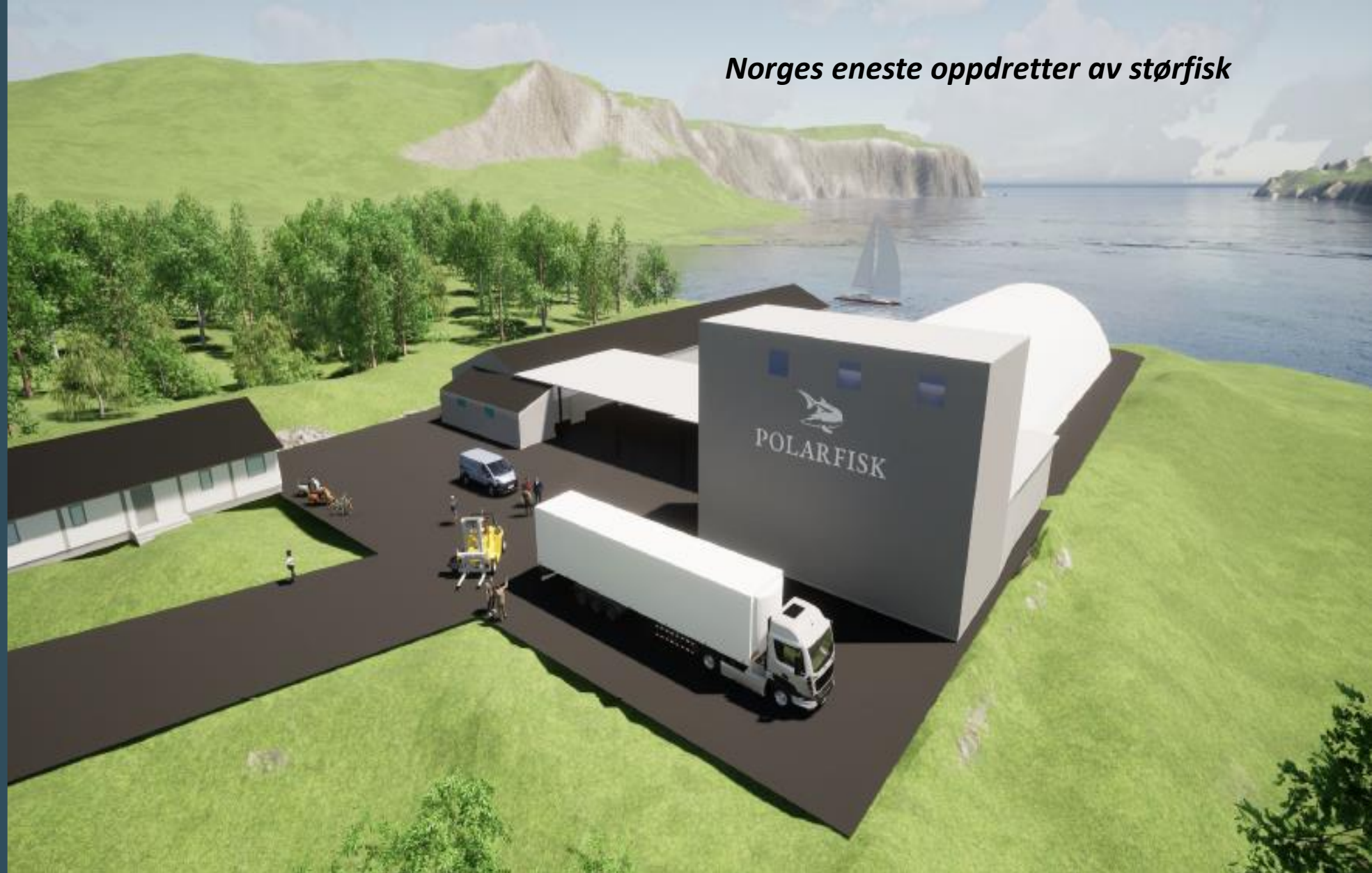


POLARFISK AS

Norges eneste oppdretter av størfisk



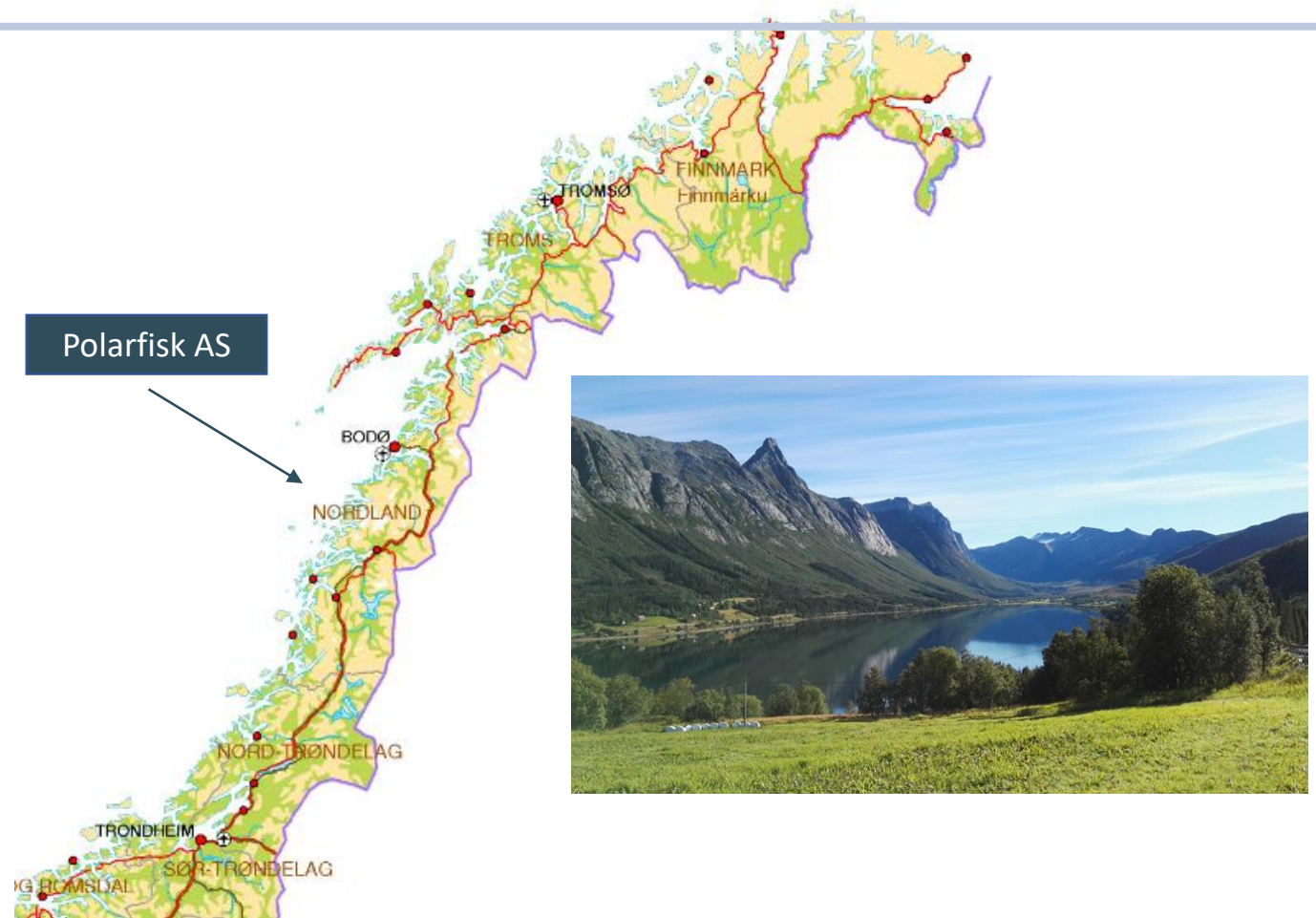
Polarfisk AS (første produsent av ekte caviar i Norge)

POLARFISK AS

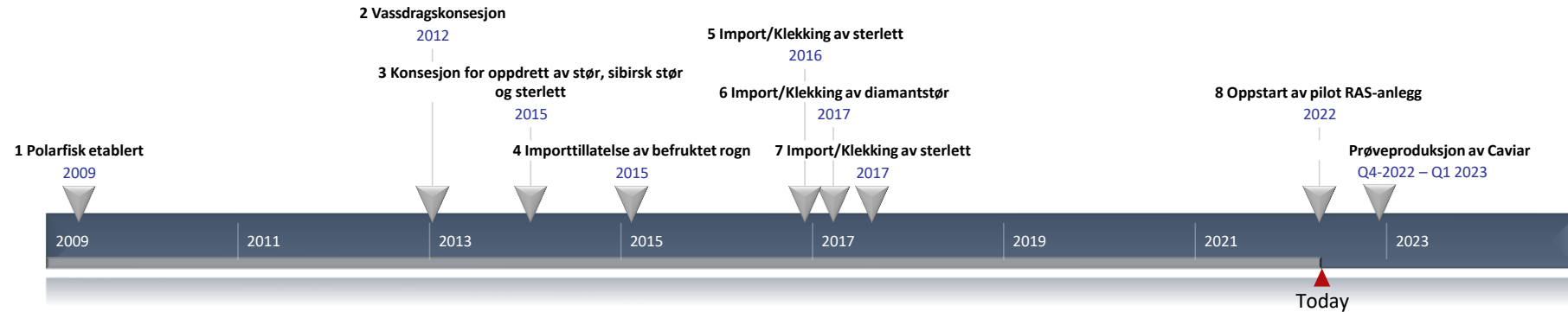
Polarfisk AS er Norges eneste oppdretter av størfisk og produsent av caviar og størkjøtt, lokalisert i Bjærangsfjorden i Meløy kommune. Selskapet har skaffet seg vassdragskonsesjon og Norges eneste konsesjon for oppdrett av stør.

Polarfisk AS ble stiftet i 2009 av Anker Bergli. Selskapet fikk innvilget konsesjon på oppdrett av størfisk ved årskiftet 2015/2016.

Selskapet har i dag en biomasse på 35 000 størfisk som er vellykket klekket og påvekst i vårt anlegg. Det er utarbeidet plan for bygging av slakteri og foredlingsanlegg som skal håndtere de første års produksjon av ferdigvarer.



POLARFISK AS



Søknadsbehandling til konsesjon

2009 - 2014

Klekking, startforing og påvekst

2016 - 2022

HALL 1- oppgradering, oksygenanlegg, overvåkning, mini RAS-anlegg

2016 - 2021

HALL 1 - karanteneavdeling

2018 - 2019

Planering og organisering av uteområder

2019 - 2020

HALL 2 - oppgradering av kareheter, installering overvåkningsanlegg

2019 - 2020

HALL 2 - Containerutvidelse (kontrollrom og el-rom)

2020 - 2020

HALL 2 - påbygg maskinrom til tekn. int og ozon-anlegg

2020 - 2022

Hall 2 - Montering av pilot RAS-anlegg

2021 - 2022

Opplæring i produksjon og foredling av caviar (TYSKLAND)

2020 - 2020

Oppgradere filtersystem for inntaksvann

2022 - 2022

Nytt containersystem for produksjon og foredling av Caviar

2022 - 2022

Import av stamfisk fra Tyskland

Q4-2022 – Q1 2023

PRØVEPRODUKSJON AV CAVIAR

Q4-2022 – Q1 2023

HALL 1 – oppgradering / Installere nye kareheter og nye RAS-anlegg

2023 – 2024

Utbygging / Kommersialisering

2023 - 2024



POLARFISK AS

***Polarfisk AS** har med suksess drevet Norges eneste støroppdrett i nesten et tiår. Vårt mål er å produsere Caviar i løpet av vinteren 22/23.*

Milepæler

- ✓ Etablering & konsesjon (2009-2015)
- ✓ Klekking & Påvekst (2016-2022)
- ✓ Kommersialisering & Caviar produksjon (2023-2026)

Bærekraftig akvakultur

- **Polarfisk AS** skal levere førsteklasses kvalitetsprodukter, sikre kvalitetskontroll fra gyting til Caviar-høsting og sørge for at vi handler i tråd med FNs 17 mål.
- Ved bruk av RAS-anlegg (Resirkulerende akvakultursystem) skal vi resirkulere 99% av produksjonsvannet.
- Vår Caviar er 100% fri for antibiotika og konserveringsmidler.

2022
100 kg caviar

2023
0,5 tonn caviar &
3 tonn størkjøtt

2025
2,5 tonn caviar &
15 tonn størkjøtt

Marked

- I 2019, ble det produsert nærmere 350 tonn caviar i verden, ifølge EUMOFA.
- Det forventes en årlig vekst (CAGR) på 10.6 % i perioden 2020-2027.
- Det globale caviar markedet i 2027 er estimert til 2.4 milliarder USD – tilsvarende rundt NOK 23.5 milliarder.

Caviarpris

Prisen på caviar avhenger av hvor i verden den produseres, oppdrettsforholdene og fremfor alt typen stør.

Prisen varierer fra NOK 12 000/kg til NOK 35000/kg.

Salgskanaler

Norge er i dag verdens nest største eksportør av sjømat.

Polarfisk samarbeider med leverandører av førsteklasses sjømat.

Arctic sturgeon caviar

Vår arktiske beliggenhet, med ubegrenset tilgang til krystallklart, kaldt vann, vil produsere en Caviar med unik smak av topp kvalitet.

Ekte caviar er kun produsert av rogn fra størfisk.

POLARFISK – oppdrett av disse størartene



Sibirstør

Sibirstør kan bli 60 år og opptil 210 kg. Sibirstør er den mest vanlige støren for produksjon av caviar.



Sterlett

Sterlett er en av de mindre artene i gruppen stører. Den kan bli 16 kg og 100–125 cm lang.



Diamantstør

Diamantstør, og kalt russisk stør, kan bli 2,35 meter lang og veie inntil 115 kg.

POLARFISK – Arctic Sturgeon Caviar



Arctic Black Sturgeon Caviar

Arctic Black Sturgeon Caviar produseres av rognen fra Sibirstør. Perlene er middels i størrelse, med en øm struktur som får caviaren til å smelte på tungen. Arctic Black Sturgeon Caviar har en subtil nøttesmak med hint av sjøtang.



Arctic Gold Sturgeon Caviar

Arctic Gold Sturgeon Caviar produseres av rognen fra Sterlett. Caviar fra Sterlett har mindre egg med en eksklusiv smak som minner om Sevruga Caviar. Russisk caviar fra Sterlett er svært eksklusiv og kalles ofte for "Imperial Caviar"



Arctic Diamond Sturgeon Caviar

Arctic Diamond Sturgeon Caviar produseres av rognen fra russisk stør og kalles Ossetra caviar. Arctic Diamond Sturgeon Caviar leveres som "Malossol" med mindre salt for å fremheve den eksklusive nøtteaktige smaken.

MARKETVIEW – tiden fremover

Dagens marked

- B2B
 - *Michelin-restauranter*
 - *High-end hoteller*
 - *Passasjerfly med første- og businessklasse*
 - *Eksklusive cruiseskip*
 - *Markedspris på 12 000 – 15 000 NOK/kg*
- B2C
 - *Retail-marked*
 - *Markedspris på 18 000 – 35 000 NOK/kg*
- Våre budsjetter er basert på B2B-segmentet, med en pris på 15 000 NOK/kg.

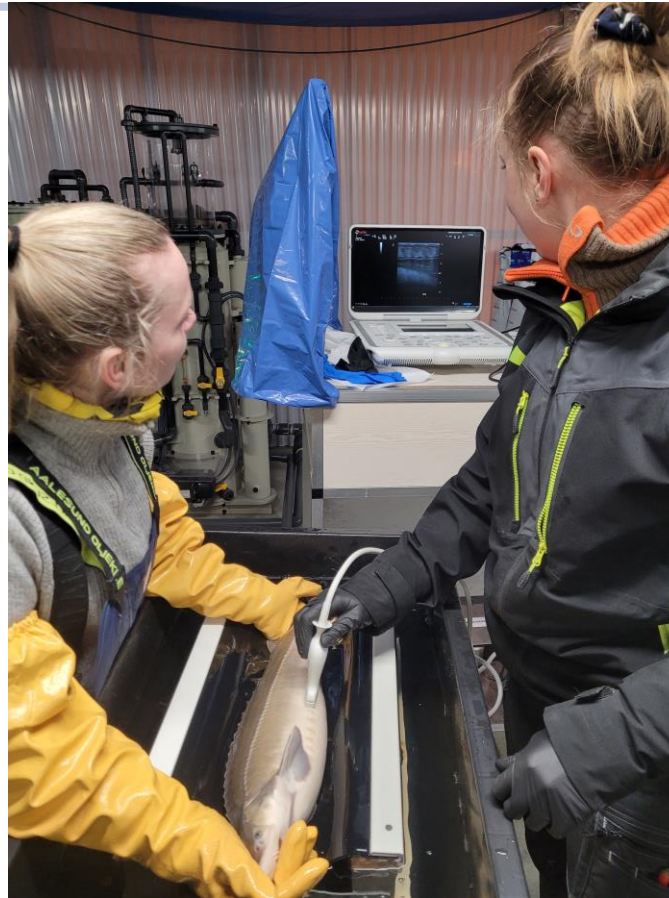
Det fremtidige markedet er “up for grabs”

Økt etterspørsel etter caviar av høy kvalitet bidrar til høyere etterspørsel enn tilbud.

På grunn av et paradigmeskifte i verden, vil etterspørselen etter miljøvennlige produkter av høy kvalitet øke de neste årene.

Polarfisk AS ønsker å ta ledelsen i miljøvennlig og bærekraftig produksjon av caviar av høy kvalitet fra Norge.

Kontroll og oppfølging av fisken er avgjørende for kvalitetsarbeid i anlegget hos Polarfisk.



POLARFISK AS

Norges eneste produsent av ekte caviar



TAKK FOR OPPMERKSOMHETEN

<https://polarfisk.no/> - mail: post@polarfisk.com
Tlf. +47 476 14 000