

All Natural

- Din garanti för en 100% naturlig produkt

För att betona vikten av principerna bakom vårt fiske, vår anskaffning och bearbetning garanterar vi med All Natural serien att produkterna lever upp till våra grundläggande principer om...

- renhet
- hållbarhet
- livsmedelssäkerhet.



Alla Royal Greenlands naturliga fiskprodukter säljs dessutom som nettovikt. På så sätt kan du vara säker på att du inte betalar för vattnet!

I vår sortimentsmärkning framgår alltid **nettovikt** utan glaserings

- Den talar om hur mycket fisk som faktiskt finns i förpackningen.
- Royal Greenland garanterar att du bara betalar för nettovikt.
- Glaserings är endast till för att skydda produkten och skall inte räknas in i vikten.

RESTAURANG HOTEL

Royal Greenland din
seafoodpartner

Royal Greenland
**FIT FOR
FOODSERVICE
&
GASTRO**



Räkor skalade
count: 200 - 300g
netto/påse 4 x 2.250g

Art.nr. 105 550 720



Räkor med skal
count: 70 - 90
5 kg/krt.
Sjöpackade
Art.nr. 104 620 200



Flundrafilé fylld med rökt
laxmousse
90 - 110
5 kg/krt.
Art.nr. 161 016 000



Torskryggfilé
120 - 140g
5 kg/krt.
Art.nr. 130 600 844



Torskryggfilé
med skinn
170 - 210g
3 kg/krt.
Art.nr. 130 600 894



Liten grönländsk
hällefundra ryggfilé,
med skinn
170 - 210g, 3 kg/krt.
Art.nr. 121 184 540

Det är bara en myt att färsk fisk är bättre än fryst...!

...Många frysta fördelar: hög kvalitet, mindre matavfall, större flexibilitet och ett bra pris!

Inget spill

Lätt att ha på lager

Enkelt att portionera

Enhetliga bitar

Jämn vikt

Bra bakteriologi

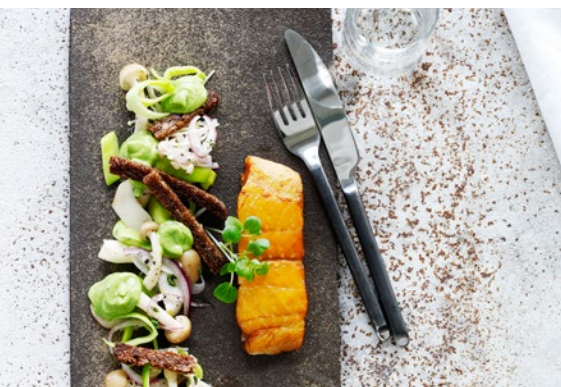
Enkelt att beräkna kostnad

Royal Greenland
**FIT FOR
FOODSERVICE
&
GASTRO**



Använd fryst fisk oftare! Enkelt att servera

Ett fisksortiment för varje smak och kök. Royal Greenland erbjuder ett brett sortiment av serveringsklara produkter, som är anpassade för den moderna kundens behov. Snabbt och enkelt vid varje tillfälle!



Räkor i lake, XXL

count: 90 - 125
Enh/krt. 6 x 900g
Art.nr. 107 530 000



Räkor i lake
handskalade

Enh/krt. 2x1,5 kg
Art.nr. 107 902 100



Kallrökt lax hel sida
skivad

900-1400g
Enh/krt. 10 sidor
Art.nr. 141 310 011

Royal Greenlands varmrökta grönländsk hälleflundra – portioner

Vår varmrökta hälleflundra röks över bokflis på vårt rökeri i Hirtshals. Först saltas och torkas hälleflundran, varefter den röks vid 60°C.

Processen sker långsamt, och pågår i cirka sex timmar, detta för att uppnå bästa möjliga konsistens och kvalitet. Resultatet är en mild och delikat röksmak samt ett mört och läckert kött.

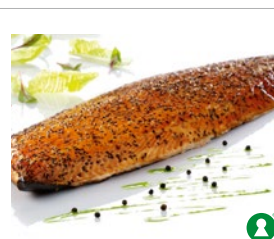
Där rökningen sker på de utskurna portionerna så man får rökhinna på samtliga sidor.

Royal Greenlands varmrökta hälleflundra finns både som en hel filé och i portioner på cirka 100 g.



Varmrökt liten grönländsk
hälleflundra

ca. 100g
Enh/krt. 10 sidor
Art.nr. 121 760 111



Varmrökt laxfilé m/peppar
hel sida

900-1400g
Enh/krt. 10 sidor
Art.nr. 141 411 011



Kallrökt torsk,
hel sida, skivad

900 - 1500g
Enh/krt. 10 sidor
Art.nr. 130 310 111