SC 3-4 -2016

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT
Royal Greenland



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.

Royal Greenland All Natural®

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 glasering

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

LUNCH
PERSONALMATSALAR

Royal Greenland **din** seafoodpartner



Royal Greenland
FIT FOR FOODSERVICE & GASTRO



Alaska pollock-filé med äpplen, curry och kokosmjölk

Ingredienser – för 10 personer

2 burkar	kokosmjölk (à 400 g)
1 lime	saft/juice och skal
1 msk	fisksås
4 dl	hönsbuljong
2 msk	sesamolja
3 msk	curry
1 msk	maizena
2 dl	vitt vin
	salt och peppar
4 äpplen	grovt tärnade
1 squash	grovt tärnad
4-6 st.	morötter, skivade
½	färsk ananas, grovt tärnad
½ knippe	koriander eller bladpersilja

Servera med kokt råris

Rosta curryn lätt i sesamolja. Tillsätt kokosmjölk, fisksås, hönsbuljong samt skal och färskpressad juice från en lime. Red av med maizena och smaka av med salt och peppar. Tillsätt grönsaker och frukt. Låt koka i ca 3–5 minuter till en fin konsistens där grönsaker och frukt fortfarande har kvar lite tuggmotstånd.

Lägg fisken i en långpanna, tillsätt vitt vin och salta och peppra. Täck över med aluminiumfolie, ställ långpannan i ugnen i 180 grader i ca 18 minuter.

Häll upp sås och grönsaker i ett fat med kant och servera fisken ovanpå.



Alaska pollockryggfilé
60 - 80g
5 kg/krt.
Art.nr. 134 083 074



Sejfilé
100 - 300g,
5 kg/krt.
Art.nr. 133 639 004

Läs mer på: www.royalgreenland.com

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!

Clean Label - garanti för naturliga ingredienser

Vi vill skapa färdigrätter som är hållbara. Därför är vårt Clean Label-sortiment uteslutande framställt av naturliga ingredienser. Vi arbetar kontinuerligt för att reducera tillsatser i våra produkter och detta arbete har resulterat i ett sortiment av produkter fria från konstgjorda tillsatsämnen och E-nummer. Vi använder oss endast av grönsaker, mejeriprodukter, örter och kryddor av högsta kvalitet – ingredienser som finns i ett vanligt kök. Alla våra Clean Label-produkter är producerade med de råvaror som ingår i vårt All Natural-sortiment.



Ugnsklar rödspätta, sej och torsk med ekologisk panering

Våra panerade, förstekta och ugnsklara sortiment har fått sällskap av en **ny ekologisk panering helt utan ägg och mjölk**.

- Från ett MSC certifierat fiskeri
- Minimerar förberedelstiden, filéerna kan tillagas **direkt från frysen i ugn**
- Lätt att portionera och beräkna portionskostnad



Torsk portion sprödpanerad
förstekt 100g 65% fisk
enkelfryst
Enh/krt. 5 kg
Art.nr. 153 055 100



Torskryggfilé
tempurapanerad, förstekt
60% fisk, 95-125g
Enh/krt. 5 kg
Art.nr. 153 642 271



Sejfilé, **ekologisk** panering
förstekt (60% fisk),
Enkelfryst
Vikt: 120 - 140 g, 5 kg
Varunr: 153 120 140



Rödspättafilé
dubbel panerad förstekt
130-160g 60% fisk
Enh/krt. 5 kg
Art.nr. 152 255 000



Sejfilé sprödpanerad
förstekt 80-100g,
65% fisk enkelfryst
Enh/krt. 5 kg
Art.nr. 153 044 100