BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

# HALIBUT DELLA GROENLANDIA

REINHARDTIUS HIPPOGLOSSOIDES

HALIBUT DELLA GROENLANDIA

L'halibut della Groenlandia, (Reinhardtius hippoglossoides), è un grande pesce piatto che vive nell'Atlantico del Nord e nel Mar Glaciale Artico, specialmente in Groenlandia, Islanda e Norvegia settentrionale. Qui, nelle acque profonde, chiare e gelide dei grandi fiordi e in mare aperto, trova il suo ambiente ideale. A causa dell'ambiente freddo questo pesce si sviluppa molto lentamente, il che ne aumenta e ne migliora il sapore.

L'Halibut della Groenlandia vive principalmente vicino al fondale marino, ma a differenza di altri pesci piatti si trova anche in mare aperto. È un feroce predatore che si ciba di molluschi e di altri pesci della sua stessa specie. Può arrivare a pesare 45 kg, ma il peso normale alla cattura è di 1,5-6 kg.

L'halibut della Groenlandia viene spesso confuso con l'halibut atlantico: in realtà sono specie completamente diverse. L'halibut della Groenlandia è un pesce grasso con un alto contenuto di Omega-3 e una polpa dalla consistenza morbida, mentre l'halibut atlantico ha carni magre e sode.

La pesca viene effettuata nelle aree più settentrionali dell' Atlantico del Nord e del Mar Glaciale Artico, nelle acque attorno alla Norvegia e e al Canada orientale, tramite pesca d'altura con rete da traino o pesca costiera con reti o palamiti. La pesca dell'halibut della Groenlandia ha una tradizione secolare e per molte piccole comunità rappresenta la fonte di reddito principale durante i lunghi e rigidi mesi invernali.

LINEE DI PRODOTTI

## Congelato sul peschereccio

L'halibut della Groenlandia congelato in mare è un prodotto di qualità eccezionale. Il pesce è catturato dai nostri pescherecci che solcano le acque attorno alla Groenlandia e pescano in mare aperto. I pesci vengono trasportati a bordo, classificati, selezionati, privati della testa/eviscerati e congelati direttamente a bordo del peschereccio-officina - tutto nel giro di poche ore. I pesci vengono venduti come pesci interi, filetti senza lische o filetti, ma vengono utilizzati anche come materia prima da lavorare altrove. Dalla cattura al prodotto surgelato, il processo è molto breve e consente di avere pesce fresco e di ottima qualità.

## Smoked

L'halibut della Groenlandia è perfetto per l'affumicatura, ed è l'alternativa ideale al salmone affumicato. La carne ricca si abbina perfettamente con i sapori intensi e pieni dell'affumicatura. Nell'affumicatoio della Royal Greenland di Hirtshals, in Danimarca, il pesce viene affumicato sopra braci ardenti di legno di faggio. Le varietà affumicate sia calde che fredde sono disponibili intere, filettate e in porzioni.

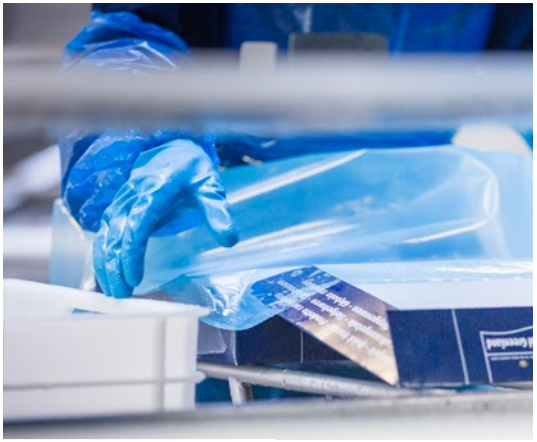
## Filetti

L'halibut della Groenlandia è filettato nelle nostre unità produttive sulla costa occidentale della Groenlandia, dove vengono catturati sia dalla nostra flotta marittima di pescherecci da traino che pescano al largo, sia dai pescatori indipendenti locali che praticano la pesca costiera. Quando arriva negli stabilimenti, il pesce viene dapprima classificato, quindi sapientemente filettato, confezionato e surgelato.

La pesca d'altura dell'Halibut della Groenlandia ha ottenuto la certificazione MSC, Royal Greenland può quindi fornire filetti senza pelle finemente tagliati con l'etichetta blu MSC riconosciuta.

## Tagli speciali

Royal Greenland offre una vasta gamma di tranci, porzioni e altri tagli speciali. Essi sono ottenuti dai pesci catturati con la pesca d'altura o costiera, che vengono poi tagliati e confezionati secondo le specifiche presso lo stabilimento di lavorazione del nostro partner di fiducia a Koszalin, in Polonia.



IN CUCINA

## Qualità culinarie

L'halibut della Groenlandia ha carni bianchissime, morbide e tenere. Ha un sapore delicato e cremoso, con note dolci e umami. È un pesce grasso, con un contenuto di grassi di circa il 15%, ed offre lo stesso livello di Omega 3 del salmone. Questo pesce delicato si abbina bene alle spezie e ai sapori forti, grazie alla consistenza e al sapore intenso della sua parte grassa.

## Abbinamento di sapori

Il sapore dolce e ricco del pesce può essere bilanciato da ingredienti dal sapore aspro o amaro come il cavolo, gli spinaci, i sottaceti o il ribes rosso. La polpa succosa e tenera risalta al massimo in abbinamento con ingredienti freschi e fragranti. Affumicato, l'halibut della Groenlandia perde la sua parte grassa e acquista carattere.

## Caratteristiche di cottura

Uno dei grandi vantaggi dell'halibut della Groenlandia è che non si secca mai. Può essere cucinato in forno, al vapore, fritto, alla griglia o affumicato. Quando lo si prepara saltato in padella o alla griglia, occorre fare attenzione a causa della morbidezza delle carni - è consigliabile scegliere filetti o tranci con la pelle, e cucinarli dal lato con la pelle.

Pesce intero, tagliato secondo le specifiche.

Filetti, confezionati a più strati interfogliati o allo stato sfuso (sistema IQF)

Tranci con o senza pelle e confezionati singolarmente (sistema IQF)

Varietà affumicate e marinate, sia a caldo che a freddo