



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

Heißgeräuchertes von Royal Greenland



www.royalgreenland.de



Heißgeräucherter
grönländischer
Heilbutt



Heißgeräucherter Lachs
ganze Seite



Heißgeräucherter Lachs
ganze Seite mit Pfeffer

Grönländischer Heilbutt (*Reinhardtius hippoglossoides*) ist eine wahre arktische Delikatesse mit schneeweißem Fischfleisch und leichtem Aroma, sowie zarter Struktur.

Durch das leichte, natürliche Aroma und das fettreiche Fischfleisch ist der Heilbutt bestens zum Räuchern geeignet.

Royal Greenland räuchert den Heilbutt über Buchenholz, welches dem Heilbutt eine sanfte Rauchnote verleiht und dabei das natürliche Aroma betont.

Heiß geräucherter Heilbutt ist für Vorspeisen, Sandwiches und Pasta auf Grund der saftigen und zarten Beschaffenheit perfekt geeignet.

Zutaten:

Grönländischer Heilbutt (*Reinhardtius hippoglossoides*), gefangen in FAO 21, Salz, Säuerungsmittel: Natriumdiacetat, Rauch.

Zubereitung:

Schonend im Kühlschrank auftauen.

Gewicht pro Verkaufseinheit:

10 Stück pro Karton mit variablem Gewicht pro Stück

Verpackung:

4 Kartons pro Lage auf der Euro Palette
40 Kartons auf der Euro Palette

Haltbarkeit:

Bei mindestens -18°C 12 Monate haltbar

Artikel: **121 760 031**

Gewicht: 800-1300g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g:

Energie:	898 kJ/ 216 kcal
Fett:	16 g
-davon gesättigte Fettsäuren:	1,7 g
Kohlenhydrate:	0 g
-davon Zucker	0 g
Eiweiß:	18 g
Salz:	2,5 g

Norwegischer Lachs (*Salmo salar*) im ganzen Filet, vorgeschnitten. Der Lachs ist über Buchenholz heiß geräuchert.

Heißgeräucherter Lachs hat eine festere Struktur und ein stärkeres Aroma als die kaltgeräucherte Variante.

Heißgeräucherter Lachs ist perfekt für eine leichte Mahlzeit oder eine Hauptmahlzeit, z.B. mit einem gemischten Salat, in einem Nudelgericht oder auf einem Brot.

Zutaten:

Lachsfilet (*Salmo Salar*) aus Aquakultur in Norwegen, Salz, Säuerungsmittel: Natriumdiacetat, Rauch.

Zubereitung:

Schonend im Kühlschrank auftauen. Kann auch warm serviert werden.

Gewicht pro Verkaufseinheit:

10 Stück pro Karton.
Ca. 11,5 kg pro Karton

Verpackung:

4 Kartons pro Lage auf der Euro Palette
40 Kartons auf der Euro Palette

Haltbarkeit:

Bei mindestens -18°C 12 Monate haltbar

Artikel: **141 410 111**

Gewicht: 900 - 1600g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g:

Energie:	1171 kJ/ 282 kcal
Fett:	22 g
-davon gesättigte Fettsäuren:	3,1 g
Kohlenhydrate:	0 g
-davon Zucker	0 g
Eiweiß:	21 g
Salz:	2,3 g

Norwegischer Lachs (*Salmo salar*) im ganzen Filet, vorgeschnitten. Der Lachs ist über Buchenholz heiß geräuchert und mit schwarzem Pfeffer gewürzt.

Heißgeräucherter Lachs hat eine festere Struktur und ein stärkeres Aroma als die kaltgeräucherte Variante.

Heißgeräucherter Lachs ist perfekt für eine leichte Mahlzeit oder eine Hauptmahlzeit, z.B. mit einem gemischten Salat, in einem Nudelgericht oder auf einem Brot.

Zutaten:

Lachsfilet (*Salmo Salar*) aus Aquakultur in Norwegen, Salz, Pfeffer, Säuerungsmittel: Natriumdiacetat, Rauch.

Zubereitung:

Schonend im Kühlschrank auftauen. Kann auch warm serviert werden.

Gewicht pro Verkaufseinheit:

10 Stück pro Karton.
Ca. 11,5 kg pro Karton

Verpackung:

4 Kartons pro Lage auf der Euro Palette
40 Kartons auf der Euro Palette

Haltbarkeit:

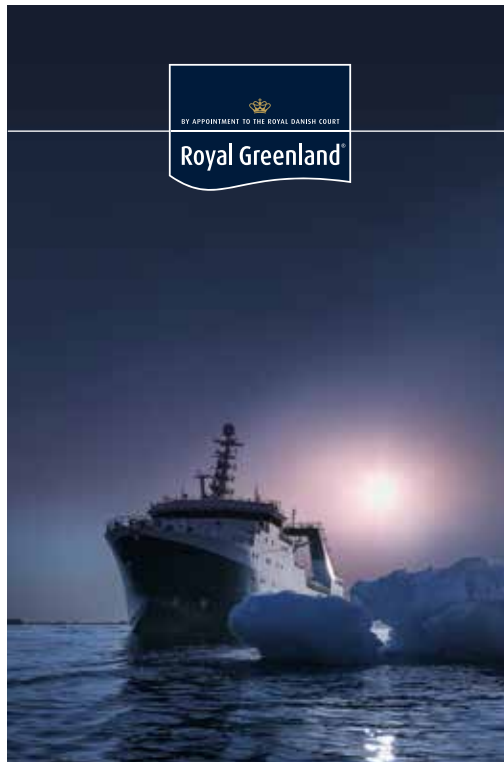
Bei mindestens -18°C 12 Monate haltbar

Artikel: **141 411 111**

Gewicht: 900 - 1600g

Durchschnittliche Nährwerte pro 100g:

Energie:	1171 kJ/ 282 kcal
Fett:	22 g
-davon gesättigte Fettsäuren:	3,1 g
Kohlenhydrate:	0 g
-davon Zucker	0 g
Eiweiß:	21 g
Salz:	2,3 g



Ihre Meinung ist uns wichtig:

Wenn Sie Wünsche, Fragen, Lob oder Kritik haben freuen wir uns über Ihre Nachricht.

Senden Sie uns Ihre persönliche Nachricht unter Angabe Ihres Namens und Ihrer E-Mail-Adresse an die folgende E-Mail Adresse:

service@royalgreenland.com

Wir werden uns dann umgehend um Ihr Anliegen kümmern und uns mit Ihnen in Verbindung setzen.

Royal Greenland Vertriebs GmbH
Otto-Lilienthal-Straße 23
28199 Bremen
0421 559035 -0

www.royalgreenland.de
foodsales@royalgreenland.com