

Den **färdigsteka** fisken är tillagad till en **kärntemperatur på 72°C**, så att du **endast behöver tina** dem före användning

- Filéerna **kan användas direkt från frysen, utan ytterligare tillagning**
- Enkelt, lönsamt och ett tidsbesparande sätt att servera fisk på
- Givetvis kan de färdigsteka filéerna **även tillagas/värmas direkt från frysen**

Royal Greenland
**FIT FOR
FOODSERVICE
&
GASTRO**

FASTFOOD CAFE

Royal Greenland **din**
seafoodpartner

Nuggets av Alaska pollock
i tacos med ärtpuré

STREET FOOD med färdigstekt fisk

Använd smårätterna på en buffé, varma och kalla, och kombinera fritt – gärna flera åt gången! Varför inte arrangera en tema-dag med 4-5 olika typer av street food-portioner och skapa street food-stämning för dina gäster?

Ett nytt, spännande och lite annorlunda sätt att servera fisk och skaldjur..



Fish nuggets av Alaska Pollockfilé
tempurapanerad **färdigstekt**
(80% fisk) 16 - 26g, 2 x 2.500g
Art.nr. 154 054 102



Rödspättafilé, panerad,
färdigstekt
(60% fisk) 70 - 100g, 5 kg
Art.nr. 152 709 500



Torsk **färdigstekt**
lättpanerad, sprödbakad
(80% fisk)
50 - 70g, 2 x 2,5 kg
Art.nr. 153 519 135



Torsk **färdigstekt** lättpanerad,
m. citron och persilja
(80% fisk)
50 - 70g, 2 x 2,5 kg
Art.nr. 153 519 035

Seadog i grovbröd och remoluladsås

Rödspättafilé, Goujon
tempurapanerad, förstekt
70% fisk
60-80g, 9x1 kg
Art.nr. 152 060 080



**NEVER
FROZEN**

RÖKT LAX NEVER FROZEN

En oöverträffad smakupplevelse

100% färsk – laxen har
ALDRIG varit fryst

Med Royal Greenlands nya
NEVER FROZEN-koncept ger följande:

- 100% färsk fisk – laxen har **ALDRIG varit fryst**
- En **oöverträffad smakupplevelse** – kanske Sveriges bästa rökta lax!
- Välj mellan **2 varianter: GOURMETTRIM®** eller vår standardkvalitet.
- Smakrik lax **rökt i Hirtshals**
- **Flexibilitet** – om du inte äter upp allt före bäst före-datumet kan resterna frysas i upp till 4 veckor.
- Hållbarhet i kylan: 28 dagar



Lax, rökt, skivad,
GOURMETTRIM®
Aldrig fryst
900 - 1.400g
10 sidor pr. krt.
Art.nr. 141 315 790



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

Sweet & Small - Många fördelar med små, smakrika råkor

- Råkorna må vara små, men de är fulla med smak, har en fin färg och en delikat spröd konsistens
- Små råkor är bra för att "fylla ut" en rätt och ger bra "räkfyllning" i t.ex en macka, en sallad eller en wrap
- Ett fördelaktigt kilopris ger ett attraktivt täckningsbidrag per portion

Råkor i baguette



Råkor skalade
count: 350 - 600
netto/påse 4 x 2.250g
Art.nr. 105 550 840