



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

Geräucherter Schwarzer Heilbutt in Scheiben

Wir haben die Verbraucher nach
kaltgeräuchertem Heilbutt gefragt
- Das sagten die Verbraucher:

- "Ich bin überrascht von diesem geräucherten Fisch - Das ist etwas Neues! Interessant!"
- "Es ist eine neue, besondere und seltene Delikatesse"
- "angenehmer Geschmack"
- "gute Textur"
- "angenehmer Rauchgeschmack und -aroma"

Ergebnisse der Studie...

- Kalt geräucherter Schwarzer Heilbutt ist eine interessante Alternative zu kalt geräuchertem Lachs - 36% der Verbraucher bevorzugen geräucherten Schwarzen Heilbutt zu Räucherlachs!
- 57% würden sich für kalt geräucherten Schwarzen Heilbutt im Einzelhandel entscheiden!

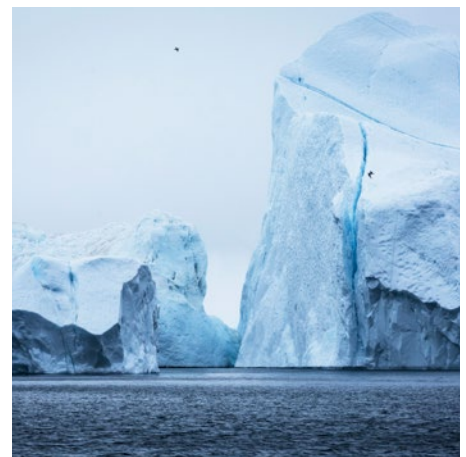
Grönländischer Schwarzer Heilbutt (Reinhardtius hippoglossoides)

Unser Heilbutt stammt aus eigener Fischerei im Nordatlantik und Arktischen Ozean. Die Fische werden direkt nach dem Fang angelandet, filetiert, getrimmt und zur Produktion nach Hirtshals transportiert.

Das Kalträuchern erfolgt bei rund 24°C. Je länger die Räucherzeit, desto intensiver ist der Geschmack und desto fester die Konsistenz.

Kaltgeräucherter Fisch ist köstlich auf dem Frühstücksbuffet, als elegante Vorspeise oder im Salat oder Sandwich. Die ideale Alternative zu Räucherlachs.

Schon gewusst?
 Zur Erhaltung der Lebensmittelsicherheit verwenden wir ein Salz der Essigsäure in unserem geräuchertem Fisch.
 Die Zugabe dieser milden Genuss-Säure beeinträchtigt keine der sensorischen Eigenschaften des Produkts.



Heilbutt ist reich an **OMEGA 3**



Geräucherter Schwarzer Heilbutt in Scheiben
 (100 g, 150 g, 500 g):



Gewichtseinheit	RLZ/Tage
100 g	21
150 g	21
500 g	21

- MSC zertifiziert
- Reich an Omega-3
- Sanfter und intensiver Räuchergeschmack
- Ist eine wahre Delikatesse
- In Scheiben geschnitten

Steffen Heinrich
 International Key Account Manager
 Dir.: +49 421 559035 53
 Mob.: +49 160 2784099
 sthe@royalgreenland.com