

## 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 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.

## 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  
Sjöpackade  
count: 70 - 90  
5 kg  
Art.nr. 104 620 200



Torskfilé  
90 - 160g  
5 kg

Art.nr. 130 600 634



Torskryggfilé med skinn  
170 - 210g  
3 kg

Art.nr. 130 600 894



Rödspättafilé  
80 - 120g  
5 kg

Art.nr. 123 631 080

# 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, XL

count: 100 - 200  
Enh/krt. 2 x 1,5 kg  
Art.nr. 107 150 000



Räkor i lake, M

count: 250 - 350  
Enh/krt. 2 x 1,5 kg  
Art.nr. 107 151 010

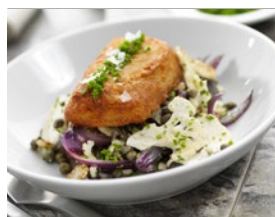


**NYHET!**

Kallrökt torsk,  
hel sida, skivad  
900 - 1500g  
Enh/krt. 10 sidor  
Art.nr. 130 310 111

Royal Greenlands convenience-produkter gör det enkelt att servera färsk och smakrik fisk på nolltid

**Tempurapanering** – eller degpanering – ger produkten en läcker, spröd och lätt panering som håller fisken saftig inuti. Tempura kommer från det japanska köket. Fisken sveps in i deg varefter den friteras. Tempurapanerade produkter skiljer sig från traditionella produkter panerade med ströbröd genom att man som sista lager i paneringen tillför deg som gör den färdiga produkten sprödare och mer delikat.



Torskryggfilé  
tempurapanerad  
95 - 125g  
5 kg  
Art.nr. 153 642 271

