



Direkte fra det **kalde og rene**  
nordlige Atlanterhavet



# Newfoundland- kamskjell

Rå uten rogn

I praktisk gjenlukkbare pose



## Newfoundland-kamskjell

Kamskjell som kommer fra det **kalde og rene havet rundt Newfoundland**, har en melkehvit farge, fin tekstur og en delikat, **nøtteaktig smak med et streif av sødme**. Med sitt **lave fett-/høye proteininnhold** og et naturlig høyt innhold av B12, er kamskjell en luksuriøs, lekker og sunn råvare.

Kamskjell er **ideelle til porsjonsanretninger**, da størrelsen fra naturens side gjør det enkelt å dosere.

De er også lekre på en buffé og til kanapeer, hvor de eventuelt kan deles i mindre biter.

- **Villfanget** i det kalde og rene havet rundt Newfoundland
- **Rask innfrysing** – den raske prosessen fra hav til fryser bevarer råvarens **friskhet og sikrer en unik smaksopplevelse**
- **Løsfrosne** for å bevare **friskhet** og gjøre skjellene **enkle å dosere**
- **Praktisk gjenlukkbare pose** – lett å **dosere ønsket porsjon og gir sikker oppbevaring** av åpnet emballasje
- **Nøkkelhullsmerket** – sunt produkt med et lavt fettinnhold
- **Lette å steke** – uten at de avgir væske
- **Møre og faste i kjøttet** med en lekker mild og nøtteaktig smak
- **Delikat størrelse** – ideell for luksus-porsjonsserveringer
- **Raske og enkle å tilberede** – brunes i 3-4 minutter i pannen (til gjennomstekt)
- **Velegnet til forskjellige serveringer** – kanapeer, forretter, hovedretter eller buffé
- **Kun 2 timers opptining** ved romtemperatur

Royal Greenland  
**FIT FOR  
FOODSERVICE  
&  
GASTRO**

### All Natural fra Royal Greenland

- Renhet (ingen tilsetningsstoffer)
- Bærekraft
- Matvaresikkerhet



## NYHET!



Kamskjell er et allsidig produkt som kan tilberedes på et utall måter; stekt, dampet, sautert, bakt eller grillet.

Uansett hvordan du velger å tilberede våre kamskjell, avgir de ikke mye væske ved tilberedning.

Det er viktig at kamskjellene ikke overtilberedes, så de bevarer konsistensen og så å si smelter på tungen.

### TIPS:

**Tines i 2 timer** ved romtemperatur.

Vend kamskjellene i **durummel** for en **deilig, sprø skorpe**.

**Brun kamskjellene i smør** slik de er, eller del dem i mindre biter.

### Newfoundland-kamskjell, rå uten rogn

Løsfrosne

Antall: 20-30

10 stk. á 850 g pr. krt.

Varenr.: 188 015 850

