



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

Royal Greenland's Kaviarsortiment



www.royalgreenland.com

Royal Greenland's Kunterbunte Kaviar-Produktpalette

Probieren Sie jetzt unsere neuen Seehasenrogen-Produkte.

Ihr arttypischer leicht salziger Geschmack verfeinert nicht nur das gekochte Ei, sondern ist auch ein Hingucker auf Backkartoffeln mit Quark, auf kleinen Blinis mit Creme Fraîche, oder eignet sich hervorragend für Sushi.

Grönländischer Seehasenrogen "Schwarz"

Artikel: 182 100 498
Gewicht: 6 x 100g

Der Klassiker unter dem Seehasenrogen.

Deutscher Kaviar - **Seehasenrogen** (Cyclopterus lumpus)
FAO 21, aus semipelagischer Fischerei, SCHWARZ



Grönländischer Seehasenrogen "Rot"

Artikel: 182 100 479
Gewicht: 6 x 100g

Leicht salzig im Geschmack und knackig im Biss.

Durch die schöne Rotfärbung mit natürlichen Farben ein absoluter Blickfang.

Deutscher Kaviar - **Seehasenrogen** (Cyclopterus lumpus)
FAO 21, aus semipelagischer Fischerei, ROT



Grönländischer Seehasenrogen "Orange"

Artikel: 182 100 480
Gewicht: 6 x 100g

Leicht salzig im Geschmack und knackig im Biss.

Ein dezentes Orange setzt der Kreativität beim Garnieren keine Grenzen.

Deutscher Kaviar - **Seehasenrogen** (Cyclopterus lumpus)
FAO 21, aus semipelagischer Fischerei, ORANGE,



Grönländischer Seehasenrogen "Natur"

Artikel: 182 100 493
Gewicht: 6 x 100g

Leicht salzig im Geschmack und knackig im Biss.

Für Alle, die auf Natürlichkeit setzen und nur den puren Geschmack genießen möchten.

Deutscher Kaviar - **Seehasenrogen** (Cyclopterus lumpus)
FAO 21, aus semipelagischer Fischerei, NATUR



Grönländischer Seehasenrogen "Wasabi"

Artikel: 182 100 492
Gewicht: 6 x 100g

Fischrogen verfeinert mit einer sanften Wasabinote.

Das Auge isst mit! Das angenehm scharfe Wasabiroma wird visuell unterstützt durch die dezente Grünfärbung mit natürlichem Pflanzenfarbstoff.

Deutscher Kaviar - **Seehasenrogen** (*Cyclopterus lumpus*)
FAO 21, aus semipelagischer Fischerei, WASABI



Grönländischer Seehasenrogen "Geräuchert"

Artikel: 182 100 481
Gewicht: 6 x 100g

Fischrogen mit zarter Rauchnote, macht diesen Seehasenrogen zu etwas ganz Besonderem und ist vielfältig einsetzbar als geschmacksgebende Komponente.

Deutscher Kaviar - **Seehasenrogen** (*Cyclopterus lumpus*)
FAO 21, aus semipelagischer Fischerei, GERÄUCHERT



Auf besonderen Wunsch erhältlich: Lachs- und Forellenrogen

Unser Lachs- und Forellenrogen ist ein besonderes Highlight in und auf Salaten (wie z.B. Kartoffelsalat oder Nudelsalat) oder aber auf Schwarzbrot mit Frischkäse.

Lachsrogen

Artikel: 182 100 731
Gewicht: 6 x 100g

Leicht salzig im Geschmack und knackig im Biss.

Allein durch die natürliche Farbgebung und Größe der Rogen ein absoluter Blickfang.

Lachskaviar - **Lachsrogen** (*Oncorhynchus keta*), Wildfang FAO 67



Forellenrogen

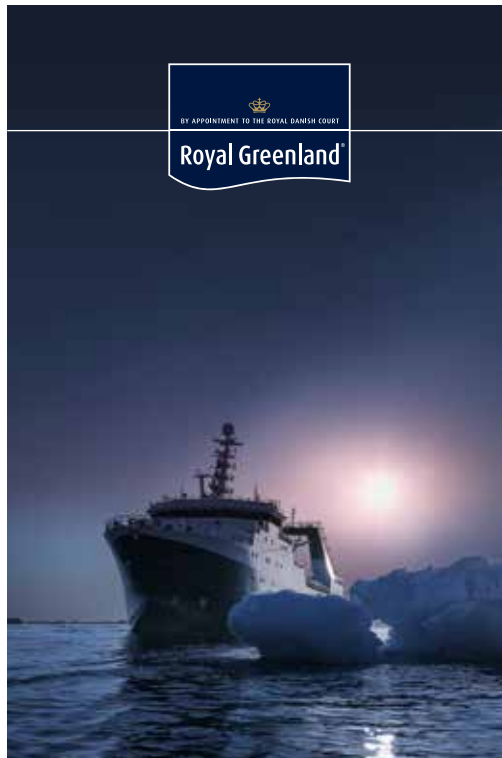
Artikel: 182 100 732
Gewicht: 6 x 100g

Leicht salzig im Geschmack und knackig im Biss.

Allein durch die natürliche Farbgebung und Größe der Rogen ein absoluter Blickfang.

Forellenkaviar - **Forellenrogen** (*Oncorhynchus mykiss*), Aquakultur





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