 13

Thulefjord-produksjonen mer enn doblet i Målselv:

Har ikke lam nok

til å imøtekomme etterspørselen

INNBYTTEGARANTI KR 20 000,-*

HARILVA

Tipstelefon 77 83 13 33 – Sentralbord 77 83 79 00

Suksess med nordnorske lam

En gruppe bønder i Nord-Norge har fått suksess med sine lam. De har fått et stort marked for sine produkter, og dette har gjort at de har fått et stort utvalg av lam. Dette har gjort at de har fått et stort utvalg av lam.

Vil at bondene skal ha flere bein å stå på

En gruppe bønder i Nord-Norge har fått suksess med sine lam. De har fått et stort marked for sine produkter, og dette har gjort at de har fått et stort utvalg av lam. Dette har gjort at de har fått et stort utvalg av lam.

14 NYHETER

Ekte smak av Nord-Norge

OMKJØPT SMÅK: Nordnorske råvarer og lufte fra regionale råvarer og har nå gjennomført en kraftig utvidelse av Thulefjord-sorten fra Nord-Norge.

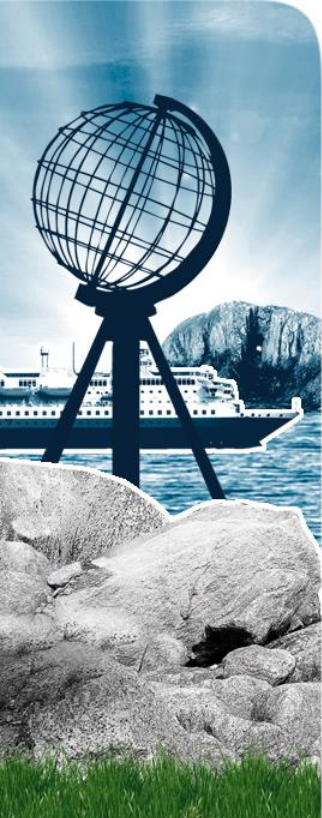
ANNONSERINGSLEIA & BROSJYRER: Thulefjord ble lansert i 2009, men nå har den blitt en av de mest populære matmerkene i Norge. Dette har gjort at de har fått et stort utvalg av lam. Dette har gjort at de har fått et stort utvalg av lam.

OMKJØPT SMÅK: Nordnorske råvarer og lufte fra regionale råvarer og har nå gjennomført en kraftig utvidelse av Thulefjord-sorten fra Nord-Norge.

ANNONSERINGSLEIA & BROSJYRER: Thulefjord ble lansert i 2009, men nå har den blitt en av de mest populære matmerkene i Norge. Dette har gjort at de har fått et stort utvalg av lam. Dette har gjort at de har fått et stort utvalg av lam.

Se vedlagt klippmappe for fler oppslag





Butikkmateriell



Takheng



Streamer på rull

Butikkmateriell



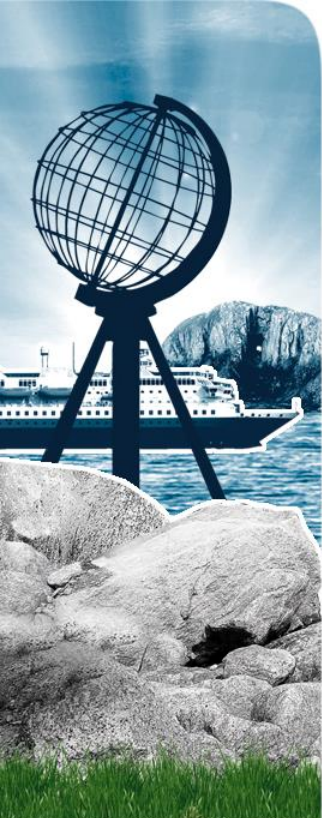
Pop-up



Roll-up

Thulefjord

Demo og aktiviteter i butikk



- ✓ 35 stk demo
høsten/vinteren 2013
- ✓ Kostnad pr stk: 3000 kr
- ✓ Totalt 105 000 kr

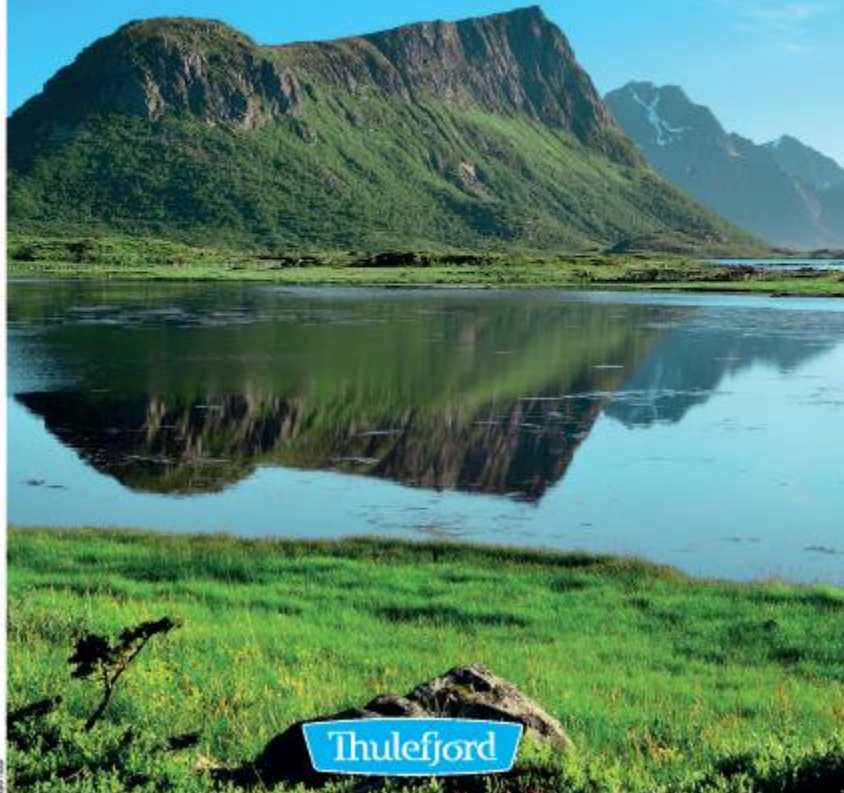
Investert 90 000 i ny nettside



Profilskapende annonser i magasiner

Ekte smak av Nord-Norge

Med lys døgnet rundt under midnattssolen og varme fra Golfstrømmen, er Nord-Norge en grøn oase i Arktis. Greas og urter byr på ekstra saftige og rike smaker, og gir spesielle kvaliteter til nordnorsk kjøtt. Thulefjord benytter kun kvalitetsråvarer og tradisjonsrike oppskrifter fra nord, når vi presenterer det aller beste håndverket fra en levende og mangfoldig matkultur.



BADSTURØKTE LAMMEPØLSER

Våre lammepølser er kjøttfulle, grove og saftige. Lammekjøttet grovkræves og krydres med bjørresøk, rosmarin, hvitløk og hvitt pepper. Så varmrykes de med høy fuktighet, såkalt badstureyking, etter nordnorsk tradisjon. Disse pølsene har en tydelig smak av lamm, og er perfekt balanserte med krydder og søsøgen søylsmak.



VARMRØKT REINDYRLÅR

Vårt varmrokte reinsdyrskjøtt er laget på nordnorske håndverkstradisjoner, matkultur og lokale kvalitetsråvarer. Nye en hellig, mild søylsmak, en deilig kjøttstruktur og et tydelig viltpreg.



LAMMERULL

Vår kjøttull av lamm er laget etter gammel nordnorsk tradisjon, og krydret slik "ho bestemor" gjorde det. Når rullen i tillegg lages for hånd, får den også et ekstra preg av ekte "hjemmelaget" smak og utseende.

HÅNDLAGET NORDNORSK SPESIALITET



PRODUKT MED UNIK SMÅK.
Et av våre produkter er tilrettelagt som spesialprodukt av Landbruks- og matdepartementet. Mer info: www.matmark.no

Thulefjord

Se alle produktene på thulefjord.no

Thulefjord

Profilskapende annonser i magasiner

A Genuine Taste of Northern Norway

With 24 hours of daylight under the midnight sun and the warmth from the Gulf Stream, Northern Norway is the green oasis of the Arctic. Grass and herbs give succulent and rich flavors and added quality to North Norwegian meat. Our products are made from local, traditional recipes, and produced from top quality raw materials. The result gives you the best from a wild and varied cuisine.



SMOKED LEG OF REINDEER

Delicious top quality cold cuts based on North Norwegian traditional craft and cuisine. Enjoy the lovely, mild smoke flavor, delicate meat structure and distinct wild game flavor.



LAMB ROLL

Popular and traditional North Norwegian cold cuts, and seasoned like gardsme used to do it. The lamb roll is hand made, which adds a homemade taste and feeling to it.

HANDMADE NORTH NORWEGIAN SPECIALTY



APRODUCT WITH UNIQUE TASTE.
A number of our products have
been awarded by Malmat.
www.malmat.no

Thuleford

www.thuleford.no

800 15 07

Kampanjeperiode uke 50-52

Medie	Innrykkesdato	Brutto total
Mat fra Norge	20.12.2013,	42 500
Kapital	19.12.2013,	123 500
D2	20.12.2013,	150 000
D2	27.12.2013,	150 000
Magasinet (Dagbladet)	14.12.2013,	166 500
VG Helg	14.12.2013,	245 000

Thuleford

Oppsummering

- ✓ **Utviklet og lansert 11 nye produkter av nordnorsk råvare + 8 produkter er relansert. Alle i ett design som vektlegger arktisk opprinnelse**
- ✓ **Flere presseoppslag og PR**
- ✓ **Utviklet butikkmateriell**
- ✓ **Kjørt demo**
- ✓ **Investert i ny nettside**
- ✓ **Profilskapende annonser i magasiner**

