BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

GRØNLANDSKE SPESIALITETER

KVALITET
RENHET
SMAK
NÆRHET

GRØNLAND

Kjernen i virksomheten vår er fisk og skalldyr av høy kvalitet som vi fisker i de iskalde, dype havene rundt Grønland eller i urørte fjorder langs vestkysten av Grønland.

Området er øde, og både himmelen og naturen er svært vakker og unik.

Landet er meget sparsomt befolket, men havet inneholder derimot en overflod av noe av verdens beste skalldyr.

Royal Greenland er 100% eid av Grønlands selvstyre, og derfor er det vår plikt å få mest mulig ut av disse unike råvarene på en bærekraftig måte til fordel for nasjonen, folket og samfunnet som gir oss tilgang til dem.

Innhold

UTVALGTE grønlandske spesialiteter

- **Reker**
- **Snøkrabbe**
- **Steinbitrogn**
- **Grønlandsk blåkveite**
- **Torsk**
- **Frosset fisk og frosne skalldyr er best fordi ...**

FAKTA OM **GRØNLAND**

- Grønland er omlag på størrelse som Vest-Europa, men har bare 57 000 innbyggere.
- Fiske står for 90 % av den samlede eksporten.
- For én av fem er fisket den viktigste inntektskilden.
- Over 1000 selvstendige fiskere forsyner hver dag Royal Greenlands fabrikker med fersk fisk og skalldyr.
- Royal Greenland har handlet med grønlandsk fisk og skalldyr siden 1774.
- Royal Greenland er 100 % eid av Grønlands selvstyre og er landets største arbeidsgiver.

Fisk og skalldyr i særklasse
Royal Greenlands visjon er å være en trendsettende leverandør av fisk- og skalldyrprodukter av høy kvalitet som alle profesjonelle brukere velger.

For oss betyr produktutvikling og innovasjon både utvikling av nye produkter og forbedring av de eksisterende. Vi ønsker å forbedre produktene våre i samarbeid med kundene, og sammen med dem skape akkurat det som trengs. På den måten kan vi rette utviklingen vår mot de ulike behovene som bl.a. restaurantene har ...

Royal Greenland – din ***samarbeidspartner.***

KREATIVT KJØKKEN

BRA RÅVARE = FROSSET FISK

DEN BESTE FISKEN PÅ TALLERKEN

UTVALGTE PRODUKTER

FOR DEG SOM STILLER HØYE KRAV TIL GODE RÅVARER

De arktiske havene rundt Grønland tilbyr fisk og skalldyr av svært høy klasse. Det iskalde vannet gjør at fisk og skalldyr vokser langsommere enn andre steder. Resultatet er at smak og konsistens får god tid til å utvikle seg.

Etter fangsten er vi svært nøye med å opprettholde en høy kvalitet. Vi gjør det bl.a. gjennom konservative og bærekraftige fangstmetoder som i mange tilfeller er tradisjonelle fangstmetoder som har gått i arv fra generasjon til generasjon. Et eksempel er linefiske etter blåkveite, som foregår gjennom et hull i isen.

Fangstmetodene er også bærekraftige, ettersom de medfører minimale bifangster. Når fisken/skalldyrene er tatt opp av det iskalde vannet, sikrer vi den høye kvalitet ved å behandle og fryse råvaren meget raskt. Det tar vare på den gode smaken, konsistensen og alle næringsstoffene på en best mulig måte.

Vi er stolte over å kunne tilby utvalgte grønlandske råvarer som tilfredsstiller kravene til våre kvalitetsbevisste kunder. Kunder som bare vil ha den beste fisken og de beste skalldyrene på sin tallerken.

GRØNLANDSKE **REKER** UTVALGTE

Habitat

Kaldtvannsreker (Pandalus borealis), eller Nordsjø-reker som de også kalles, lever hovedsaklig i det nordlige Atlanterhavet fra New England på den amerikanske østkysten, opp til de canadiske provinsene Newfoundland, Quebec og Nunavut, rundt Grønland, Island, Svalbard og Nordsjøen så langt sør som den engelske kanalen.
Som navnet antyder foretrekker rekene kalt og dypt vann, og de lever på dybder fra 20 til 1400 meter og ofte på myk leirbunn, der de lett kan finne mat.

Om kaldtvannsreker (utseende og biologi)

Avhengig av alder varierer størrelsen mellom 8–12 cm, men de kan være så store som 16–17 cm. Det kalde vannet rundt Grønland gjør at rekene vokser veldig langsomt, og de er ofte 5–6 år gamle når de blir fisket.
Til sammenligning tar det bare 5–6 måneder for asiatiske oppdrettede reker å oppnå den samme størrelsen. Den langsomme veksten betyr at rekene har god tid til å utvikle smak og konsistens – litt som jordbær eller epler, som får en dypere smak når de vokser i kjøligere klima.

Kaldtvannsrekene er rosa både når de er rå og kokte, i motsetning til mange andre arter som ofte er bleke og gjennomskinnelige når de er rå. Rekene har lange antenner og små taggete horn som stikker ut fra hodet og svarte, kulerunde øyne. De lever som hermafroditter og blir født som hankjønn, men etter 3-4 år forvandler testiklene seg til eggstokker og de lever resten av livet som hunkjønn. Etter gyteperioden om høsten dannes det rogn bakerst i hodet til hunnene som gir en brunlig eller grønnlig farge (som også kan komme av fôret), men det på virker ikke smaken eller kvaliteten. Når eggene er modne, vandrer de ned og fester seg til bena. Der blir de til de klekkes om våren. De spiser hovedsaklig alger, plankton, krill og mikroskopiske marker.

Fangsmetode

Rekene fra Royal Greenland fiskes på åpent hav utenfor vestkysten av Grønland. De fiskes av store trålere og rekene behandles direkte om bord. Når rekene er fanget, blir de kokt i sjøvann, sortert, pakket og frosset innen tre timer for å bevare friskheten og kvaliteten.

De frosne rekene lagres i fryseren om bord til den er full og tråleren leverer fangsten på fabrikken. Det kan ta fra 3 til 6 uker, avhengig av hvor bra fisket er og hvor langt fra havnen rekene blir fisket.

Det vestgrønlandske rekefisket er MSC-sertifisert som bærekraftig og drives på en ansvarsfull måte. Kvoten fastsettes hvert år av det grønlandske selvstyret etter råd fra uavhengige biologer ved Grønlands naturinstitutt og tar hensyn til de små samfunnene der fiske ofte utgjør hele levebrødet.

Sensorikk

Kjøttet til rekene har en delikat rosa farge, er fast og har en frisk smak av hav med en anelse sødme og skalldyrbitterhet.
Velger du reker med skall og piller dem selv, får du reker med mer tyggemotstand og et penere utseende enn maskinpillede reker. Dessuten kan skallet og hodene brukes til å lage rekekraft.

Reker inneholder mye protein og lite fett, og mye mer omega-3-fettsyrer enn reker som er oppdrettet.

De bidrar også med B12-vitamin og mineralene sink, jod og selen.

Smakmessig har kaldtvannsrekene mye å by på. De har en mild umamifyldighet, sødme, syre, en lett skalldyrbitterhet og en anelse salt. Du kan si at smaken har så mange nyanser at reker nesten kan være et måltid i seg selv. Derfor bør du la dem spille hovedrollen når du serverer dem, og ikke bruke dem sammen med altfor kraftige ingredienser. Aromatiske grønnsaker som fennikel og artisjokk bidrar med skarphet og fylde, og søtsure frukter som eple, ananas og mango passer bra til. Kremfulle smaker som syrnede melkeprodukter og avokado er også gode å kombinere med reker.

Kaldtvannsreker er best egnet i kalde retter der de virkelig kommer til sin rett. Hvis de brukes i varme retter, er det viktig at de tilsettes i siste minutt eller brukes som dekorasjon. Hvis de varmebehandles i for lang tid er det fare for at de krymper og blir seige.

104 608 200 **Reker med skall**
Count: 40/60 – 5 kg

104 610 200 **Reker med skall**
Count: 50/70 – 5 kg

104 620 200 **Reker med skall**
Count: 70/90 – 5 kg

GRØNLANDSK **SNØKRABBE** UTVALGT

Habitat

Snøkrabbe (Chionoecetes opilio) lever i det nordlige Atlanterhavet og det nordlige Stillehavet rundt Nordpolen.

Snøkrabbe fiskes i de iskalde dypene i det vestlige Grønland, i Barentshavet og i farvannet mellom Russland, Canada og Alaska. I Grønland fanges først og fremst krabber i fjordene på vestkysten, i Sisimiut og ved de nærliggende byene og bygdene.

Krabbene lever i dypet fra 20 til 1200 meter, men de foretrekker 70 til 280 meter, og trives best på leire- eller sandbunn, der de lett kan finne mat.

Om snøkrabbe (utseende og biologi)

Snøkrabbe, som er oppkalt etter det kalde livsmiljøet, tilhører samme familie som kongekrabben, men er mindre og har færre pigger. Den kalles også dronningkrabbe. Snøkrabbe har liten kropp og ti lange ben, der det første paret har gripeklør. Den varierer i farge fra brun til lys rødlig og oransje, og undersiden er lys. Når krabben blir kokt, får den en vakker, varm oransje farge.

Snøkrabben spiser blant annet andre skalldyr, blåskjell og bløtdyr som snegler og sjøstjerner, men den er også åtseleter og spiser alt den kan finne i mudderet på havbunnen.

Hankrabbene er vanligvis omtrent dobbelt så store som hunnene – diameteren på kroppen er 15 cm for hannene og 8–9 cm for hunnene og de veier mellom 0,5 og 2 kg. Det betyr at det bare er hankrabbene som blir fisket. Dette sikrer en fortsatt bestand fordi hunnene blir satt tilbake i havet og kan gyte. Med en relativt kort levetid på normalt 5–6 år er snøkrabbe et bærekraftig valg for de som vil servere fisk og skalldyr.

Hanner og hunner lever adskilt mesteparten av året og møtes bare i paringstiden. Etter paringen bærer hunnen de befruktede eggene i opptil ett år til de klekkes.

Fangsmetode

Snøkrabbe fanges med teiner, som er en slags feller som krabbene kryper inn i, men ikke kan komme seg ut av. Teinene består av en metallramme med et nett strukket over. Man bruker vanligvis torsk eller sild som agn for å lokke krabbene. Hver fiskebåt har mange teiner som senkes langs en line med en bøye i hver ende. Når teinene har stått på bunnen en stund, blir de dratt opp og tømt for krabber. Små krabber og hunner sorteres ut og settes tilbake i havet, resten oppbevares i tanker med sjøvann om bord på fiskebåten. Når en krabbe dør, blir den raskt uegnet som mat. Derfor blir krabbene transportert levende til mottaket i land der de kokes i saltvann og umiddelbart fryses, noe som garanterer at alle krabber er friske og har høy kvalitet.

Fangstmetoden er skånsom mot både krabbebestanden og miljøet, ettersom fangsten skjer fra små båter som bruker begrenset mengde drivstoff.

Sensorikk

Snøkrabbe utmerker seg med en fin smak av friskt, salt hav og skalldyrsødme. Det litt trevlede kjøttet er saftig og snøhvitt med en vakker oransje-rød overflate. Kjøttet finnes hovedsakelig i bena og klørne, men det er også litt kjøtt i kroppen og i "skuldrene", der bena er festet til kroppen.

Kjøttet i skuldrene er vanligvis litt mørkere i fargen enn kjøttet i benene og er derfor bra i krabbesalat eller krabbeboller. Snøkrabbe selges vanligvis i såkalt "kluster" med fire ben og én klo som holdes sammen av skulderpartiet.

Snøkrabbe er allerede tilberedt og klar til å bli spist etter tining, men den kan også serveres varm eller som pynt på en varm matrett. Den sødmefylte skalldyrsmaken med mye umami passer godt som kontrast til syre og fedme, for eksempel sure epler, brunet smør eller avokado. Smaken egner seg også bra til "surf'n turf"-retter med kjøtt eller fugl.

118 111 000 **Grønlandsk snøkrabbe**
Enh/krt.: 140 – 225 g, 9,08 kg

GRØNLANDSK **KAVIARAVSTEINBITROGN** UTVALGTE

Habitat

Steinbiten (Cyclopterus lumpus) er utbredt i kystområdene i størstedelen av det nordlige Atlanterhavet – fra nordøstlige Canada til Grønland, Island, rundt Norge og i Nordsjøen rundt Danmark og Storbritannia.

Her lever den på stenrik bunn på dybder fra 50 til 150 meter. I gytesesongen oppsøker den ganske grunt vann, og det er der mesteparten av fisken blir fanget.

Om fisken (utseende og biologi)

Steinbiten er lett gjenkjennelig med sin runde kropp med små korte finner, tykk hud uten skjell og med benrader langs sidene. Langs ryggen har den en kam, som er størst hos hunnene. På undersiden har den en stor sugeplate som den bruker til å feste seg til f.eks. steiner. Det krever mer enn 12 kg trekkraft for å løsne en steinbit som har suget seg fast.

Hunnen er mange ganger større enn hannen. Hunnen kan bli opptil 50 cm, men er vanligvis 20 til 30 cm og har blå-grønn farge, mens hannen er rødbrun.

Bare hunnene blir fisket, og det er først og fremst rognen som er ettertraktet. Den kan utgjøre opptil 25 % av kroppsvekten.

Steinbiten lever først og fremst av maneter, kreps og fiskeyngel. Tidlig på våren flytter steinbiten seg til grunt vann nær stranden, der den legger egg – omlag 200 000 av gangen. Hannen befrukter eggene og passer på dem til de er klekket. Etter gyting vender steinbiten tilbake til dypere vann.

Sesongen varierer avhengig av havtemperaturen. I Danmark, der vannet er relativt varmt, varer gyteperioden fra slutten av januar til april, mens steinbiten i de kalde farvannene rundt Grønland ikke gyter før april til juni.

Fangsmetode

I Grønland foregår fisket etter steinbit fra små lokale båter og fartøy som fisker med garn og som bare er ute på havet noen timer av gangen.

Garnet festes enten med bøyer eller i land ved elvemunninger og kystområder. Steinbiten blir fanget i garnet når den svømmer mot gyteplassene. Når fiskerne tømmer garnene tas rognen ut med en gang og leveres direkte til Royal Greenlands fabrikk i Paamiut.

Der blir rognen renset og kvalitetstestet. Deretter farges den lett, pakkes og pasteuriseres pga. næringsmiddelsikkerhet.

Kvalitetsprosessen sikrer at alle leveranser av steinbitrogn oppfyller Royal Greenlands høye kvalitetsstandarder og registreringen gir full sporbarhet gjennom hele prosessen til ferdig produkt.

Royal Greenlands steinbitrogn garanterer kaviar uten azofargestoffer – bare naturlige farger brukes.

Sensorikk

Spesielt rognen til steinbit, steinbitrogn, er en delikatesse.

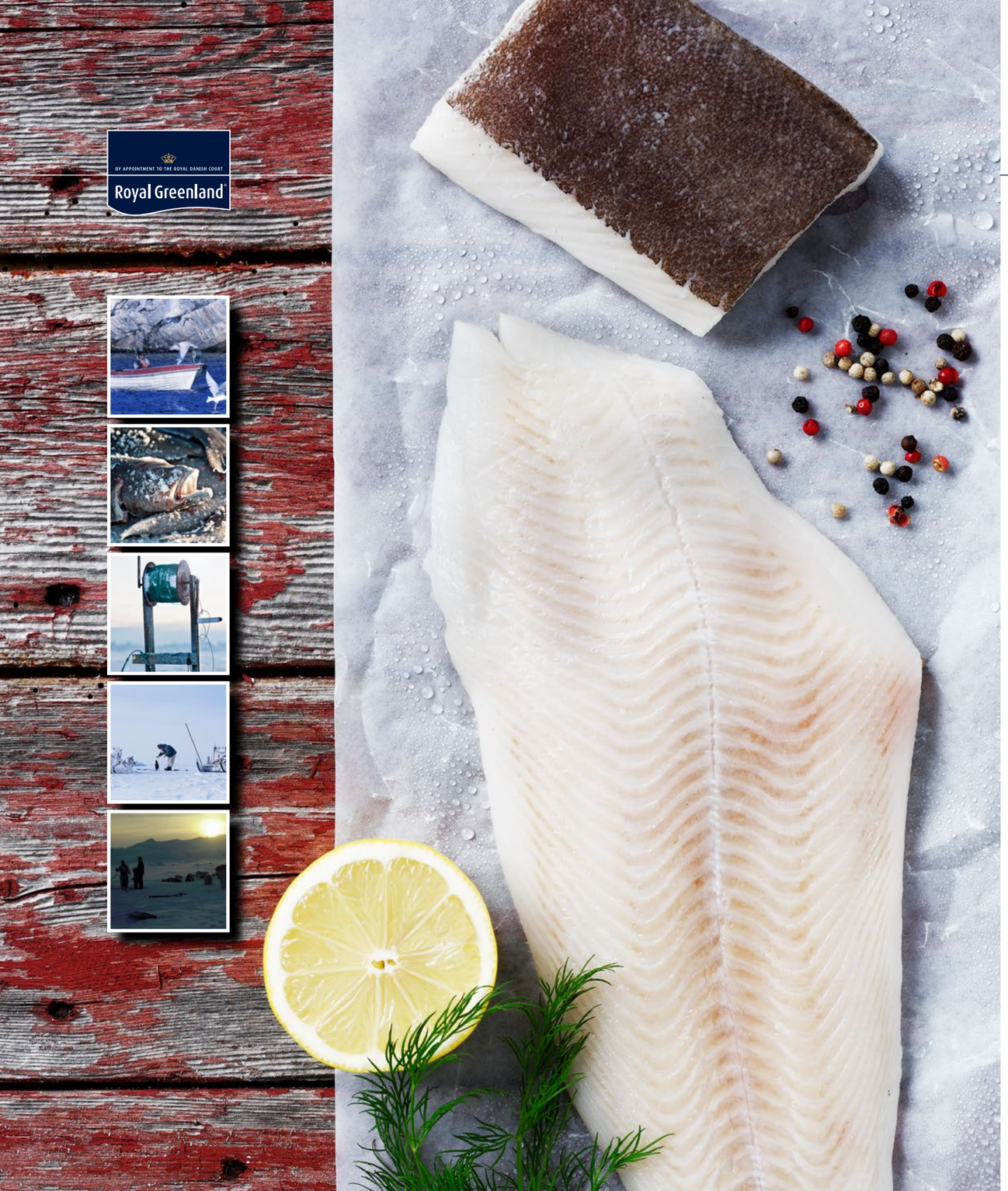
De små perlene har en sprø konsistens som kjennes som en liten eksplosjon i munnen når de tygges. Da frigjøres den ferske saltsmaken. Et bra alternativ til kaviar fra f.eks. stør.

Fiskekjøttet er løst med et høyt fettinnhold og en gelélignende konsistens som egner seg godt for røyking. I Asia er steinbiten – hunnens myke kjøtt – høyt verdsatt og solgt som en delikatesse.

Steinbiten og rognen er relativt fet og har et høyt innhold av sunne enumettede og flerumettede fettsyrer. Dessuten inneholder steinbit mye jod, selen og kalium.

182 250 002 **Kaviar av steinbitrogn, rød**
Enh/krt.: 8 x 250 g

182 250 001 **Kaviar av steinbitrogn, svart**
Enh/krt.: 8 x 250 g



GRØNLANDSK **BLÅKVEITE** UTVALGT

Habitat

Grønlandsk blåkveite (Reinhardtius hippoglossoides) lever i den nordlige delen av Atlanterhavet rundt Nordpolen. Grønlandsk blåkveite er spesielt utbredt i de dype og klare fjordene langs Grønlands vestkyst, men den finnes også øst for Grønland, rundt Island og langs Norskekysten helt opp til Svalbard. Her bor den vanligvis i områder med myk bunn og i dybder mellom 200 og 2000 meter, og den største fisken holder vanligvis til der det er dypest.

Om fisken (utseende og biologi)

Grønlandsk blåkveite er en flatfisk, men den skiller seg fra andre flatfisker ved at den ikke er like knyttet til havbunnen. Derfor er det venstre øyet ikke helt horisontalt, som det vanligvis er med hos de fleste flatfisker, og begge sidene av fisken er mørk. Blåkveite og kveite blir ofte forveksler, men du kan se forskjell på dem fordi kveite har én lys og én mørk side.

Grønlandsk blåkveite er også en fet fisk med et mye høyere innhold av både enumettede og flerumettede fettsyrer, inkludert omega-3 enn kveite.

Fettinnholdet gir blåkveite en saftig og myk struktur mens kjøttet til kveite er fastere og deler seg opp i lameller når det blir kokt.

Grønlandsk blåkveite foretrekker vanntemperaturer på 1–4 °C, men den er også observert i enda kaldere vann. På grunn av det svært kalde vannet vokser den meget sakte, noe som gir en mer intens smak. Det antas at grønlandsk blåkveite kan bli over 50 år gammel og kan være over 1,2 meter lang og veie over 45 kg. Den vanligste fangststørrelsen er 1,5–6 kg. Den glupske fisken spiser nesten alt – fra skalldyr til andre fisker samt artsfrender.

Fangstmetode

Den grønlandske tradisjonen for fiske etter grønlandsk blåkveite går flere hundre år tilbake og er i dag det viktigste levebrødet for mange små lokalsamfunn.

Grønlandsk blåkveite blir hovedsakelig fanget med linefiske eller garn. Det meste av fisket foregår i Isfjorden i Diskobukten i Vest-Grønland og nord for Upernavik og Uummannaq. Isfjorden er en 40 km lang og meget dyp fjord som munner ut i Diskobukten.Det spesielle med denne fjorden er at den fungerer som et utløp for en av verdens mest produktive isbreer. Fjorden er fylt med enorme isfjell som langsomt flyter ut til åpent hav.

I sommermånedene fiskes det mest fra små båter og fartøy, og om vinteren når isen har gått, går fiskerne inn i fjorden med hundesleder og fisker gjennom hull i isen. Fiskerne har hver sine fiskeplasser som går i arv fra far til sønn. På fiskeplassen begynner det harde arbeidet med å borre hull i isen, som er 2–3 meter tykk. Deretter føres en line med opptil 150 kroker ned gjennom hullet og ned til bunnen.

Linefiske er meget skånsomt både mot naturen, fordi det vanligvis gjøres for hånd, og mot fisken som fanges individuelt, noe som reduserer trykk og stressskader og gir utmerket kvalitetsfisk. Etter omtrent ett døgn trekkes linen inn med en håndvinsj. Fisken blir umiddelbart renset før den fryser og blir lastet på sleden. Deretter går turen rett til filetfabrikken på land.

Sensorikk

Fiskekjøttet er snøhvitt, mykt og saftig, og smaken er mild og kremet. Grønlandsk blåkveite er en fet fisk med et fettinnhold på ca. 15 %, men det kan variere noe avhengig av sesong og hvilken næring fisken har tatt til seg.

Det innebærer at kjøttet er rikt på både énumettede og flerumettede fettsyrer, inkludert omega-3. Den har også et høyt innhold av A- og D-vitamin samt jod og selen.

Grønlandsk blåkveite kan tilberedes på mange måter – den er like egnet til steking i ovn eller stekepanne, grilling, damping, rå som tartar, ceviche osv.

Den har den store fordelen at den sjelden blir tørr. Men ved steking i panne og ved grilling bør du være forsiktig, ettersom kjøttet lett kan falle fra hverandre.

Det beste er å velge ryggfileter eller fileter med skinn og tilberede med høy varme på skinnsiden.

Fordi fisken er så fet, har den en fyldig og kraftig smak som passer sammen med mange forskjellige krydder. Blåkveite smaker sødmefullt og har en mild umami-undertone.

Den søte fedmen kan holdes i sjakk ved å servere den sammen med noe syrlig og/eller bittert som kål, spinat, syltet sopp eller rips. Server den saftige og møre fisken med sprøtt tilbehør som kontrast.

Hvis du ønsker et litt fastere resultat kan du salte fisken lett før tilberedning.

121 184 540 **Filet av grønlandsk blåkveite m. skinn**
Enh/krt.: 170 – 210 g, 3 kg

121 134 300 **Filet av grønlandsk blåkveite**
Enh/krt.: 400 – 700 g, 6,81 kg, Intl.

121 180 200 **Filet av grønlandsk blåkveite**
Enh/krt.: 400 – 700 g, 5 kg, IQF

GRØNLANDSK **TORSK** UTVALGT

Habitat

Grønlandsk torsk (Gadus morhua) Det finnes ulike typer torsk i nesten alle verdenshav. Atlanterhavstorsk lever først og fremst i det nordlige Atlanterhavet fra det nordøstlige Canada til Grønland, Island, Norge, Nordsjøen og Barentshavet. I disse farvannene finnes det seks separate torskestammer, og den grønlandske er én av dem. Torsken er ikke kresen når det gjelder hvordan bunnen ser ut, og den lever både nært bunnen og fritt i vannet.

Om fisken (utseende og biologi)

Torsk er lett gjenkjennelig på det spettede skinnet, et tydelig overbitt og skjegg på underkjeven. Skjegget er fylt med sanseceller, slik at torsken kan kjenne om det finnes mat i nærheten. Torsken har hvit buk, mens ryggen endrer farge avhengig av hvordan bunnen ser ut, og fungerer som en slags kamuflasje. Fargen er f.eks. rødlig hos fisk som står over steinete bunn og mer grønnlig i områder med mange alger. Torsken har en karakteristisk hvit stripe langs siden.

Den største torsken som noensinne er blitt fanget var 2 meter lang og veide 96 kg, men eksemplarer på 50–100 cm og en vekt på 2–6 kg er langt mer vanlig.

Torsk finnes både i kystnære områder og på åpent hav, og den foretrekker altså ikke noen spesielle havdybder. Den er derimot relativt temperaturfølsom og foretrekker kaldt vann. Dette betyr at torskebestanden har steget kraftig rundt Grønland de siste årene, ettersom havet lenger sør er varmere på grunn av klimaendringer. Det kalde og rene vannet gjør at torsken vokser langsomt og har tid til å utvikle en eksepsjonell god smak og konsistens.

Torsken blir kjønnsmoden når den er mellom 2 og 12 år, og den kan leve i 25 år. Den er altetende og spiser både små artsfrender og annen liten fisk som lodde, tobis, brisling og sild. I havet rundt Grønland spiser torsken mye reker, noe som gjør at kjøttet får en lett smak av skalldyr.

Fangstmetode

Torsk fiskes tradisjonelt med trål, garn eller line. Som noe helt nytt tilbyr Royal Greenland Nutaaq™-torsk. Nutaaq®-torsk betyr "ny torsk". Nutaaq®-torsk fanges med garn av lokale fiskere i det sørvestlige Grønland.

Garnene settes langs land i fjordene der fisken blir fanget levende i "innhengninger" der de svømmer inn, og ikke kan komme seg ut.

Fisken sorteres slik at andre arter og fisker under minstestørrelse kan skilles ut og settes tilbake i havet.

Deretter blir torsken levende transportert fra fangstplassen til store "hotellgarn", som ligner på de som brukes til lakseoppdrett, i nærheten av foredlingsstedet.
Når det er kapasitet på fabrikken tas små mengder torsk inn for bearbeiding under stressfrie forhold, noe som er svært viktig for sluttkvaliteten, ettersom stresshormoner påvirker strukturen i fiskekjøttet. Deretter slaktes torsken og den tappes straks for blod i kaldt vann og fryses umiddelbart. Det er avgjørende for kvaliteten på torsken at dette utføres i en kontinuerlig prosess. På denne måten havner torsken fra havet og i fryseren på maks 2 timer og den raske prosessen gjør at kjøttet holder seg fast og ikke mister væske, og eventuelle blodansamlinger i de ferdige filetene unngås. Resultatet er faste, snøhvite fileter uten sprekker med enestående saftig kvalitet, ettersom som den naturlige væsken i fisken er bevart.

Sensorikk

Kjøttet til torsken er hvitt og deler seg i fine stykker når det tilberedes. Smaken er mild og konsistensen er saftig.

Takket være det kalde, rene vannet får torsken i det nordlige Atlanterhavet en fin sødme som utfyller den intense umamismaken.

Torsken er en mager fisk og er av de næringsmidlene som metter mest pr. kalori, takket vare det høye innholdet av proteiner. Den er en god kilde til B6- og B12-vitamin samt selen.

Den intense umamismaken gjør at torsk passer sammen med mange andre smaker og kan både spille hovedrollen i milde, delikate retter eller være basert på retter med kraftigere smak. Det magre kjøttet gjør torsk ideell sammen med kremete sauser, og den fungerer bra med både søte ingredienser som rotgrønnsaker, appelsin og ovnsstekt paprika, men også med bitre og sure produkter som blomkål og rårørte bær. Torskens egen smak fremhveves hvis den tørrsaltes før tilberedning. Det bidrar også til å bevare fiskens saftighet.

Torsk passer for de fleste tilberedningsmetoder fra ovnsbakt til steking, damping, røyking og grilling. Det viktigste er at den tilberedes ved lav temperatur i lang tid, slik at konsistensen og saftigheten blir bevart.

130 300 894 **Ryggfilet med skinn av torsk**
Enh/krt.: 170 – 210 g, 3 kg

130 822 020 **Filet med skinn av torsk, PBI**
Enh/krt.: 225 – 450 g, 5 kg, IQF

FROSSET FISK ER BEST

- fordi ferskheten er bevart!

Med korrekt håndtering og forpakning kan frosset fisk være minst like god som, eller i noen tilfeller bedre enn fersk fisk når det gjelder smak, friskhet og næringsverdi.

Ingenting kan konkurrere med en fisk som nettopp er trukket opp fra havet.
Men fisk som fryses umiddelbart etter fangst og som pakkes godt, beholder både konsistens og kjøttstruktur bedre enn fersk fisk som kan bruke opptil en uke på vei til fiskehandler eller grossist.

Kvalitetsendringer ved kjølelagring

Ved kjøleoppbevaring av fersk fisk endres fiskens kvalitet og bakterievekst.
Kvaliteten på fersk fisk forverres jevnt, hvis den oppbevares ved 0 °C til den etter ca. 12 dager er ødelagt.
Frysning avbryter denne prosessen, og den kvaliteten som fisken har ved frysing blir bevart. Dessuten er frysing en bra måte å bevare vitaminer og mineraler på.

Frosset fisk har høy kvalitet

Mange vitenskapelige studier fra DTU Aqua viser at frosne fiskeprodukter av høy kvalitet produsert dersom disse reglene følges:

· Hurtig frysing etter fangst og bearbeiding til en fryseoppbevaringstemperatur under -18 °C.
· Fryseoppbevaringstemperaturen må holdes så lav og stabil som mulig i hele produksjons- og distribusjonskjeden.

Hvis dette følges, holder frosne fiskeprodukter pakket på best mulig måte (glasering), høy kvalitet i opptil 1 år ved frysing.

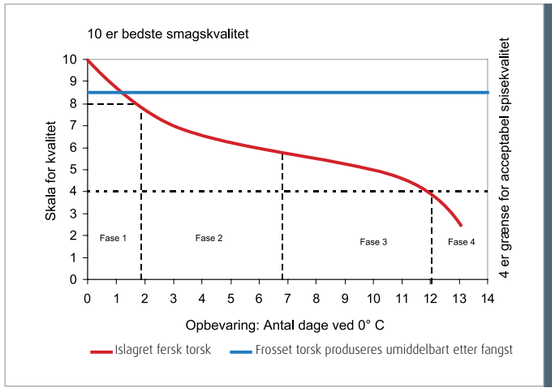
Fordeler med frosset fisk

I tillegg til at frysing bevare kvaliteten, er det flere andre fordeler ved å bruke frosset fisk i stedet for fersk:

· ***Mindre prisfølsomhet*** når det gjelder vær, årstid og fiskeforhold
· ***Stor leveringssikkerhet og variasjon*** – man kan få ulike typer fisk året rundt uansett årstid og fangstområde
· ***God økonomi*** – du sparer penger på utskjæring/håndtering av fersk fisk, større fleksibilitet i kjøkkenet og mindre matavfall
· Frosset fisk er ***lett å håndtere*** ettersom forarbeidet med filetering allerede er gjort
· ***Kvalitetskontroll og næringsmiddelsikkerhet*** – fisken kontrolleres fra fangst og produksjon til distribusjon
· ***Vitaminer og mineraler*** bevares ved frysing.

Frosset fisk er bra for økonomien

· Gir en betydelig minimering av matavfall
· Gir fleksibilitet i kjøkkenet
· Sparer penger på utskjæring/håndtering av fersk fisk (Pluss ev. frysing av restefisk)



Den akseptable kvalitetsgrensen er på 4.
Dette betyr at nedkjølt fisk er ødelagt etter ca. 12 dager ved 0 °C.

Kilde: Danske Fiskeres Producent Organisation

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT
Royal Greenland®
Royal Greenland – våre ideer er skapt sammen med kundene ...
www.royalgreenland.no – foodservice