NUTAAQ® From Greenland

GRÖNLÄNDISCHER

Kabeljau

FRISCHER – WEIßER – SCHMACKHAFTER

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG FÜR SIE:

Teile dein Erlebnis unter **#rgesliegtinunserernatur** auf

Eine alte, traditionelle Fangmethode
Die lokalen Fischer in Grönland stellen ihre Reusen neben einem Felsvorsprung auf, sodass der Kabeljau in die Fallen geleitet wird. Diese Fangmethode hat nur geringe Auswirkungen auf das Ökosystem und ist selektiv und umweltfreundlich.

Schonender Transport zur Verarbeitungsanlange
Wenn die Netze voll sind, werden sie von den Fischern zu großen Seewasserbecken in der Nähe gebracht, wobei die Fische nie das Wasser verlassen. Von hier sammelt ein Bünnschiff die Fische. Kleinere Kabeljaue werden wieder ins Meer geführt, damit sie sich vermehren können. Die größeren Kabeljaue werden in Tanks mit frischem, umgewältzem Meerwasser sicher und schonend zum Verarbeitungsbetrieb transportiert. Hier wird der Fisch in ruhiger, stressfreier Umgebung in einem Meerwasserbecken für mindestens eine Nacht gehalten.

Vom Wasser bis zur Tiefkühlung in nur zwei Stunden
Die lebenden Kabeljaue werden direkt aus dem Seewasserbecken in die Fabrik transportiert und dort vor der Verarbeitung betäubt. Die Filets erreichen den Gefrierraum in höchstens zwei Stunden, nachdem der lebende Kabeljau das Wasser verlassen hat.

Nutaaq® Kabeljau ist von außerordentlich hoher Qualität, denn sein Fleisch ist saftig mit einem unvergleichlich frischen Geschmack.

Mehr Informationen unter
www.royalgreenland.de

Scannen Sie den Code und sehen Sie sich ein Video über unseren Nutaaq® Kabeljau an.