



Canadisk hummer

Kokt og hel

Fra Newfoundland



Canadisk hummer

Royal Greenlands canadiske hummer (*Homarus americanus*) fra de **rene, kalde farvannene** utenfor kysten av Newfoundland er en **eksklusiv delikatesse** både utseendemessig og i størrelse og smak. Det flotte, røde skallet på kokt hummer, de **spektakulære store klørne** og det lekke, hvite kjøttet som har en **mild og lett søtlig smak**, gjør hummeren til en **stor spiseopplevelse**.

Langs kysten av Newfoundland finnes det **en sunn og bærekraftig bestand** av **store, flotte hummere**.

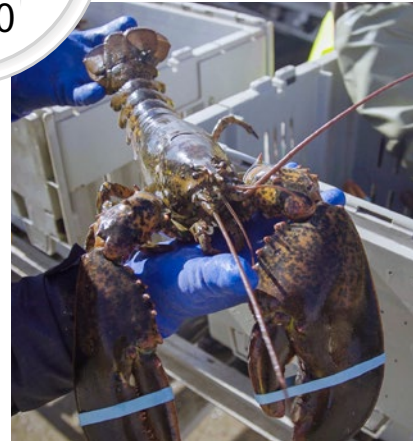
Det fiskes **utelukkende «hard shell»-hummere**, hvor kjøttet er fastere enn kjøtt fra «soft shell»-hummere.

«Hard shell»-hummer anses også for å være mest smakfull. Hummerne kokes til perfektjon slik at kjøttets **høye kvalitet bevares**. Deretter fryses de raskt inn. De er da **klare til servering** etter opptining.

- **Villfanget** i det kalde havet utenfor kysten av Newfoundland
- Fra en sunn og bærekraftig bestand
- «Hard shell»-hummere er svært **kjøttfylte og faste i kjøttet** i motsetning til det vannholdige kjøttet i «soft shell»-hummere
- Delikat **hvitt og noe mer søtlig kjøtt** enn hummere som lever i varmere farvann
- **Frisk og unik smak** – kort tid fra hav til fryser
- **Lett å oppbevare** – hver hummer er pakket i eget nett
- Glasert for å **bevare den gode kvaliteten**
- Skånsomt **håndpakket** i esker
- **Serveringsklare** – er allerede kokt



Royal Greenland
**FIT FOR
FOODSERVICE
&
GASTRO**



NYHET!



Kokt, hel hummer er en luksuriøs anretning.

Kjøttet i klørne og halen er en stor delikatesse. Det friske, hvite og milde hummerkjøttet er lekkert sammen med lime og sitron, eller hvitløk og urter som f.eks. timian og persille. Canadisk hummer kan **serveres varm eller kald**, og får alltid retten eller buffeen til å se helt unik og enestående ut.

TIPS!

Tin hummeren i kjøleskapet. **Del hummeren** ved å stikke en kniv inn i leddet mellom hode og kropp. Start ved hodet og kroppen og til sist halen.

Påfør en blanding av smeltet smør og hvitløk på hver halvdel av hummeren, og grill til de er gyldne, ca. 3 min.

CANADIAN
LOBSTER
—  —



Canadisk hummer, hel kokt

Vekt:	450 - 500 g	Varenr.:	119 400 450
Vekt:	500 - 550 g	Varenr.:	119 400 500
Vekt:	550 - 650 g	Varenr.:	119 400 550