BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

HUMMER

Kanadischer Hummer

Gekocht & ganz

Aus Neufundland

Kanadischer Hummer

Der kanadische Hummer (Homarus americanus) von Royal Greenland aus den **sauberen, kalten Gewässern** vor der **Küste Neufundlands** ist eine **exklusive Delikatesse,** was sein Aussehen, seine Größe und sein Aroma betrifft. Der schöne rote Panzer des gekochten Hummers, die **spektakulären großen Scheren** und das schmackhafte weiße Fleisch mit seinem **milden, leicht süßlichen Geschmack** macht den Hummer zu einem **großartigen Esserlebnis**. Längs der Küste Neufundlands gibt es einen **gesunden und nachhaltigen Bestand** an **großen, schönen Hummern**. Gefangen werden **ausschließlich „Hard-Shell-Hummer",** deren Fleisch fester als das von „Soft-Shell-Hummern" ist. **„Hard-Shell-Hummer"** gelten auch als die Aromatischsten. Die Hummer werden perfekt gekocht, um die hohe **Qualität des Fleisches zu bewahren.** Danach werden sie schnell tiefgekühlt. Die Hummer sind somit **nach dem Auftauen servierfertig**.

- **Wild gefangen** im kalten Meer vor der Küste Neufundlands
- Aus einem gesunden, nachhaltigen Bestand
- „Hard-Shell-Hummer" sind sehr **fleischhaltig und haben ein festes Fleisch** im Gegensatz zum wasserhaltigen Fleisch der „Soft-Shell-Hummer"
- Delikates **weißes, stärker süßliches Fleisch** als bei Hummern, die in wärmeren Gewässern leben
- **Frisches, einzigartiges Hummeraroma** – kurzer Weg vom Meer in die Kühltruhe
- **Einfach aufzubewahren** – jeder Hummer wird in einem eigenen Netz verpackt
- **Glasiert** mit Trinkwasser, um **eine hohe Produktqualität zu bewahren**
- Schonend **in Kartons** handverpackt
- **servierfertig** – ist bereits gekocht

Royal Greenland
FIT FOR FOODSERVICE & GASTRO

https://www.royalgreenland.de/foodservice/

NEU!

Der **gekochte ganze Hummer** ist ein Luxusgericht.

Das Fleisch in Scheren und Schwanz ist eine große Delikatesse. Das frische, weiße und milde Hummerfleisch schmeckt vorzüglich zusammen mit Limetten- und Zitronensaft oder Knoblauch und Kräutern wie z. B. Thymian und Petersilie.

Kanadischer Hummer kann **warm oder kalt serviert werden** und sorgt immer dafür, dass das Gericht oder Buffet einzigartig und besonders aussieht.

TIPP!

Tauen Sie den Hummer im Kühlschrank auf. Lösen Sie den Hummer aus, indem Sie ein Messer ins Gelenk zwischen Kopf und Körper stecken, vom Kopf über den Körper bis zuletzt zum Schwanz.

Geben Sie eine Mischung aus Butter und Knoblauch auf beide Hälften des Hummers und grillen Sie sie ca. 3 Minuten, bis sie golden sind.

CANADIAN LOBSTER

Kanadischer Hummer, ganz gekocht

Gewicht: 450 - 500 g Warennummer: 119 400 450
Gewicht: 500 - 550 g Warennummer: 119 400 500
Gewicht: 550 - 650 g Warennummer: 119 400 550