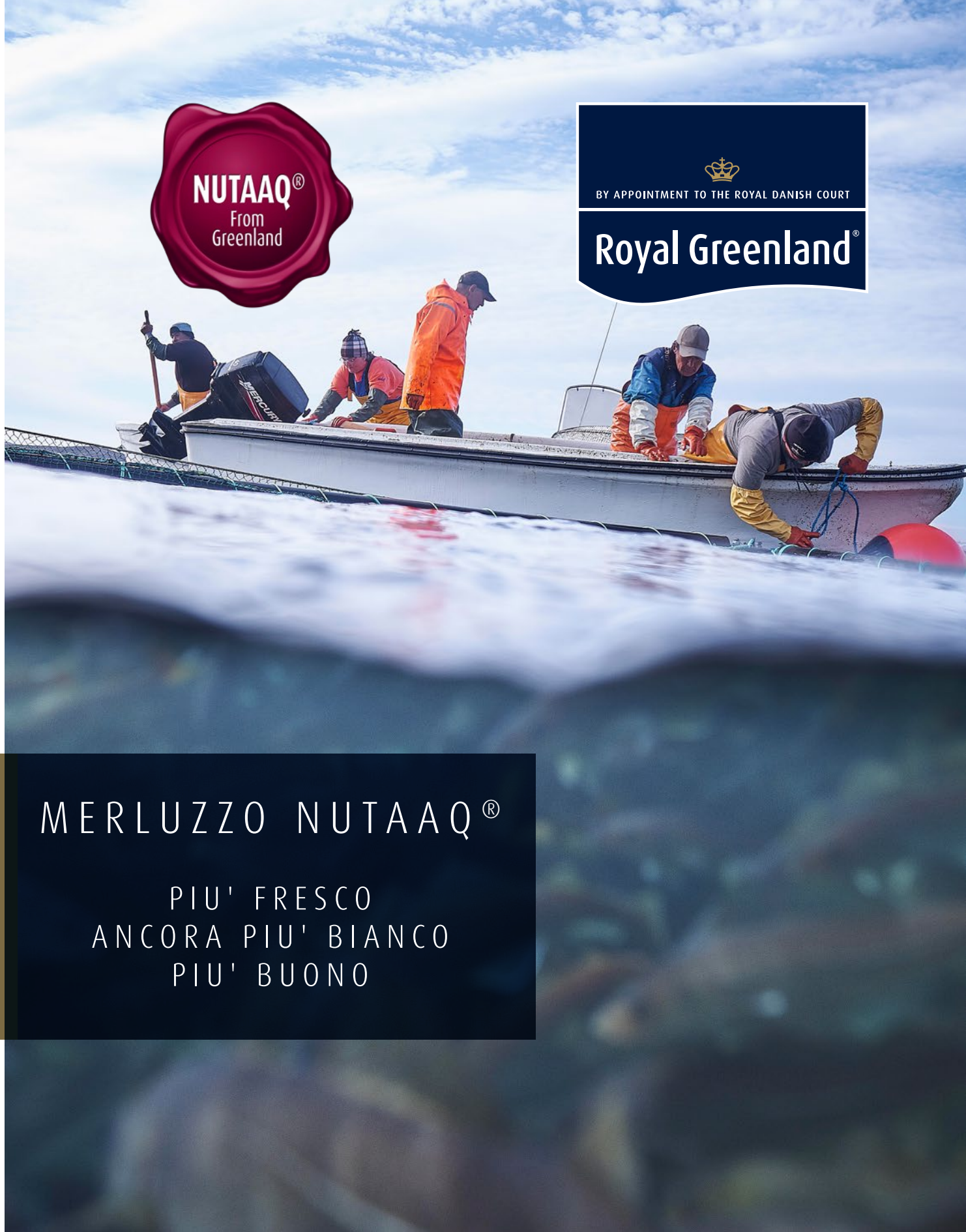

NUTAAQ®
From
Greenland
BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT
Royal Greenland®
MERLUZZO NUTAAQ®
PIU' FRESCO
ANCORA PIU' BIANCO
PIU' BUONO
GADUS MORHUA

NUTAAQ®

Merluzzo nordico della Groenlandia

Il merluzzo nordico della Groenlandia ha carni molto bianche e un sapore deliziosamente delicato, grazie all'ambiente freddo e pulito in cui vive. La qualità di un determinato prodotto a base di merluzzo dipende da due cose: L'origine e l'habitat del pesce, e la scrupolosità e la rapidità del processo che lo porta dal mare alla tavola.

Nutaaq®
– Un'esperienza completamente nuova

In collaborazione con i pescatori locali, Royal Greenland ha sviluppato un concetto che porta l'esperienza del palato su nuovi livelli. Lo abbiamo chiamato Nutaaq®, che significa "nuovo" in groenlandese, per sottolineare il nuovo ed eccezionale standard di qualità del merluzzo.

Con Nutaaq® la qualità del merluzzo raggiunge livelli più elevati grazie all'ottimizzazione dell'intero processo, dalla pesca al prodotto finito all'unico scopo di preservare la qualità del pesce appena pescato.

Lo abbiamo chiamato Nutaaq® perché:

È più fresco: Dall'acqua al freezer in massimo due ore

Colore più chiaro: La carne cruda è quasi bianca trasparente e completamente uniforme, grazie ai rigidi controlli di qualità e al taglio a mano

È più buono: grazie alla rapidità del processo di trasformazione, il sapore e l'umidità naturali sono perfettamente conservati.

Nutaaq® cod fishery

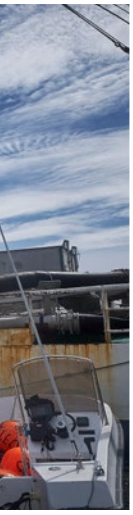
La pesca del merluzzo Nutaaq® è praticata solo pochi mesi all'anno, da aprile a ottobre, quando i merluzzi adulti lasciano il mare aperto per raggiungere le acque meno profonde lungo la costa della Groenlandia per la riproduzione. I pescatori locali posizionano le loro reti vicino agli speroni di roccia in modo che il merluzzo sia indirizzato verso le trappole dalle quali potrà difficilmente fuggire. Questo metodo di pesca antico e a basso impatto è selettivo ed ecosostenibile.

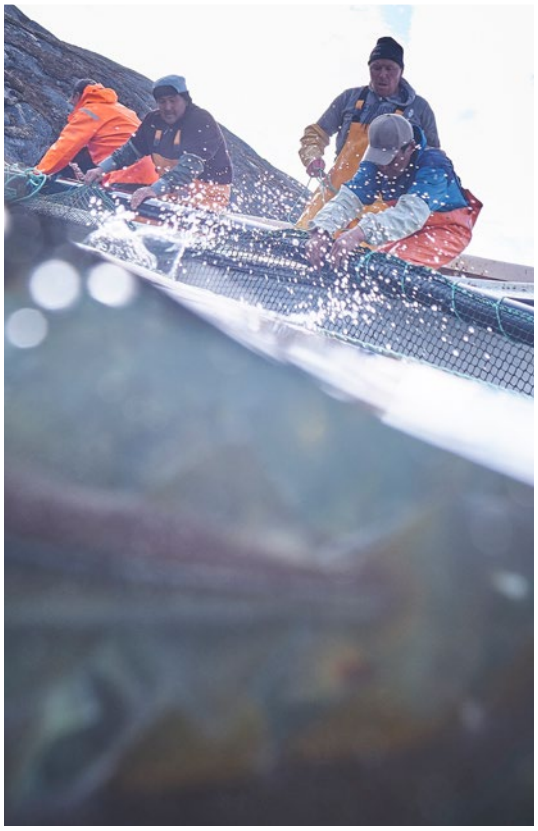
La rete, una volta piena, è trasportata dai pescatori fino a grandi vasche piene di acqua di mare situate vicino alle aree di deposito.

Qui i pescatori scaricano le reti, con un particolare sistema simile a una chiusura lampo che gli consente di condurre i merluzzi direttamente dalla loro rete nelle vasche senza lasciare mai l'acqua.

La barca vivaio, che dispone di un sistema per il ricircolo dell'acqua di mare, trasporta con cura nella sua stiva i merluzzi più grandi fino allo stabilimento.

Nello stabilimento di Royal Greenland, i pesci sono tenuti in un ambiente senza stress in stagni di acqua di mare finché lo stabilimento non ha la capacità sufficiente a contenerli. Trascorrono sempre una notte in queste condizioni di totale relax: è infatti molto importante per la qualità della carne che i pesci non siano sottoposti a stress quando inizia il processo di trasformazione.





IN 2 ORE DAL MARE ALLA TAVOLA

In che modo il merluzzo più pregiato diventa Nutaaq®

Un processo di trasformazione straordinariamente rapido e attento è il segreto principale dell'eccezionale qualità dei filetti di merluzzo Nutaaq®. Il merluzzo vivo viene portato direttamente dalle piscine di acqua di mare allo stabilimento. Qui sono prima storditi, poi macellati e dissanguati rapidamente in acqua ghiacciata, controllando che tutto il sangue fuoriesca immediatamente dalla carne. In questo modo viene mantenuta una qualità uniforme e si evita la presenza di aree ematomi.

Il merluzzo è quindi pulito, privato della testa, eviscerato e sfilettato, prima che diventi rigido, mediante un procedimento meccanico e quindi tagliato a mano alla perfezione.

Gli esperti addetti al taglio esaminano con attenzione ogni filetto per individuare la presenza di aree ematomi o spazi vuoti, difetti per cui un filetto non potrà mai essere classificato come "Nutaaq".

I filetti di merluzzo entrano nel surgelatore al massimo due ore dopo l'uscita dei pesci dall'acqua. Il pesce è rapidamente surgelato e confezionato secondo le specifiche adeguate, pronto per essere spedito in tutto il mondo ai consumatori più attenti alla qualità.

La qualità del merluzzo Nutaaq® è eccezionale, la sua carne è morbida e succosa e il suo sapore è eccellente e incredibilmente fresco: gli chef e tutti gli altri maestri dell'arte culinaria possono sfruttare queste magiche qualità per la creazione di piatti splendidi e deliziosi.

NUTAAQ®
From
Greenland

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

MERLUZZO NUTAAQ®

PIU' FRESCO
ANCORA PIU' BIANCO
PIU' BUONO

NUTAAQ® From Greenland