BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

ISKOLDE
NORDATLANTISKE SPECIALITETER

KVALITET
RENHED
SMAG
NÆRHED

Kernen i vores forretning er højkvalitets fisk og skaldyr, som vi fanger i de iskolde, dybe have omkring Grønland, i de uberørte fjorde langs den grønlandske vestkyst samt ud for Newfoundland i Canada. Her er ensomt, højt til himlen, utroligt smukt og den skønneste, rene natur.

Her er særdeles tyndt befolket, men i skarp kontrast dertil er havet et overflødighedshorn af nogle af verdens fineste fisk og skaldyr.

Royal Greenland er 100% ejet af det grønlandske selvstyre, og det er derfor vores pligt at gøre mest muligt med disse unikke råvarer på en bæredygtig måde til gavn for nationen, folket og det samfund som giver os adgang til dem; Grønland.

GRØNLAND **FAKTA**

- Grønland er ca. på størrelse med Vesteuropa, men har kun 57.000 indbyggere
- Fiskeri udgør 90% af den samlede grønlandske eksport
- En ud af fem er afhængig af fiskeriet som deres vigtigste indtægtskilde
- Mere end 1000 selvstændige fiskere forsyner Royal Greenlands fabrikker med frisk fisk og skaldyr på daglig basis
- Royal Greenland har handlet grønlandske fisk og skaldyr siden 1774
- Royal Greenland er 100% ejet af det grønlandske selvstyre og er landets største arbejdsgiver

Fisk og skaldyr i særklasse

Royal Greenlands vision er at være den trendsættende og foretrukne leverandør af seafoodprodukter i høj kvalitet til foodservice.

Hos os er produktudvikling og innovation både udvikling af nye produkter og forbedring af eksisterende. Vi vil nemlig hellere forbedre vores produkter i samarbejde med vores kunder og sammen med dem skabe lige præcis, hvad der er behov for.
Dette gør os i stand til at målrette vores udvikling til de forskellige behov der er i de professionelle køkkener.

Royal Greenland - din ***samarbejdspartner.***

UDVALGTE PRODUKTER

TIL DIG SOM HAR STORE KRAV TIL ET GODT RÅ-PRODUKT

I de arktiske have findes fisk og skaldyr i absolut særklasse. Det iskolde vand her gør, at fisk og skaldyr vokser langsommere end andre steder. Resultatet er, at smag og tekstur virkelig får tid til at udvikle sig til det optimale.

Vi sætter en stor ære i at bevare den høje kvalitet på bedste måde. Det gør vi bl.a. via skånsomme og bæredygtige fangstmetoder, som i flere tilfælde er traditionelle fangstmetoder, som er gået i arv fra generation til generation.

Et eksempel er langlinefiskeriet efter hellefisk, som foregår gennem et hul i isen. Når fisken/skaldyret er taget op af det iskolde vand, sikrer vi den høje kvalitet ved at forarbejde og fryse råvaren meget hurtigt. Derved bevares råvarens gode smag, tekstur og vigtige næringsstoffer på optimal vis.

Vi er derfor stolte af at kunne tilbyde udvalgte rå-produkter, der matcher de store krav, som vores kvalitets bevidste kunder stiller. Kunder, som kun vil have de bedste fisk og skaldyr på tallerkenen.

Skalrejer
Str.: 50/70

Varenr.:
104 610 200

Hummer
Str.: 450 - 500 g
Str.: 500 - 550 g
Str.: 550 - 650 g

Varenr.:
119 400 450
119 400 500
119 400 550

Skalrejer
Str.: 70/90

Varenr.:
104 620 200

Snekrabber
Str.: 140 - 225 g

Varenr.:
118 111 000

Hellefiskeloins med skind
Str.: 170 - 210 g

Varenr.:
121 184 540

Hellefiskefilet
Str.: 200 - 400 g eller 400 - 700 g

Varenr.:
121 135 201 - 200 - 400 g - intl.
121 135 401 - 400 - 700 g - intl.
121 134 300 - 400 - 700 g - intl.

Stenbiderrogn, sort
Stenbiderrogn, rød

Varenr.:
182 250 403 - 250 g
182 250 404 - 250 g

Torskeloins med skind
Str.: 170 - 210 g

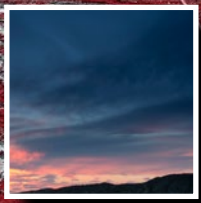
Varenr.:
130 979 890

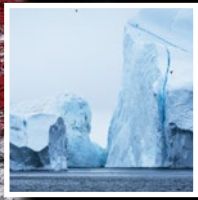
Torskefilet med skind, PBI
Str.: 225 - 450 g eller 450 - 900 g

Varenr.:
130 822 020 - 225 - 450 g - IQF
130 823 020 - 450 - 900 g - IQF

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®





GRØNLANDSKE **SKALREJER** UDVALGT

Levested

Koldtvandsrejen (Pandalus borealis), eller dybhavsrejen som den også kaldes, findes primært i den nordlige del af Atlanterhavet fra New England på USAs østkyst, op mod de canadiske provinser New Foundland, Quebec og Nunavut, omkring Grønland, Island, Svalbard og i Nordsøen så langt sydpå som Den Engelske Kanal. Som navnet antyder, foretrækker rejen koldt, dybt vand og findes på dybder på 20-1400 meter og ofte på blød, mudret bund, hvor den let kan finde føde.

Om koldtvandsrejer (udseende og biologi)

Afhængigt af alder er rejer 8-12 cm lange, men kan vokse sig så store som 16-17 cm. Det kolde vand omkring Grønland får rejerne til at vokse meget langsomt, således er de ofte 5-6 år gamle, når de fanges.

Til sammenligning er asiatiske opdrættede rejer kun 5-6 måneder om at opnå deres størrelse. Den langsomme vækst gør, at rejen har masser af tid til at udvikle smag og konsistens – lidt som jordbær eller æbler, der får en dybere og mere kompleks smag, når de dyrkes under køligere himmelstrøg.

Koldtvandsrejer er lyserøde, både når de er rå og tilberedte, modsat mange andre arter som ofte er blege og gennemsigtige, når de er rå. Rejen har lange følehorn og små takkede horn, som stikker ud fra hovedet, samt store, sorte kuglerunde øjne. De lever som hermafroditter og fødes som hanner, men efter 3-4 år forvandles deres testikler til ovarier og de lever resten af deres liv som hunner. Efter gydning i efteråret dannes rognen bagest i hunnens hoved, hvilket kan give en brunlig eller grønlig farve (som dog også kan skyldes rejens føde), men dette har ingen betydning for hverken smag eller kvalitet. Når æggene er færdigudviklede, vandrer de ned og klæber til hunnens ben. Her forbliver de indtil de udklækkes i foråret. Den primære føde er alger, plankton, krill og mikroskopiske orme.

Fangstmetode

Royal Greenlands skalrejer fiskes udenskærs på det åbne hav i farvandet udfor Grønlands vestkyst. Her fanges de af store trawlere som forarbejder rejerne direkte ombord. Når rejerne er blevet fanget, koges de i havvand, sorteres, pakkes og indfryses indenfor tre timer for den optimale friskhed og kvalitet.

De frosne rejer opbevares i fryselageret ombord indtil det er fuldt og trawleren lander sin fangst. Det kan tage alt fra 3-6 uger, alt efter hvor godt fiskeriet er og hvor langt fra landingshavnen, der fiskes.

Det vestgrønlandske rejefiskeri er MSC-certificeret som værende bæredygtigt og drevet på en ansvarlig måde. Kvoten fastsættes hvert år af det grønlandske selvstyre efter rådgivning fra uafhængige biologer på Grønlands Naturinstitut og under hensyntagen til de små bygdesamfund, hvor fiskeri ofte udgør hele eksistensgrundlaget.

Sensorik

Rejens kød har en fin lyserød farve, er fast og har en frisk smag af hav med et strejf af sødme og skaldyrsbitterhed. Vælger man skalrejer og piller dem selv, opnås rejer med mere bid og et flottere udseende end de maskinpillede rejer. Desuden kan skaller og hoveder anvendes til at koge rejefond.

Rejer har et højt indhold af protein og et lavt indhold af fedt, men indeholder alligevel langt flere omega-3-fedtsyrer end sine opdrættede artsfæller. Desuden bidrager de med vitamin B12 og mineralerne zink, jod og selen.

Smagsmæssigt har koldtvandsrejer masser at byde på. De har en mild umamismag, sødme, syre, en let skaldyrsbitterhed og et strejf af salt. Man kan sige at smagen har så mange nuancer, at rejerne næsten kan udgøre et måltid i sig selv. Af samme grund bør man lade dem spille hovedrollen i sin servering og ikke parre dem med alt for kraftige ingredienser. Aromatiske grønsager som fennikel og jordskokker bidrager med sprødhed og dybde og sursøde frugter som æble, ananas og mango passer godt til. Cremede elementer som syrnede mælkeprodukter og avocado er også gode partnere.

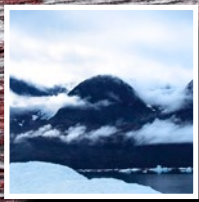
Koldtvandsrejer er bedst i kolde retter, hvor de virkelig kommer til deres ret. Bruges de i varme retter er det vigtigt, at de tilsættes i sidste øjeblik eller bruges som topping. Tilberedes de for længe, risikerer man at de skrumper ind og bliver seje.

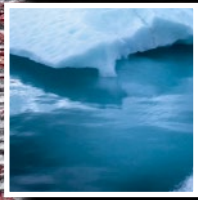
104 610 200 **Skalrejer**
Str.: 50/70 - 5 kg

104 620 200 **Skalrejer**
Str.: 70/90 - 5 kg

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®





GRØNLANDSKE **SNEKRABBER** UDVALGT

Levested

Snekrabber (Chionoecetes opilio) lever i det nordlige Atlanterhav og det nordlige Stillehav omkring Nordpolen. Man fisker efter snekrabberne på de iskolde dybder i det vestlige Grønland, i Barentshavet samt i farvandet mellem Rusland, Canada og Alaska. I Grønland fanger man primært krabber i fjordene på vestkysten, i Sisimiut og de omkringliggende byer og bygder.
Krabben forekommer på dybder fra 20-1200 meter, men den foretrækker 70-280 meter og befinder sig bedst på mudret eller sandet bund, hvor den let kan finde føde.

Om snekrabben (udseende og biologi)

Snekrabben, som har sit navn fra dens kolde levested, hører til samme familie som kongekrabben, men er mindre og har færre pigge. Den kaldes også dronningekrabbe. Snekrabben har en lille krop med ti lange ben, hvoraf de to er udstyret med klør. Den varierer i farve fra brun over lyse rødlige og orange farver, mens undersiden er helt lys. Når krabben koges, får den en smuk, varm orange farve.
Snekrabben spiser blandt andet andre skaldyr, muslinger og bløddyr som snegle og søstjerner, men er også ådselæder og spiser, hvad den kan finde i mudderet på bunden af havet.
Hankrabber er sædvanligvis ca. dobbelt så store som hunnerne – henholdsvis 15 cm for hannerne og 8-9 cm for hunnerne, målt som diameter på kroppen, og vejer mellem 0,5 og 2 kg. Med de gældende mindstemål betyder det, at det kun er hankrabberne som fanges. Dette sikrer den fortsatte opretholdelse af bestanden, da hunnerne sættes tilbage i havet og kan yngle. Sammenholdt med, at snekrabben har en forholdsvis kort livscyklus på normalt 5-6 år, gør det snekrabben til et bæredygtigt valg, når der skal skaldyr på bordet.
Hanner og hunner lever hver for sig det meste af året og samles kun i parringssæsonen. Efter parring bærer hunnen de befrugtede æg i op til et år, indtil de klækkes.

Fangstmetode

Snekrabben fanges ved hjælp af tejner, som er en slags fælder, hvor krabben kravler ind i, men ikke kan finde ud igen. Tejnerne består af en metalramme med et net spændt ud over. Man bruger som regel madding i form af torsk eller ammassetter (små sildefisk) for at lokke krabberne til. Hver fangstbåd har mange tejner og de sættes langs en line med en bøje i hver ende. Når tejnerne har været i vandet et stykke tid, hales de ind og tømmes for krabber. Små krabber og hunner sorteres fra og sættes tilbage i havet. Resten opbevares i tanke med havvand ombord på fangstbåden. Når først en krabbe dør, bliver den meget hurtigt dårlig. Derfor transporteres krabberne levende til forarbejdningsstedet i land, hvor de koges kort i saltvand og fryses straks efter, så man sikrer en helt frisk og høj kvalitet.
Fangstmetoden er skånsom for både krabbebestanden og miljøet, idet der fiskes fra små både, som bruger begrænsede mængder brændstof.

Sensorik

Snekrabben brillerer med sin delikate smag af friskt, salt hav og skaldyrssødme. Det let trevlede kød er saftigt og snehvidt med en smuk orangerød overflade.
Kødet sidder primært i benene og kløerne, men der er også en smule i selve kroppen og i "skuldrene", hvor benene sidder fast på kroppen.
Skulderkødet er som regel lidt mere grumset i farven end benkødet og er derfor godt til krabbesalat eller krabbefrikadeller. Snekrabbe sælges som regel som såkaldte "clusters" med 4 ben og en klo, som holdes sammen af skulderstykket.
Snekrabben er allerede kogt og klar til at spise efter optøning, men kan også serveres lunet eller som topping på en varm ret. Den søde skaldyrssmag med masser af umami har godt af modspil fra lidt syre og fedme, for eksempel fra syrlige æbler, brunet smør eller avocado. Den komplekse smag egner sig også godt til "surf & turf" serveringer sammen med kød eller fjerkræ.

118 111 000 **Snekrabber**
Str.: 140 - 225 g - 9,08 kg

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

GRØNLANDSK **STENBIDERROGN** UDVALGT

Levested

Stenbideren (Cyclopterus lumpus) er udbredt i kystnære egne i det meste af Nordatlanten – fra det nordøstlige Canada, til Grønland, Island, omkring Norge og i Nordsøen omkring Danmark og Storbritannien. Her lever den på stenet bund på dybder fra 50 til 150 meter. I gydeperioden bevæger den sig dog ind på helt lavt vand, og det er her, de fleste stenbidere fanges.

Om fisken (udseende og biologi)

Stenbideren er let at kende på sin runde krop med små korte finner, tykke skind uden skæl og de syv rækker af benknuder, som løber langs siderne. Langs ryggen har den en knudret benkam som er størst hos hunnen. På bunden har den en stor sugeskive, som fisken bruger til at hæfte sig fast på for eksempel sten. Der skal et træk på mere end 12 kg til for at frigøre stenbideren, når den først har suget sig fast.

Hunnen er mange gange større end hannen. Hunstenbideren kan blive op til 50 cm, men er normalt 20-30 cm og har blågrønne farver, mens hannen er rødbrun. Man fisker kun efter hunnerne og det er primært rognen, som er eftertragtet – den kan udgøre optil 25 % af kropsvægten.

Stenbideren lever primært af gopler, krebsdyr og fiskeyngel. I det tidlige forår bevæger stenbideren sig ind på lavt vand tæt på kysten, hvor den gyder sine æg – omkring 200.000 stk. ad gangen. Hannen befrugter æggene og vogter over dem indtil de klækkes. Efter gydning vender stenbideren tilbage til de dybere havområder.

Sæsonen varierer efter havtemperatur. I Danmark, hvor vandet er relativt varmt, ligger gydesæsonen fra sidst i januar og frem til april, mens stenbideren i de kolde have omkring Grønland først gyder fra april og frem til juni måned.

Fangstmetode

I Grønland foregår stenbiderfiskeriet fra små lokale både og joller, som fisker med garn og kun er på havet få timer ad gangen. Garnet sættes enten ved hjælp af bøjer eller fastgøres til kysten i fjorde og kystnære områder. Stenbideren vikles således ind i garnet, når den svømmer mod gydepladserne. Når fiskerne tømmer garnene tages rognen ud med det samme og den leveres direkte til Royal Greenlands fabrik i byen Paamiut.

Her renses rognen og kvalitetstestes. Derefter farves den let, pakkes og pasteuriseres for fødevaresikkerhedens skyld.

Rognene gennemgår også en kvalitetsproces, hvor det garanteres, at hver levering af stenbiderrogn lever op til vores høje kvalitetskrav. Derudover registreres rognen, hvilket betyder, at vi har fuld sporbarhed fra fangst til færdigt produkt.

Royal Greenland garanterer stenbiderrogn uden AZO-farver - kun naturlige farver anvendes.

Det vestgrønlandske fiskeri efter stenbider er MSC-certificeret som værende bæredygtigt og drevet på en ansvarlig måde. Kvoten fastsættes hvert år af det grønlandske selvstyre.

Sensorik

Det er især stenbiderens rogn, som er en delikatesse. De små perler har en sprød konsistens, som nærmest popper i munden når de tygges. Her frigiver de deres friske salte smag med et strejf af sødme.

Fiskens kød er løst og fedtholdigt med en geléagtig konsistens, som egner sig godt til røgning. I Asien sætter man stor pris på stenbiderhunnens bløde kød, og den sælges her som en delikatesse.

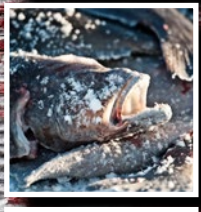
Smagsmæssigt har stenbiderrogn masser af umami og salt at byde på sammen med en let sødme. Den sarte rogn fremhæves derfor fint af syrlige, cremede og skarpe smage – som i den helt klassiske servering med fed cremefraiche og rødløg. Det cremede element kan også udgøres af avocado eller moset kartoffel. En smule syre fra citrus kan fremhæve umamismagen i rognen. De smukke rognperler gør sig også godt som pynt og topping på retter med fisk og skaldyr.

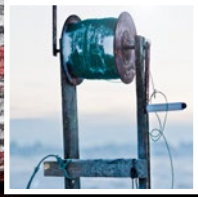
Stenbideren og dens rogn er forholdsvis fede og har et højt indhold af de sunde enkelt- og flerumættede fedtsyrer. Desuden er de rige på jod, selen og kalium.

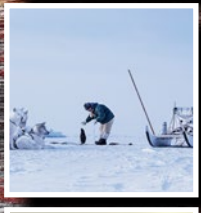
182 250 403 **Stenbiderrogn, sort**
182 250 404 **Stenbiderrogn, rød**
Str.: 8 x 250 g

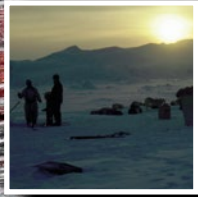
BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®









GRØNLANDSK **HELLEFISK** UDVALGT

Levested

Hellefisk (Reinhardtius hippoglossoides) lever i den nordlige del af Atlanterhavet omkring Nordpolen. Hellefisken er især udbredt i de dybe, klare fjorde langs Grønlands vestkyst, men findes også øst for Grønland, omkring Island og langs den norske kyst helt op til Svalbard. Her lever den typisk i områder med blød bund og på dybder mellem 200 og 2000 meter, men en klar tendens er, at de største fisk findes på det dybeste vand.

Om fisken (udseende og biologi)

Hellefisken hører til flynderfamilien og er en fladfisk, men afviger dog fra andre flyndere ved i sin adfærd at være mindre knyttet til bunden. Af denne årsag er dens venstre øje heller ikke vandret helt om på øjesiden, som man ellers ser hos de fleste fladfisk, og begge sider af fisken er mørke. Hellefisk og helleflynder forveksles ofte, men man kan kende forskel på at helleflynderen har en lys og en mørk side.

Samtidig hører hellefisken til de fede fisk og har således et langt højere indhold af både enkelt- og flerumættede fedtsyrer, herunder omega-3, end helleflynderen. Fedtindholdet giver hellefisken en saftig og blød struktur, hvor helleflynderens kød er mere fast og danner flager, når det tilberedes.

Hellefisken foretrækker vand på 1-4°C, men observeres også i endnu koldere vand. På grund af det kolde vand vokser den meget langsomt, hvilket intensiverer smagen. Man mener, at hellefisk kan blive mere end 50 år gamle, og de kan blive mere end 1,2 m lange og veje mere end 45 kg. Den mest almindelige fangststørrelse er dog 1,5-6 kg.

Af føde æder den glubske hellefisk næsten alt – fra skaldyr til andre fisk og sågar egne artsfæller.

Fangstmetode

Den grønlandske tradition for fiskeri efter hellefisk rækker mange hundrede år tilbage og er den dag i dag det altoverskyggende eksistensgrundlag i mange små bygder.

Den grønlandske hellefisk fanges på langline, med garn eller med trawl. Der fiskes især i isfjorden i Diskobugten i Vestgrønland samt nordover i Upernavik og Ummannaq. Isfjorden er en 40 km lang og meget dyb fjord, som munder ud i Diskobugten. Det særlige ved den er, at den fungerer som afløb for en af verdens mest produktive isbræer. Fjorden er således fyldt med kolossale isbjerge som langsomt flyder ud mod det åbne hav.

I sommermånederne fiskes der primært fra små både og joller, mens man de vintre, hvor fjorden er frosset til, kører ind i fjorden på hundeslæde og fisker gennem et hul i isen. Hver fanger har sin egen fangstplads og den går i arv fra far til søn. På fangstpladsen begynder det hårde arbejde med at hugge et hul i den 2-3 m tykke is. Herefter sættes en line med op til 150 kroge gennem hullet, ned til bunden af fjorden.

Linefiskeri er meget skånsomt både for naturen, da det meste foregår ved håndkraft, og for fiskene, som fanges enkeltvis. Det reducerer tryk- og stress-skader og giver fisk af meget fin kvalitet.

Efter et døgns tid hales linen ind ved hjælp af et håndspil. Fiskene renses med det samme, inden de fryser til is og lastes på slæden, hvorefter turen går direkte til fileteringsfabrikken på land.

Trawlerfiskeriet forgår udenskærs på åbent hav med store trawlere, hvor hellefisken fanges, fryses og fragtes ind til en af Royal Greenlands fabrikker langs kysten, hvor den fileteres og pakkes. Det udenskærs fiskeri blev MSC-certificeret i 2017.

Sensorik

Hellefiskens kød er snehvidt, blødt og saftigt, og smagen er mild og cremet. Den hører til de fede fisk og har således et fedtindhold på omkring 15%, som dog svinger alt efter sæson og hvilken føde, hellefisken har indtaget. Det betyder at den er rig på både enkelt og flerumættede fedtsyrer, herunder omega-3, og også har et højt indhold af A- og D-vitamin samt jod og selen.

Hellefisken egner sig til de fleste tilberedningsmetoder – ovntilberedning, pandestegning, grill, dampning, rå i tatar, ceviche etc. – og har den store fordel at den næsten aldrig bliver tør. Dog skal pandestegning og tilberedning på grill foregå med forsigtighed, da kødet er skrøbeligt og kan falde fra hinanden. Her anbefales det at vælge loins eller fileter med skind og tilberede ved høj varme på skindsiden.

Den milde, cremede smag tager godt imod krydderier, da fiskens fedme samtidig giver den en vis fylde og robusthed. I sig selv smager hellefisken sødt og med en mild umami-undertone. Den søde fedme kan holdes i skak ved at vælge syrlige og/eller bitre smagspartnere som kål, spinat, syltede svampe eller ribs. Den saftige, møre fisk har godt af sprødt modspil.

Ønskes et fastere resultat kan fisken saltes let et par timer inden tilberedning.

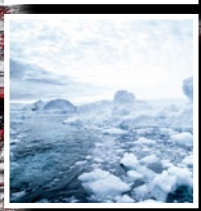
121 184 540 **Hellefiskeloins med skind**
Str.: 170 - 210 g - 3 kg

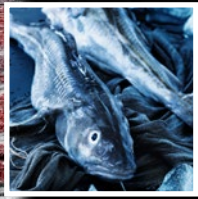
121 135 201 **Hellefiskefilet**
Str.: 200 - 400 g - 6,81 kg - Intl.

121 135 401 **Hellefiskefilet**
121 134 300 **Hellefiskefilet**
Str.: 400 - 700 g - 6,81 kg - Intl.

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®





Nutaaq® Torsk

Mere... frisk, hvid & smagfuld!

NUTAAQ® From Greenland

GRØNLANDSK **TORSK** UDVALGT

Levested

Grønlandsk torsk (Gadus morhua) Der findes torsk af forskellige typer i næsten alle verdenshavene. Den atlantiske torsk lever primært i det nordlige Atlanterhav fra det nordøstlige Canada, til Grønland, Island, Norge, Nordsøen og Barentshavet. I disse farvande findes der seks separate torskestammer, hvoraf den grønlandske er en af dem. Torsken er ikke kræsen i forhold til særlige bundforhold og findes både nær bunden og lever også frit i vandsøjlen.

Om fisken (udseende og biologi)

Torsken er let at kende på det spættede skind og dens tydelige overbid med en skægtråd på underkæben. Skægtråden er fyldt med sanseceller, så torsken kan føle, om der er føde i nærheden. Torskens bug er helt lys, mens ryggen skifter farve alt efter hvilken bund, den lever over, og fungerer således som en slags camouflage. Farven bliver for eksempel rødlig over stenet bund og mere grønlig i områder med meget tang. Langs siden har torsken en karakteristisk hvid linje.

Den største torsk, der nogensinde er fanget, var 2 meter lang og vejede 96 kg, men eksemplarer på 50-100 cm og en vægt på 2-6 kg er langt mere almindelige. Torsken findes både i kystnære områder og på åbent vand og foretrækker således ikke nogen speciel havdybde. Dog er den forholdsvis temperaturfølsom og foretrækker koldt vand. Det betyder, at man de senere år har oplevet en stor opblomstring af torsk omkring Grønland, da havet længere sydpå er blevet varmere på grund af klimaforandringer. Det kolde, rene vand her gør, at torsken vokser langsomt og får tid til at udvikle exceptionel god smag og struktur.

Torsken bliver kønsmoden, når den er mellem 2 og 12 år gammel og lever maksimalt 25 år. Den er altædende og spiser såvel mindre artsfæller som andre småfisk som lodde, tobis, brisling og sild. I havet omkring Grønland spiser torsken mange rejer, hvilket giver en fin skaldyrsnote til kødet.

Fangstmetode

Torsk fanges traditionelt med trawl, bundgarn eller langline. Royal Greenland udbyder dog som noget helt nyt Nutaaq® torsk. Nutaaq® torsk betyder ny torsk på grønlandsk.

Nutaaq® torsk fanges i Sydvestgrønland fra april til oktober. De lokale fiskere placerer deres bundgarn kystnært, hvor torsken bliver ledt ind i små "netindhegninger", som de kun har en lille chance for at finde ud af igen. En gammel og skånsom metode, som er både selektiv og miljøvenlig.

Når nettet er fuldt, transporterer fiskerne det hen til store netbure tæt ved fangstområdet. Her tømmer de nettene ved hjælp af et system, som giver dem mulighed for at lede torskene direkte fra nettet og over i netburene, uden at torskene skal forlade vandet. Herfra hentes de af Royal Greenlands brøndbåd. De fisk, der er under 40 cm, sorteres fra og ledes tilbage i havet, så de er med til at bidrage til den fremtidige torskebestand. Herefter transporteres fiskene sikkert til fabrikken.

På Royal Greenlands fabrik opholder fiskene sig i havvandsbassiner i stressfri omgivelser, indtil fabrikken har kapacitet til at tage dem ind. Torskene opholder sig altid natten over i de rolige omgivelser, da det har stor betydning for kvaliteten af kødet, at fiskene ikke er stressede, når de forarbejdes. Maks. to timer efter torsken forlader vandet, kommer den i fryseren.

Resultatet er faste, kridhvide fileter uden revner og sprækker med uovertruffen saftig spisekvalitet.

Sensorik

Torskens kød er fint og hvidt og skilles ad i smukke lameller, når det tilberedes. Smagen er mild og konsistensen er saftig. På grund af det kolde, rene vand i Nordatlanten får torsken en fin sødme, som supplerer dens intense umamismag.

Torsken er en mager fiskeart og er en af de fødevarer, som mætter mest målt pr. kalorie på grund af det høje proteinindhold. Den er en god kilde til vitamin B6 og B12 samt selen.

Den intense umamismag gør torsken til en god bærer af andre smagsindtryk, så den kan både spille hovedrollen i milde, delikate retter eller danne bund i serveringer med mere smæk på smagen. Det magre kød gør den oplagt til cremede saucer, og den fungerer både med sødmefulde ingredienser som rodfrugter, appelsin og bagte peberfrugter, men også med de bitre og sure som blomkål og råsyltede bær. Man kan fremhæve torskens egen smag ved at sprænge den let inden tilberedning. Det vil samtidig hjælpe med at bevare fiskens saftighed.

Torsken egner sig til de fleste tilberedningsmetoder fra ovnbagning til stegning, dampning, røgning og grillet. Det afgørende er at tilberede ved lavere temperatur i længere tid, så konsistens og saftighed bevares.

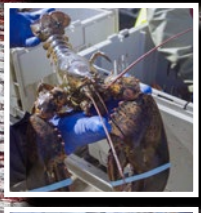
130 979 890 **Torskeloins med skind**
Str.: 170 - 210 g - 3 kg

130 822 020 **Torskefilet med skind, PBI**
Str.: 225 - 450 g - 5 kg - IQF

130 823 020 **Torskefilet med skind, PBI**
Str.: 450 - 900 g - 10 kg - IQF

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®



CANADISK **HUMMER** UDVALGT

Levested

Den canadiske hummer (Homarus americanus) findes i kystområderne fra Labrador-området i Canada til New Jersey i USA. Hummeren lever på klipper i 2-40 meters dybde, hvor dens enten olivengrønne eller grønbrune farve falder i med omgivelserne. Den canadiske hummer lever i kystnære områder på stenet bund på 2-40 meters dybde.

Hummere er også udbredt i Europa (Homarus gammarus) – fra det nordlige Norge til Middelhavet, men Royal Greenlands hummere fanges i Canada i de dybe, kolde farvande langs Newfoundlands syd- og vestkyst, som er her, hvor de større hummere lever.

Om hummeren (udseende og biologi)

Hummerens farve varierer fra olivengrøn til grønligt brun alt efter hvilke omgivelser, den lever i. Det er først når hummeren koges, den får sin karakteristiske røde farve. Hummeren er et tibenet krebsdyr, men det forreste par ben er omdannet til en stor klosaks på hver side af dyret.

Hummeren kan blive op til 64 cm lang (kropslængde) og 20 kg tung, men er normalt op til 30 cm lang og vejer 450-650 g. Hummerne spiser bl.a. krabber, bløddyr og søstjerner.

Gennem hele livet vokser hummeren sig større – men det gør dens hårde skal ikke. Derfor kravler den en gang hvert eller hvert andet år ud af sin gamle skal og former en ny og større. Skallen, som i starten vil være større end hummeren selv, fyldes op med vand, som lukkes ud efterhånden som hummeren vokser sig større og passer til den nye skal.

En hummer, som lige har smidt sin skal, kaldes en soft shell-hummer og er mere vandet og blød i kødet.

Royal Greenland fisker udelukkende hard shell-hummere, hvor kødet er fastere end kødet fra en soft shell-hummer, og de anses også for at være de mest smagfulde.

Parring finder sted kort tid efter, hunnen har smidt sin skal, og den nye skal stadig er blød. Ca. et år efter parringen, lægger hunnen sine æg, som sætter sig fast på bagkroppen.

Her kan de sidde 9-16 måneder, inden de klækkes.

Fangstmetode

Hummeren fanges af lokale fiskere i små både i perioden april til juli. Fiskerne sætter hummertejner ned på havbunden i reb og markerer stedet med bøjer, så de nemt kan finde stedet senere. Hummertejnerne er udstyret med et lille hul, hvor hummere under mindstemål kan komme ud. Derudover er en del af tejnen bionedbrydelig, så hummerne har en chance for at slippe ud, hvis tejnen mistes.

Forarbejdningen af hummerne sker på Royal Greenlands produktionsfaciliteter i Newfoundland i enten Conche eller Southern Habour. Når hummeren ankommer til fabrikken, koges den levende for at opnå optimal kvalitet af kødet. Kogetiden afhænger af både størrelsen på hummeren og på sæsonen.

Efter hummeren er kogt, afkøles og lyn-indfryses den ved kortvarigt at komme i en mættet saltlage på -10 °C.

Herefter glaseres hummeren ved at blive dyppet i et kar med ferskvand, før den kommer direkte i en IQF-fryser.

Hver hummer pakkes i et net, hvor halen pænt bliver bukket ind under hummeren. Derefter lægges hummeren forsigtigt i et cylinderformet net og siden håndpakket i kartonen.

Sensorik

Den kogte, hele hummer er let at tilberede, da den kun behøver optøning inden servering.

Kødet i kløerne og halen er en stor delikatesse. Det friske hvide og milde hummerkød er lækkert sammen med lime, citron eller hvidløg og urter som f.eks. timian og persille.

For det bedste resultat bør hummeren tøs op i køleskabet. Split hummeren igennem ved at stikke en kniv ind i leddet mellem hoved og krop, startende ved hovedet og kroppen og til sidst halen.

Server evt. med et mix af smeltet smør og hvidløg på hver halvdel af hummeren og grill indtil de er gyldne, ca. 3 min.

119 400 450 **Hummer**
Str.: 450 - 500 g - 4,54 kg

119 400 500 **Hummer**
Str.: 500 - 550 g - 4,54 kg

119 400 550 **Hummer**
Str.: 550 - 650 g - 4,54 kg

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT
Royal Greenland
Høj kvalitet
Intet spild
Altid på lager
Nem at dosere
Ensartede stykker
Vægtgaranti
Brug frossen fisk!
Det er blot en myte,
at fersk fisk er
bedre end frossen...

FROSSEN **FISK** BEDST

- for friskheden bevares...

Ved korrekt håndtering og emballering kan frossen fisk være helt på højde med, eller i nogen tilfælde bedre end, fersk fisk, når det kommer til smag, friskhed og næringsværdi.

Intet kan konkurrere med en fisk, der lige er hevet op af havet. Men når frossen fisk indfryses kort efter fangsten og er emballeret ordentligt, bevares både konsistens og kødstruktur bedre end hos en fersk fisk, der kan være op mod en uge undervejs til fiskehandleren/grossisten.

Kvalitetsforandringer under kølelagring

Ved opbevaring af fersk fisk på køl forandres fiskens kvalitet og bakterievækst.
Kvaliteten af fersk fisk falder støt ved opbevaring ved 0°C indtil den er fordærvet efter ca. 12 dage.
Ved frysning standses denne proces, og kvaliteten, som fisken havde ved indfrysning, bevares.
Desuden er frysning en rigtig god metode til at bevare vitaminer og mineraler.

Frosne fisk har høj kvalitet

Adskillige videnskabelige undersøgelser fra DTU Aqua viser, at der fremstilles frosne fiskeprodukter af høj kvalitet, når følgende regler overholdes:

· Hurtig indfrysning efter fangst og forarbejdning til en fryselagringstemperatur under -18°C.
· Der skal endvidere holdes en så lav og stabil fryselagringstemperatur som muligt under hele produktions- og distributionsforløbet.

Overholdes dette, vil frosne fiskeprodukter, der har en optimal emballering (glasering), opretholde høj kvalitet efter helt op til 1 års fryselagring.

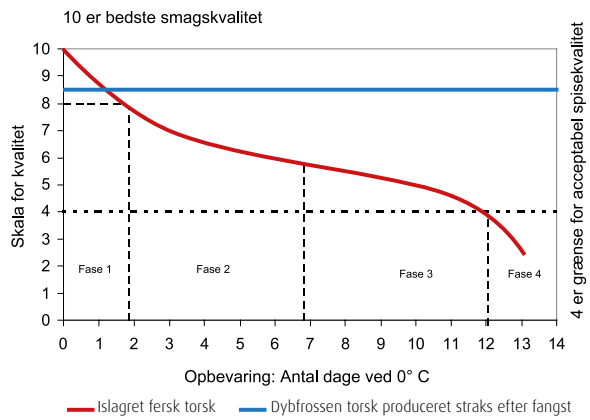
Fordele ved frossen fisk

Udover at kvaliteten bevares på frost, findes der en række andre fordele ved at anvende frossen fisk frem for fersk.

· ***Mindre prisfølsomhed*** med hensyn til vejr, sæson og fangstforhold
· ***Stor leveringssikkerhed og variation*** – man kan få de forskellige typer fisk året rundt, uafhængigt af sæson og fangstområde
· ***God køkkenøkonomi*** – sparede lønkroner til udskæring/håndtering af fersk fisk, mere fleksibilitet i køkkenet og mindre madspild
· Frosne fisk er ***lette at håndtere***, fordi forarbejdet med filetering mv. allerede er gjort
· ***Kvalitetskontrol og fødevaresikkerhed*** – fisken kontrolleres fra fangst og produktion til distribution
· ***Vitaminer og mineraler*** bevares på frost.

Frossen fisk er godt for økonomien

· Minimerer madspild markant
· Giver fleksibilitet i køkkenet
· Sparer lønkroner til udskæring/håndtering af fersk fisk (plus evt. indfrysning af fisk i overskud)



Grænsen for acceptabel spisekvalitet er ved karakteren 4. Det betyder, at kølelagrede fisk er fordærvede efter ca. 12 dage ved 0°C.

Kilde: Danske Fiskeres Producent Organisation

Royal Greenland

FIT FOR
FOODSERVICE
&
GASTRO

Flemming Trosborg
Key Account Manager
Område nord
Tlf.: 4188 2664
fltr@royalgreenland.com

Niels Pinderup
Key Account Manager
Område syd
Tlf.: 2211 7049
nipi@royalgreenland.com

Michael Kaisler Thomsen
Key Account Manager
Område Sjælland
Tlf.: 4199 8453
mika@royalgreenland.com

www.royalgreenland.com/dk/foodservice

Marts 2019