



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

PANDALUS BOREALIS

CAMARONES



Los camarones de agua fría, *Pandalus borealis*, se encuentran en las aguas heladas y cristalinas del Atlántico Norte y el Océano Ártico, desde Nueva Inglaterra (EE.UU.), a Canadá, Groenlandia y Noruega, y hacia el sur hasta el Canal Inglés. Los camarones de Royal Greenland provienen principalmente del oeste de Groenlandia, Quebec y Terranova, todas pesquerías certificadas MSC.

Los camarones de agua fría prefieren las aguas heladas y profundas y viven en profundidades de 40 a 1400 m. Por lo general, se capturan a los 5 años de edad o más. En comparación,

las gambas asiáticas de cría se colectan después de sólo 5-6 meses. Los camarones de agua fría son de color rosa tanto crudos como cocidos. Son hermafroditas, nacen como machos y cambian de sexo a los 3-4 años de edad y viven el resto como hembras.

En Japón, se les conoce como "Ama ebi" o camarones dulces, que es exactamente lo que son. El agua fría hace que crezcan muy lentamente permitiendo que el sabor y la textura se desarrollen plenamente, haciéndolos salado-dulce con un toque amargo y una textura firme y jugosa.





Camarones sin pelar

Los camarones son capturados por nuestros grandes buques factoría que pescan principalmente en zonas certificadas por MSC de la costa oeste de Groenlandia y en aguas noruegas alrededor de Svalbard. Los arrastreros tienen equipos de procesamiento a bordo y pueden capturar, cocer, clasificar, empaquetar y congelar los camarones en un lapso de tiempo muy corto. Permanecen en el mar hasta que la bodega de carga está llena, por lo general de 6 a 8 semanas. Los camarones sin pelar están disponibles tanto crudos como cocinados.

Cocidos y pelados

Los camarones cocidos, pelados y congelados se capturan en alta mar mediante arrastreros o cerca de la costa por arrastreros de tamaño pequeño y mediano. La pesca de bajura de camarones se realiza al oeste de Groenlandia, Quebec y Terranova.

La pesca está certificada por MSC como sostenible. Una vez capturados, los camarones se cubren de hielo y se entregan directamente a las factorías terrestres de Royal Greenland donde se cuecen, pelan y congelan rápidamente.

Salmuera y MAP

Los camarones en salmuera y MAP son alternativas sencillas y listas para consumir a los congelados. En las instalaciones de Royal Greenland en Aalborg, Dinamarca, los camarones se salan y envasan según las especificaciones del cliente. Para productos MAP, los camarones se marinan en salmuera, se introducen en el envase y éste se cierra con una mezcla especial de nitrógeno y oxígeno que los mantiene frescos por más tiempo.





Cualidades culinarias

Los camarones de agua fría tienen la carne de color rosa pastel, textura firme y jugosa y un sabor salado a océano fresco con un toque dulce y amargo. Los camarones con cáscara son más firmes que los cocidos y pelados, y están casi crujientes. El sabor complejo con notas suaves de umami convierte a los camarones de agua fría en un alimento por derecho propio y por eso se debe permitir que sean los protagonistas del plato.

Combinación de sabores

Combina bien con elementos suaves: las hierbas aromáticas como el hinojo y las alcachofas de Jerusalén

contribuyen a la profundidad del sabor y las frutas dulces / amargas como la manzana, la piña y el mango aportan dulzor, así como un toque exótico. Un elemento cremoso, como crema fresca o aguacate unifica los sabores.

Consejos de cocina

Si se utiliza en platos calientes, es importante añadirlos al final o utilizarlos como un ingrediente añadido después de retirar el plato del calor. Si se cocinan durante demasiado tiempo, existe el riesgo de que se encojan y tienden a quedarse blandos. Sin embargo, en platos fríos, los camarones de agua fría aportan el sabor del marisco y una gran textura.





Camarones crudos,
congelados a bordo



Camarones enteros,
cocidos y congelados a bordo



Colas cocidas y
peladas de camarón



Salmuera y
Atmosfera protegida

