BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

DET PROFESSIONELLE KØKKEN

Royal Greenlands produktnyheder

Royal Greenland
FIT FOR FOODSERVICE & GASTRO

NYHED!

Newfoundland Kammuslinger
rå uden rogn
Løsfrosne
Count: 20 - 30
10 ps. x 850 g pr. krt.
Varenr.: 188 015 850

Newfoundland Kammuslinger
Rå uden rogn - I praktisk genluk-pose

- **Vildtfanget** i det kolde og rene hav omkring Newfoundland
- **Hurtig indfrysning** – den hurtige proces fra havet til fryser bevarer kammuslingens **friskhed og sikrer en unik smagsoplevelse**
- **Løsfrosne** for at bevare **friskhed** og gøre kammuslingerne **nemme at dosere**
- **Praktisk genluk-pose** – nemt at **dosere ønsket portion og giver sikker opbevaring** af åben pose
- **Grønt Nøglehul** – sundt produkt med et lavt fedtindhold
- **Let at stege** – uden de taber vand
- **Blød og fast i kødet**, med en lækker mild og nøddeagtig smag
- **Delikat størrelse** – ideel for luksus portionsserveringer
- **Hurtige og nemme at tilberede** – brunes ca. 3-4 minutter på en pande (indtil gennemstegt)
- **Velegnet til forskellige serveringer** – kanapéer, forret, hovedmåltid eller buffet
- **Kun 2 timers optøning** ved stuetemperatur

- **Dansk laks fra Hirtshals** er af meget **høj kvalitet** og tilbyder en **unik spiseoplevelse**. Laksen har et godt bid og **faste skiver**, som er nemme at adskille og anrette flot
- **Bæredygtig**: Dansk laks er ASC-certificeret, da den er **opdrættet bæredygtigt i et lukket anlæg på land**. Her lever laksen i havvand fra Skagerrak, som tages ind og recirkuleres, så laksen oplever samme strømforhold som i åbent hav. Det giver **en stærk og sund laks med en fast kødstruktur**
- **Miljøvenlig**: Dansk laks er et miljøvenligt produkt. Alt vand renses, inden det sendes retur til Skagerrak, og affaldsstofferne genanvendes som naturlig gødnings- og biogasmateriale
- **Ensartet høj kvalitet**: Laksen (salmo salar) er nøje udvalgt på baggrund af farve, størrelse og fedtindhold. Laksen **langtidsrøges over bøgeflis** og har **en flot ensartet farve, fast konsistens** og **en dyb røgsmag**
- Laksen er håndtrimmet som Royal Greenlands kendte **GOURMET**TRIM®-kvalitet.
- Laks har et højt indhold af de sunde **omega 3-fedtsyrer**

Bæredygtigt og **miljøvenligt** opdrættet

RØGET DANSK LAKS
ASC-CERTIFICERET

Fra Hirtshals

Dansk opdrættet ASC-laks, røget, skiveskåret, **GOURMET**TRIM®
Vægt: 600 - 1.200 g
Varenr.: 141 325 811

- Laksfiletportioner **(Salmo salar)** fra opdræt i Norge
- **Laks har en klar, lyserød farve** og blødt kød med en intens og **fyldig smag**
- Laks har et **højt indhold af omega 3-fedtsyrer** og er en god kilde til **D-vitamin**
- Særdeles **velegnet til portionsanretning** eller **buffet**
- Det smagfulde kød i laksen giver **masser af umami med en sød smag**, der fremhæves flot ved at tilføje en let syreholdig eller bitter smag

Laksefiletportion,
uden skind
Vægt: 90 - 110 g, 5 kg
nettovægt uden glasering
Varenr.: 141 440 552

Laksefiletportion,
uden skind
Vægt: 115 - 135 g, 5 kg
nettovægt uden glasering
Varenr.: 141 440 554

Laksefiletportion,
uden skind
Vægt: 130 - 150 g, 5 kg
nettovægt uden glasering
Varenr.: 141 440 555

Laksefilet portioner
- uden skind

Salmo salar

Hellefisk
- nu også som
MSC

NYHED!

Vores hellefisk fra udenskærs fiskeri i Grønland er nu MSC-certificeret

Levering fra foråret/forsommeren 2018

- MSC certificeret grønlandsk hellefisk (Reinhardtius hippoglossoides)
- Hellefisken er fanget udenskærs i Vestgrønland (Det nordvestlige Atlanterhav, FAO 21) med trawl
- Kødet er helt hvidt, og smagen er fuldt udviklet på grund af den langsomme vækst i de iskolde farvande i Nordatlanten og Arktis
- Hellefisk har en sød og smøragtig umamismag og en blød, lækker konsistens
- Hellefisk har et højt naturligt indhold af de sunde omega-3 fedtsyrer og kalium
- Fileterne har ensartet kvalitet og udseende. De kan anvendes alsidigt enten som hele fileter eller skåret i mindre portioner til buffet

Hellefiskefilet, intl., DF
Vægt: 200 - 400 g, 6,81 kg nettovægt uden glasering
Varenr.: 121 135 201

- Uden skind
- Naturel, frost
- Interleaved, DF
- 2 x 6,81 kg pr. karton

Hellefisk, røget, grønlandsk 1/1 side
Vægt: 400 – 1.200 g
Varenr.: 121 727 811

- Hel filet med skind
- Koldrøget
- Enh/krt. 10 sider
- Frost

Hellefisk, røget, grønlandsk skiveskåret
Vægt: 400 - 1.200 g
Varenr.: 121 747 811

- Skiveskåret filet
- Koldrøget
- Enh/krt. 10 sider
- Frost

Hellefisk, varmrøget, naturel 1/1 side
Vægt: 400 – 1.200 g
Varenr.: 121 760 811

- Hel filet med skind
- Varmrøget, naturel
- Enh/krt. 10 sider
- Frost

Hellefiskeportioner, varmrøget naturel
Vægt: ca. 100 g x 10
Varenr.: 121 760 851

- Med skind
- Varmrøget, naturel
- Enh/krt. 10 pr. ps.
- Frost

NYHED!

Torsk, røget, GOURMET Sliced
500 - 1.100 g
Varenr.: 130 310 811

GOURMET Sliced røget torsk er et luksusprodukt med en **silkeblød smag og** konsistens. Fisken er skåret i tykkere skiver og er klar til servering i forretter, salater eller på buffeten.
De **tykke skiver** giver en **delikat og intensiv smagsoplevelse** i hver bid, og selv små portioner ser **dekorative** ud på tallerkenen.

- **Klar til servering** direkte fra pakken
- Skåret i **4-6 mm tykke skiver**
- Let at lave elegante serveringer på tallerkenen eller buffeten
- **Smagfuld og delikat**
- **MSC**-certificeret

Stenbiderrogn, grønlandsk
rød - Vægt: 250 g,
Varenr.: 182 250 404

Stenbiderrogn, grønlandsk
sort - Vægt: 250 g,
Varenr.: 182 250 403

Grønlandsk stenbiderrogn – nu også med Grønt Nøglehul

NYHED!

- Fanget af lokale fiskere i **Grønland**
- Grundet lavere saltprocent kan stenbiderrognen nu bære **Grønt Nøglehul**. Saltprocent nu 2,8% (tidligere 4%) = et sundere og meget velsmagende produkt!
- **100% sporbarhed** tilbage til fisker og fangstdato
- Royal Greenland er den eneste producent i verden, som har hele værdikæden fra fiskeri til færdigt produkt
- Både fisk og rogn bliver benyttet – ingen spild
- Pasteuriseret for højeste niveau af fødevaresikkerhed
- 250 g bakker, 8 enh/krt - Ready to eat - MSC-certificeret

NYHED!

Alaskasej-filet
Vægt: 110 - 170 g, 5 kg
nettovægt uden glasering
Varenr.: 134 639 004

Alaskasej-filet

- **Uden nerveben** (PBO)
- **Uden skind**
- **Frosset individuelt** (IQF)
- **All Natural**
- **Fanget i det nordvestlige Stillehav** (FAO 61 + 67) med trawl
- **Grønt Nøglehul**
- **Mager fisk** med mange anvendelsesmuligheder

Læs mere om vores produkter på
www.royalgreenland.com/dk/foodservice

Marts 2018