



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

In weniger als 2 Stunden **vom Meer bis in den Gefrierraum**

Nutaaq® Kabeljau

Ein neues Kabeljauerlebnis

—
- eine einzigartige
Verarbeitungsmethode



Nutaaq® aus Grönland – hervorragende Qualität

Royal Greenland hat in **eine neue Verarbeitungsmethode** investiert und in **Zusammenarbeit mit lokalen Fischern** ein neues Konzept entwickelt, welches das kulinarische Erlebnis auf ein völlig neues Niveau bringt. Wir nennen es Nutaaq® – das grönländisch für "neu" steht. Die unabhängigen Fischer **fangen den Nutaaq-Kabeljau in Reusen**. Die Fischer leeren ihre Reusen direkt in die Netzkäfige von Royal Greenland, ohne **dass der Kabeljau das Meerwasser verlässt**.

Wie der beste Kabeljau zum Nutaaq® Kabeljau wird

Die besonders schnelle und sorgfältige Verarbeitung ist der Hauptgrund für **die hervorragende Qualität des Nutaaq® Kabeljaus**. **Der lebende Kabeljau wird direkt aus den Meerwasser-Gehegen** langsam in den Verarbeitungsbetrieb geführt.

Hier werden sie schnell elektrisch betäubt, geköpft, ausgenommen und sofort in eiskaltem Wasser ausgeblutet.

Das ergibt **eine einheitliche Qualität** und garantiert, dass kaum **roten Flecken entstehen**.

- **Der Geschmack und die natürliche** Saftigkeit sind genauso gut wie bei frisch gefangenem Kabeljau, da die Fische sofort geköpft und ausgenommen werden und daher **einen sehr saftigen**, frischen und angenehmen Geschmack behalten.
- Kontrolliertes Ausbluten vermeidet weitestgehend **Blutgerinnsel und rote Flecken** bei Nutaaq®
- Der Nutaaq® Kabeljau wird **von Hand getrimmt** und zu Filets **mit oder ohne Haut** mit Stehgräten verarbeitet.
- Eine Variante kleinerer Filets bieten wir auch ohne Haut praktisch grätenfrei im 5kg Karton an.
- In weniger als 2 Stunden **vom Meer bis in den Gefrierraum** – frischer, weißer und schmackhafter!



Royal Greenland
**FIT FOR
 FOODSERVICE
 &
 GASTRO**

All Natural von Royal Greenland

- Reinheit (keine Zusatzstoffe)
- Nachhaltigkeit
- Lebensmittelsicherheit



www.royalgreenland.de/foodservice



Nutaaq® Kabeljau setzt einen neuen Qualitätsstandard für Kabeljau!

Wir nennen ihn Nutaaq®, denn er ist:

Frischer: Vom Wasser bis zum Gefrierraum in höchstens 2 Stunden

Weißer: Das ungekochte Fleisch ist fast durchscheinend weiß und dank der strengen Qualitätskontrollen und des Trimmens von Hand perfekt mager

Schmackhafter: Durch die schnelle Verarbeitung bleiben der natürliche Geschmack und die Saftigkeit erhalten

Nutaaq®, mit Haut

Premium-Produkt
 2 Stunden vom Meer bis zum Gefrierraum – frischer, weißer, schmackhafter
 Sehr weiße und einheitliche Filets
 Stehgräte vorhanden
 IQF
 Single Frozen, 10 % Glasur
 Selected Sortiment

Nutaaq®, ohne Haut

Premium-Produkt
 2 Stunden vom Meer bis zum Gefrierraum – frischer, weißer, schmackhafter
 Sehr weiße und einheitliche Filets
 Stehgräte vorhanden
 Eine Variante auch in "praktisch grätenfrei" erhältlich
 IQF
 Single Frozen, 10 % Glasur
 Selected Sortiment

Nutaaq® Kabeljau
 Weitere Informationen... **Frischer, weißer und schmackhafter.**

