



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®



Skallet kan brukes til å lage kraft,
som gir ca 0,5 liter pr hummer

Hummerkjøttet skiller seg lett fra skallet,
i hele stykker som gjør det mulig å
tranchere fine skiver av halen.
Dette gir flere og bedre utnyttelse
Tranchere = dele / skjære

Newfoundland hard-shell hummer - Hel & Kokt

Kjøttet er saftig, fast og mørt

CANADIAN
LOBSTER



Royal Greenland
**FIT FOR
FOODSERVICE
&
GASTRO**



Newfoundland hard-shell hummer - Hel & Kokt

Newfoundland hard-shell hummer, 350-450 g

Individually Quick Frozen (IQF), pakket i nett, 10-11 stk. pr kartong.

1 kartong nettovekt 4,54 kg

Bildet illustrerer hummerene som er pakket i kartongen.

Opptining: Tin opp 5 stk i 1/1 gastrobakk, ca 12 timer ved 5 grader (skal ligge på ryggen).

Hummerkjøtt ca. 26% av nettovekt. Kjøttet er saftig, fast og mørt.

Hummerens størrelse passer til 2 personer, ved å dele den i to.

Hummerkjøttet skilles lett fra skallet i hele stykker som gjør seg fint i litt mer eksklusive retter.

Skallet kan brukes til å lage kraft, 1 hummer gir ca 0,5 liter kraft.

Serverting pr hummer; 2-3 personer



Varenr.: 119 400 350

Newfoundland hard-shell hummer, 450-500 g

Individually Quick Frozen (IQF), pakket i nett, 9-10 stk. pr kartong.

1 kartong nettovekt 4,54 kg

Bildet illustrerer hummerene som er pakket i kartongen.

Opptining: Tin opp 5 stk i 1/1 gastrobakk, ca 12 timer ved 5 grader (skal ligge på ryggen).

Hummerkjøtt ca. 26% av nettovekt. Kjøttet er saftig, fast og mørt.

Hummerens størrelse passer til 2 personer, ved å dele den i to.

Hummerkjøttet skilles lett fra skallet i hele stykker som gjør seg fint i litt mer eksklusive retter.

Skallet kan brukes til å lage kraft, 1 hummer gir ca 0,5 liter kraft.

Serverting pr hummer; 2-4 personer



Varenr.: 119 400 450

Newfoundland hard-shell hummer, 500-550 g

Individually Quick Frozen (IQF), pakket i nett, 8-9 stk. pr kartong.

1 kartong nettovekt 4,54 kg

Bildet illustrerer hummerene som er pakket i kartongen.

Opptining: Tin opp 5 stk i 1/1 gastrobakk, ca 12 timer ved 5 grader (skal ligge på ryggen).

Hummerkjøtt ca. 26% av nettovekt. Kjøttet er saftig, fast og mørt.

Hummerens størrelse passer til 2 personer, ved å dele den i to.

Hummerkjøttet skilles lett fra skallet i hele stykker som gjør seg fint i litt mer eksklusive retter.

Skallet kan brukes til å lage kraft, 1 hummer gir ca 0,5 liter kraft.

Serverting pr hummer; 4-5 personer



Varenr.: 119 400 500

Newfoundland hard-shell hummer, 550-650 g

Individually Quick Frozen (IQF), pakket i nett, 7-8 stk. pr kartong.

1 kartong nettovekt 4,54 kg

Bildet illustrerer hummerene som er pakket i kartongen.

Opptining: Tin opp 4 stk i 1/1 gastrobakk, ca 12 timer ved 5 grader (skal ligge på ryggen).

Hummerkjøtt ca. 26% av nettovekt. Kjøttet er saftig, fast og mørt.

Hummerens størrelse passer til 2 personer, ved å dele den i to.

Hummerkjøttet skilles lett fra skallet i hele stykker som gjør seg fint i litt mer eksklusive retter.

Skallet kan brukes til å lage kraft, 1 hummer gir ca 0,5 liter kraft.

Serverting pr hummer; 5-6 personer



Varenr.: 119 400 550



TIPS til Newfoundland hard-shell hummer 350-450 g & 450-500 g

Server som ½ hummer.

Del hummeren ved å stikke en kniv inn i brystpartiet, mellom hodet og kroppen. Begynn med hodet og deretter kroppen og halen, rens og server.

Hummerens tilberedning gjør den også egnet til varme retter.

Varm opp de ½ hummerne kort på grillen eller i ovnen, krydre etter ønske og server.



TIPS til Newfoundland hard-shell hummer 500-550 g & 550-650 g

Hummerkjøttet **skilles seg lett fra skallet i hele stykker** som gir den flere bruksområder. Bruk skallet til å lage kraft, **1 hummer gir ca 0,5 l kraft.**

Hjemmelaget Hummerbisque; 1 kartong er nok til 40 serveringer (1,5-2 dl Hummersuppe & 20 g hummer pr servering)