



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®



FILET ROYAL

FILET ROYAL

Flétan du Groenland

Royal Greenland
FIT FOR
FOODSERVICE
&
GASTRO



Nos expériences avec les chefs de cuisine

Nous avons invité des chefs de plusieurs pays pour notre étude de flétan du Groenland. Les réactions ont été claires: la qualité du poisson est excellente. Nous avons donc demandé aux chefs de nous aider à le préparer.

Sur la base de leurs suggestions, nous avons mis au point un produit pratique qui convient encore mieux aux cuisines saturées, car il est:

- **Portionné:** Coupé en morceaux égaux de la partie la plus charnue du poisson.
- Taille des portions: **2 tailles régulières** 90-120 g ou 120-150 g
- **Pas de déchets:** Pas de chutes, uniquement de la chair
- Pas de peau ni d'arêtes
- **Facile à cuisiner:** la chair du flétan du Groenland reste moelleuse, même s'il est légèrement trop cuit.
- Emballé IQF: **Facile à stocker et à utiliser sans interruption**
- Certification **pêche durable MSC**
- Pêché et transformé à **l'ouest du Groenland**



Commentaires des chefs*:

"Il est vraiment facile à travailler, tant pour la préparation que pour la cuisson.

"Sa saveur douce permet d'adapter les épices et les marinades. Il peut être utilisé pour des recettes traditionnelles ou modernes.

"La qualité du poisson surgelé est vraiment bonne - on a l'impression d'avoir affaire à un poisson frais.

"Il est important pour moi qu'il soit également pêché de manière durable.

* Interviews & FreestyleCooking Workshops avec les consommateurs et chefs de cuisine (Hotel, Gastronomy & Event Catering) en 2020.



À propos du flétan du Groenland

Le flétan du Groenland est de plus en plus apprécié pour sa chair extrêmement blanche, sa saveur douce et succulente et sa polyvalence en cuisine. Il a une teneur naturelle élevée en acides gras oméga-3 (2,36 g/100 g) et en potassium.

Le flétan du Groenland est facile à travailler en cuisine ; il s'adapte très bien aux saveurs des marinades et des épices, il est facile à cuire et reste moelleux, même s'il est légèrement trop cuit.

Le flétan du Groenland est pêché et transformé localement dans l'ouest du Groenland..



NOUVEAU

Filet de flétan du Groenland
90-120 g, IQF
5 kg, poids net
Numéro d'article 121 135 151

Filet de flétan du Groenland
120-150 g, IQF
5 kg, poids net
Numéro d'article 121 135 152