BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

DET PROFESSIONELLE KØKKEN

FISK OG SKALDYR

PRODUKTSORTIMENT

Royal Greenland
FIT FOR FOODSERVICE & GASTRO

CERTIFICERET BÆREDYGTIGT FISKERI MSC www.msc.org/dk

Vores hellefisk fra udenskærs fiskeri i Grønland er nu MSC-certificeret

Levering fra foråret/forsommeren 2018

Varebetegnelse	Count	Varenr.	Drænet vægt/ Nettovægt uden glasering	Vægt med glasering	Antal enh. pr. krt.	
Rejer og skaldyr						
Luksus rejer XXL Guld	90 - 125	105 448 020	1.800 g	2.000 g	5	
Luksus rejer XXL Sølv	100 - 150	105 447 020	1.800 g	2.000 g	5	
Luksus rejer XL	125 - 175	105 446 020	1.800 g	2.000 g	5	
Luksus rejer L	175 - 275	105 444 020	1.800 g	2.000 g	5	
Luksus rejer M	275 - 375	105 442 020	1.800 g	2.000 g	5	
Luksus rejer XL	125 - 175	105 406 000	450 g	500 g	10	
Rejer S Dobbeltfrossen	350 - 600	105 550 840	2.250 g	2.500 g	4	
Skalrejer (søkogte)	50 - 70	104 610 200	5.000 g	-	1	
Skalrejer (søkogte)	70 - 90	104 620 200	5.000 g	-	1	
Skalrejer (søkogte)	80 - 100	104 628 200	5.000 g	-	1	
Skalrejer (søkogte)	90 - 130	104 635 200	5.000 g	-	1	
Skalrejer (søkogte)	120 +	104 642 300	5.000 g	-	1	
Skalrejer (søkogte)	90 - 120	104 766 000	2.500 g	-	2	
Luksus rejer XXL, lage	90 - 125	107 530 000	900 g	-	6	
Luksus rejer XL, lage	125 - 175	107 271 000	900 g	-	6	
Luksus rejer L, lage	175 - 275	107 520 000	900 g	-	6	
Varmtvandsrejer XXL, hvidløgsolie	70 - 90	109 832 200	900 g	-	6	
Krebsehaler, lage	100 - 200	119 517 000	900 g	-	6	
Stenbiderrogn, grønlandsk, sort		182 250 403	250 g	-	8	
Stenbiderrogn, grønlandsk, rød		182 250 404	250 g	-	8	
Nyhed Kammuslinger uden rogn	20 - 30	188 015 850	850 g	-	10	
Snekrabbe, sektioner, vægt pr. stk	140 - 225 g	118 111 000	9.080 g	-	1	

	Varebetegnelse	Varenr.	Nettovægt	Antal enh. pr. krt.	
	Røg og marinerede produkter				
Nyhed Medio april	Hellefisk, røget, grønlandsk, 1/1 side	121 727 013	600 - 1.100 g	10 sider	
	Hellefisk, røget, grønlandsk, 1/1 side	121 727 811	400 – 1.200 g	10 sider	
Nyhed Medio april	Hellefisk, røget, grønlandsk, skiveskåret	121 747 013	600 - 1.000 g	10 sider	
	Hellefisk, røget, grønlandsk, skiveskåret	121 747 811	400 - 1.200 g	10 sider	
	Hellefisk, røget, grønlandsk, skiveskåret	121 747 413	1.000 - 1.400 g	10 sider	
Nyhed Medio juni	Hellefisk, gravad, grønlandsk, skiveskåret	121 748 013	500 - 1.100 g	10 sider	
	Hellefisk, varmrøget, naturel, hel	121 760 811	400 – 1.200 g	10 sider	
Nyhed Medio juni	Hellefisk, varmrøget, naturel, hel	121 760 011	800 - 1.300 g	10 sider	
	Hellefiskeportioner, varmrøget, naturel	121 760 851	ca. 100 g x 10	10 pk	
	Hellefiskeportioner, varmrøget, naturel	121 760 111	ca. 100 g x 10	10 pk	
	Laks, røget, 1/1 side, med skind	141 309 011	800 - 1.600 g	10 sider	
	Laks, røget, skiveskåret	141 310 011	900 - 1.400 g	10 sider	
Nyhed	Dansk opdrættet ASC-laks, røget, skiveskåret, **GOURMET**TRIM®	141 325 811	600 - 1.200 g	10 sider	
	Laks, røget, skiveskåret, **GOURMET**TRIM®	141 315 111	900 - 1.400 g	10 sider	
	Laks, gravad, skiveskåret, **GOURMET**TRIM®	141 838 111	900 - 1.400 g	10 sider	
Nyhed	Laks, røget, skiveskåret NEVER FROZEN	141 310 790	900 - 1.400 g	10 sider	
	Laks, gravad, skiveskåret	141 833 011	900 - 1.400 g	10 sider	
	Laksefilet, varmrøget, naturel	141 410 011	800 - 1.600 g	10 sider	
	Laksefilet, varmrøget, peber	141 411 011	800 - 1.600 g	10 sider	
	Laks, røget, GOURMET Sliced	141 315 911	900 - 1.400 g	10 sider	
Nyhed	Torsk, røget, hel filet, GOURMET Sliced	130 310 811	500 - 1.100 g	10 sider	
	Ørredfilet, dansk, røget, på bræt, ca. 60 g	143 595 950	1.200 g	8 pk	
Nyhed	Ørredfilet, røget, på bræt, ca. 60 g	143 595 980	1.200 g	8 pk	

Det er blot en myte, at fersk fisk er bedre end frossen...!

Royal Greenland
FIT FOR FOODSERVICE & GASTRO

- Intet spild
- Altid på lager
- Nem at dosere
- Ensartede stykker
- Vægtgaranti
- God bakteriologi
- Høj kvalitet

Mange fordele ved frost: høj kvalitet, mindre madspild, større fleksibilitet og en god pris!

Vidste du, at hurtig indfrysning sikrer fiskens høje kvalitet og indhold af vitaminer og mineraler?

Vi er stolte af vores frosne fisk, fordi den kommer fra de iskolde, nordiske have med gode vækstbetingelser, som giver god fisk af høj kvalitet.

- **HELLEFISK OG TORSK FANGES I DET KOLDE ATLANTEN (FAO 21 OG 27):** Royal Greenland anbefaler fisk fra havene omkring os. Det iskolde vand i Nordatlanten giver en langsom vækst og en bedre og fastere kødstruktur. Fisken er rig på gode fedtstoffer, vitaminer og mineraler, inklusiv blandt andet omega-3 og D-vitamin.
- **GLASERING:** Vores naturfisk er glaseret med et tyndt lag vand for at beskytte fisken. Fisken sælges som nettovægt – kunden betaler ikke for vandet.
- **PORTIONSSTØRRELSE:** I vores sortiment tilbyder vi delikate fiskeportioner, som gør det nemt og enkelt at justere mængden til forskellige portionsstørrelser = ingen spild.
- **NATURFISK:** Vi har et stort udvalg af forskellige fiskearter skåret i fileter, portioner og loins.
- **LEVERINGSSIKKERHED:** Vi leverer frossen fisk hele året! Uanset årstiden kan du altså have fisk på menuen.
- **GOD PRIS:** Mindre prisfølsomhed med hensyn til sæson, vejr og kvoter – fisken opbevares jo på frost.
- **FISKERI:** Fisk som fanges langt fra land fileteres og fryses direkte ombord på båden for at sikre fiskens kvalitet. Ved kystnært fiskeri leveres fisken helt frisk til vores lokale fabrikker på Grønland, hvor den fileteres og fryses med det samme. Begge metoder garanterer høj kvalitet og leveringssikkerhed.

LOIN ER FISKENS MØRBRAD

Udskæring - **torskeloin**

Betaler du dyrt for den billigere filet?
Hos os er loin = loin
- det **ypperste på fisken.**

		Varebetegnelse	Størrelse	Varenr.	Nettovægt uden glasering	
		Naturfisk				
		Hellefiskeloins	90 - 130 g	121 184 520	5.000 g	All Natural
		Hellefiskeloins	130 - 170 g	121 184 510	5.000 g	All Natural
		Hellefiskeloins, med skind	170 - 210 g	121 184 540	3.000 g	All Natural
		Hellefiskfilet, IQF	200 - 400 g	121 179 200	5.000 g	All Natural
Nyhed		Hellefiskefilet, intl., DF	200-400 g	121 135 201	2 x 6,81 kg	All Natural
		Hellefiskefilet, intl.	400 - 700 g	121 134 300	2 x 6,81 kg	All Natural
		Rødspættefilet	40 - 80 g	123 631 000	5.000 g	All Natural
		Rødspættefilet	80 - 120 g	123 631 080	5.000 g	All Natural
		Rødspættefilet, rullet	50 - 70 g	123 639 000	5.000 g	All Natural
		Skrubbefilet, rullet	59 - 71 g	125 639 000	5.000 g	All Natural
		Torskeloins, små	60 - 80 g	130 979 070	5.000 g	All Natural
		Torskeloins, grønlandske	120 - 140 g	130 979 848	5.000 g	All Natural
		Torskeloins	140 - 160 g	130 979 850	5.000 g	All Natural
		Torskeloins	120 - 140 g	130 600 844	5.000 g	All Natural
		Torskeloins	140 - 160 g	130 600 854	5.000 g	All Natural
		Torskeloins, med skind	170 - 210 g	130 979 890	3.000 g	All Natural
		Torskefilet m. skind og ben, IQF, Nutaaq®	225 - 450 g	130 822 020	5.000 g	All Natural
		Torskefilet m. skind og ben, IQF, Nutaaq®	450 - 900 g	130 823 020	10.000 g	All Natural
		Sejloins, små	60 - 80 g	133 060 080	5.000 g	All Natural
		Sejloins	120 - 140 g	133 120 140	5.000 g	All Natural
		Sejfilet	100 - 300 g	133 100 300	5.000 g	All Natural
		Alaskasej-loins, små	60 - 80 g	134 083 074	5.000 g	All Natural
		Alaskasej-loins	120 - 140 g	134 083 134	5.000 g	All Natural
Nyhed		Alaskasej-filet	110 - 170 g	134 639 004	5.000 g	All Natural
		Laksefilet, 1/1 side, med skind, uden ben	900 - 1.400 g	141 002 704	10 sider	All Natural
Nyhed		Laksefiletportion	90 - 110 g	141 440 552	5.000 g	All Natural
Nyhed		Laksefiletportion	115 - 135 g	141 440 554	5.000 g	All Natural
Nyhed		Laksefiletportion	130 - 150 g	141 440 555	5.000 g	All Natural

GLUTENFRI

Varebetegnelse	Størrelse	Varenr.	Nettovægt	Tilberedning

Færdigretter

Fiskefars (torsk og hellefisk)		188 007 000	4 x 1.000 g	
Fiskefrikadeller, færdigstegt	ca. 60 g	188 850 060	5.000 g	
Fiskefrikadeller, små, færdigstegt	ca. 20 g	188 850 020	5.000 g	
Rødspættefilet, meunière, forstegt (92% fisk)	ca. 110 g	152 200 000	5.000 g	
Skrubbefilet, meunière, forstegt (92% fisk)	ca. 55 g	152 290 000	5.000 g	
Rødspættefilet, paneret (60% fisk)	45 - 70 g	152 702 045	5.000 g	
Rødspættefilet, paneret (60% fisk)	70 - 100 g	152 703 000	5.000 g	
Rødspættefilet, paneret (60% fisk)	100 - 130 g	152 704 000	5.000 g	
Rødspætte, hel, dobbelt, forstegt (60% fisk)	100 - 130 g	152 761 000	5.000 g	
Rødspætte, hel, dobbelt, forstegt (60% fisk)	130 - 160 g	152 255 000	5.000 g	
Rødspættefilet, letpaneret m. citron/persille (80% fisk), forstegt	100 - 130 g	152 504 501	5.000 g	
Skrubbefilet, paneret (60% fisk)	45 - 70 g	152 712 000	5.000 g	
Skrubbefilet, paneret (60% fisk)	70 - 100 g	152 713 000	5.000 g	
Skrubbefilet, paneret (60% fisk)	100 - 130 g	152 714 000	5.000 g	
Rødspættefilet rullet m. røget laksemousse	ca. 100 g	161 011 000	4.000 g	
Rødspættefilet rullet m. spinatmousse	ca. 100 g	161 017 000	4.000 g	
Rødspætte, fyldt m. rejer og broccoli, forstegt (46% fisk)	ca. 140 g	161 790 000	5.000 g	
Rødspætte, fyldt m. spinat og feta, forstegt (46% fisk)	ca. 140 g	161 797 100	5.000 g	
Sejkrebinetter m. porre og gulerod, forstegt (41% fisk)	ca. 140 g	161 361 000	5.000 g	

De **færdigstegte fisk** er tilberedt til en **kernetemperatur på 72°C**, så du kun **behøver at tø dem op før brug.**

		Varebetegnelse	Størrelse	Varenr.	Nettovægt	Tilberedning
		Færdigretter				
Nyhed		Rødspættefilet, goujons, tempurapaneret, forstegt (70% fisk)	60 - 80 g	152 060 080	9 x 1.000 g	
		Torskeloins, sprødbagt, forstegt (60% fisk)	100 - 120 g	153 642 271	5.000 g	
		Torskeportioner, sprødpaneret, forstegt (65% fisk)	ca. 100 g	153 055 100	5.000 g	
		Sejpanetter, sprødpaneret, forstegt (65% fisk)	ca. 50 g	153 044 050	4.500 g	
		Sejfilet, sprødpaneret, forstegt (65% fisk)	80 - 100 g	153 044 100	5.000 g	
		Rødspættefilet, paneret, færdigstegt (60% fisk)	70 - 100 g	152 709 500	5.000 g	
		Skrubbefilet, paneret, færdigstegt (54% fisk)	70 - 100 g	152 709 600	5.000 g	
		Sildefilet, rugmelspaneret, færdigstegt (80% fisk)	80 - 125 g	153 639 010	5.000 g	
		Fiskenuggets af alaskasej, paneret, færdigstegt (80% fisk)	16 - 26 g	154 054 102	2 x 2.500 g	
Nyhed		Torskefiletportioner, letpaneret, m. citron/persille færdigstegt (80% fisk)	50 - 70 g	153 519 035	2 x 2.500 g	
		Rødspættefilet, glutenfri panering, forstegt (60% fisk)	100 - 130 g	152 555 005	2 x 2.500 g	
		Sprødbagt torsk, glutenfri panering, forstegt (60% fisk)	ca. 80 g	156 555 005	2 x 2.500 g	
		Sprødbagte sejpanetter, glutenfri panering, forstegt (60% fisk)	ca. 55 g	153 555 005	2 x 2.500 g	

Naturfisk: All Natural er Royal Greenlands garanti for et højkvalitetsprodukt, som er naturligt fra inderst til yderst - og samtidigt kan du stole på at fisken er fanget på en ordentlig og anvarlig måde.

Færdigretter: Clean Label er Royal Greenlands garanti for et højkvalitets-produkt, som kun indeholder velkendte ingredienser dvs. ingen E-numre m.m. Produkterne er helt naturlige, og har fortsat samme gode smag.

MSC (Marine Stewardship Council) er en global miljømærkning for fisk og skaldyr fra verdenshavene, som garanterer at fisken er fanget med godkendte metoder i bæredygtige områder.

Nøglehullet er Fødevareministeriets officielle ernæringsmærke, der gør det nemmere for dig at vælge de sundere fødevarer.

Symbolforklaring

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

Fisk og skaldyr fra Royal Greenland har en exceptionel høj kvalitet, hvor friskhed på alle måder er nøgleordet. Smag forskellen!

Royal Greenland
FIT FOR FOODSERVICE & GASTRO

Vores erfarne konsulenter er eksperter indenfor hver deres specifikke område.
Kontakt den enkelte konsulent for yderligere information.

Flemming Trosborg
Key Account Manager
Grossister, område nord
Tlf.: 4188 2664
fltr@royalgreenland.com

Niels Pinderup
Key Account Manager
Grossister, område syd
Tlf.: 2211 7049
nipi@royalgreenland.com

Michael Kaisler Thomsen
Key Account Manager
Grossister, område Sjælland
Tlf.: 4199 8453
mika@royalgreenland.com

Anne Jakobsen
Key Account Manager
Storkøkkener
Tlf.: 2125 5504
anja@royalgreenland.com

Marts 2018

Læs mere om vores produkter på
www.royalgreenland.com/dk/foodservice