



TENDENZE DELL'ESTATE 2021

PESCE E GAMBERETTI PERFETTI PER POKE BOWL

Royal Greenland
FIT FOR
FOODSERVICE
&
GASTRO



Quale è la tua poke bowl ideale con i prodotti Royal Greenland?

Il Poke è un piatto Hawaiano, super colorato ma anche con un ottimo apporto calorico e una perfetta bilanciatura di valori nutrizionali dati dal mix base di ingredienti che la compongono: pesce crudo spesso marinato, verdure, frutta, riso, alghe e spezie si uniscono per dare vita ad una bowl ricca di sapore, facile da preparare e da gustare.

I prodotti RG sono ideali: perchè?

Sono prodotti, di ottima qualità, garantiti dal punto di vista della sicurezza alimentare e possono anche essere impiegati in totale risparmio economico (nessuno spreco di tempo e di materia prima) e dando un gusto nuovo!



Gamberetti boreali

(*Pandalus borealis*)

I nostri gamberi hanno dimensioni uniformi e una qualità costante. Il loro sapore fresco trova un complemento ideale nei gusti delicati, grassi o leggermente acidi.

- Cotti e sgusciati surgelati o in salamoia: si prestano bene per i piatti freddi come insalate, sandwich e stuzzichini, o poke bowl.
- Surgelati interi: Ideali fritti, al vapore e per preparazione a base di sushi.



Salmone affumicato

(*Salmo salar*)

Grazie ad una sicurezza alimentare di prim'ordine garantiamo la riduzione al minimo della crescita della *Listeria* nei nostri prodotti affumicati. La polpa gustosa del nostro salmone affumicato ha un sapore delicato che può essere integrato da aromi leggermente acidi o tendenti all'amaro. Pronto all'uso e con sapore delicato dell'affumicatura data dal legno di faggio.



Halibut della Groenlandia

(*Reinhardtius hippoglossoides*)

L'halibut della Groenlandia ha un sapore dolce e burroso, oltre a una consistenza morbida e piacevole. La polpa è bianchissima e il sapore completamente sviluppato. E' versatile in cucina: si adatta molto bene agli aromi della marinatura e delle spezie, è facile da cucinare e non si secca mai, neppure se cotto leggermente troppo. Decongelato e marinato è ideale per l'utilizzo da crudo.



Uova di lompo

(*Cyclopterus lumpus*)

Le uova di lompo rappresentano un'intensa esplosione di piacevoli e freschi gusti saporiti dai mari del nord. Le piccole perle scoppiettanti si aprono rilasciando un intenso sapore. Rappresentano un'elegante aggiunta a una ricetta: come ingrediente principale in stuzzichini o antipasti, come guarnitura dai vivaci colori, o per il loro gusto naturale in condimenti e salse.