



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®



Nutaaq®-torsk
... ferskere, hvitere
og mer smakfull!

GRØNLANDSKE
SPESIALITETER





Torskefilet med skinn, PBI

Str.: 225-450 g

Varenr.: 130 822 020 - IQF
5 kg nettovekt uten glasing

Torskefilet med skinn, PBI

Str.: 450-900 g

Varenr.: 130 823 020 - IQF
10 kg nettovekt uten glasing

Grønlandsk torsk

Grønlandsk torsk har fra naturens side et svært hvitt kjøtt og en delikat smak som kommer av det kalde, rene miljøet den lever i. Kvaliteten på ethvert torskeprodukt avhenger av to ting: fiskens opprinnelse samt skånsom og rask bearbeiding fra hav til bord.

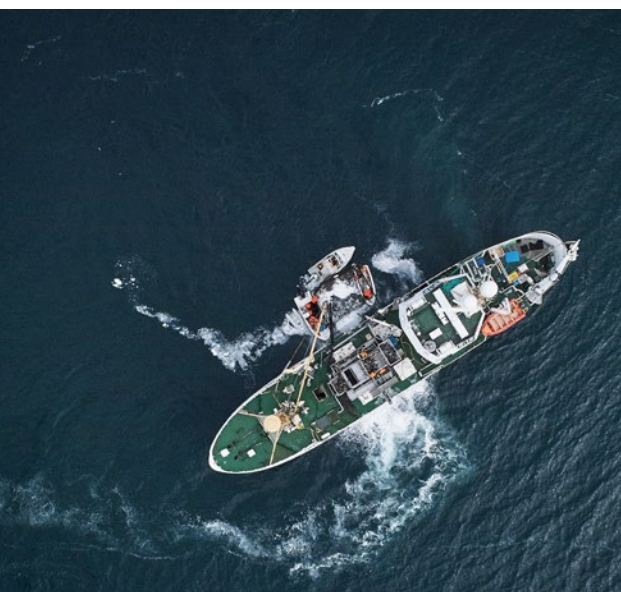
Nutaaq® - en ny opplevelse av torsk

Royal Greenland har investert i en ny bearbeidingsmetode og i samarbeid med de lokale fiskerne utviklet et nytt konsept som tar smaksopplevelsen til nye høyder.

Vi kaller det Nutaaq® - det grønlandske ordet for «ny». Det er også navnet på en ny, eksepsjonell kvalitetsstandard for torsk presentert av Royal Greenland.

Nutaaq® hever kvalitetsnivået for torsk da all håndtering - fra fangst til ferdig produkt - har blitt optimalisert med ett formål: *å bevare kvaliteten på ferskfanget torsk.*





Nutaaq® – NY TORSK

Fiskeriet av Nutaaq®-torsk

Fiskeriet av Nutaaq®-torsk foregår fra april til oktober, hvor den voksne torsken forlater det åpne havet og svømmer inn på grunnere vann langs Grønlandskysten for å gyte. De lokale fiskerne plasserer bunngarnene sine kystnært og torsken blir ledet inn i små «nettinnhegninger» som fisken har liten mulighet til å slippe ut av. Dette er gammel og skånsom metode som er både selektiv og miljøvennlig.

Når nettet er fullt, transporterer fiskerne det til store nettbur like ved fangstområdet. Her tømmer fiskerne nettene sine ved hjelp av et system som gir dem mulighet til å lede torsken direkte fra nettet og over i nettburene uten at den må forlate vannet.

Royal Greenlands brønnbåt henter torsken direkte fra nettburene, og fiskene sorteres raskt. Fisk som er under 45 cm, ledes tilbake i havet. På den måten bidrar de til den fremtidige torskebestanden. I brønnbåten transporteres den store torsken sikkert til fabrikken i sirkulert havvann om bord.

Fisken oppholder seg på Royal Greenlands fabrikk i bassenger med havvann i stressfrie omgivelser inntil fabrikken har kapasitet til å ta den inn. Torsken oppholder seg alltid natten over i de rolige omgivelsene – det har stor betydning for kvaliteten på kjøttet at fisken ikke er stresset når den bearbeides.

Nutaaq®-torsk

- fra hav til fryser på maks 2 timer

Den raske og skånsomme bearbejdingen bevarer torskens eksepsjonelle kvalitet.

Nutaaq®-torsk
... ferskere, hvitere
og mer smakfull!



Nutaaq® ER FERSKERE

Hvordan den fineste torskens blir Nutaaq®

Den svært raske og skånsomme bearbejdingen er hovedgrunnen til den høye kvaliteten på Nutaaq®-torsefileter.

Når tiden er inne, svømmer den levende torskens bokstavelig talt inn på fabrikkens. Her blir torskens først bedøvet og deretter raskt slaktet og utblødd i iskaldt vann, noe som sikrer at alt blodet umiddelbart forsvinner fra kjøttet. Det gir en svært jevn kvalitet og en garanti for at blodansamlinger unngås.



Nutaaq® ER HVITERE

I etterkant blir torsken rensert og filetert i en maskinell prosess og deretter håndtrimmet til perfektion.

Det erfarne trimmingsteamet gransker hver filett nøye for blodansamlinger eller revner i fileten. Finner de slike, blir ikke fileten en Nutaaq®-filett.

På grunn av streng kvalitetskontroll og håndtrimming, er det utilberedte kjøttet nesten gjennomskiktig hvitt og helt ensartet.

Nutaaq® ER MER
SMAKFULL

Maks to timer etter at torsken forlater vannet, er den på plass i fryseren. Her blir den frosset raskt ned (quick frozen) og sortert og pakket etter spesifikasjon, slik at den er klar til forsendelse til kvalitetsbevisste kunder verden over.

Nutaaq®-torsk har en eksepsjonell kvalitet. Den er saftig og har en ekstraordinær frisk smak som gir kokker rik mulighet til å skape vakre og delikate retter.



Espen Haakenstad
Key Account Manager - Foodservice
Tlf.: +47 9012 2228
esha@royalgreenland.com

Hege Bjørgum
Key Account Manager
Tlf.: +47 9524 0356
hegb@royalgreenland.com

Royal Greenland Norway AS · Trollåsveien 4 · NO-1414 Trollåsen

www.royalgreenland.com/no

Januar 2019