BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

PROFESSIONAL

PROFESSIONAL

SORTIMENT

Royal Greenland

FIT FOR FOODSERVICE & GASTRO

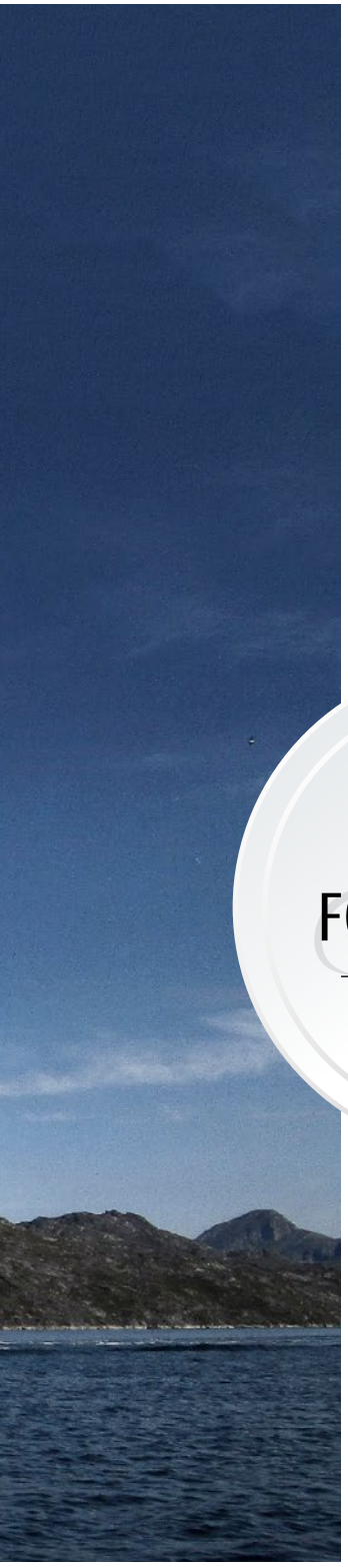
ROYAL GREENLAND **FAKTEN**

- Royal Greenland bietet seit 1774 grönländische Produkte an
- Royal Greenland gehört zu 100 % der Regierung Grönlands und ist der größte Arbeitgeber des Landes
- Jahresumsatz 2017: 5,6 Mrd. DKK (750 Mio. EUR)
- Etwas mehr als 2.700 Mitarbeiter weltweit
- Mehr als 1.000 selbstständige lokale Fischer versorgen unsere grönländischen Verarbeitungsbetriebe täglich mit frischem Seafood
- Unsere eigene Fischereiflotte fischt nach Garnelen, Heilbutt, Kabeljau und anderen Arten im Nordatlantik und im Arktischen Ozean
- Royal Greenland besitzt und betreibt Produktionsstätten in Kanada, Grönland, Neufundland, Dänemark, Deutschland und Polen

Royal Greenland

Royal Greenland gehört zu den weltweit größten Anbietern von Seafood und ist ein vertikal integriertes Unternehmen, das vom Fang bis zum Endprodukt die ganze Verantwortung übernimmt. Unsere Spezialität sind Arten aus dem Nordatlantik und dem Arktischen Ozean, darunter Eismeergarnelen, Grönländischer Heilbutt und Atlantischer Kabeljau.

Unser Erfolg beruht auf einer engen Zusammenarbeit mit lokalen Fischern, Behörden und unseren Eigentümern, der Regierung von Grönland, sowie unserer Fähigkeit, Mehrwert für unsere Kunden und Verbraucher auf der ganzen Welt zu schaffen. Royal Greenland stellt nicht nur Seafood von höchster Qualität her, sondern übernimmt auch Verantwortung für die Förderung von nachhaltiger Entwicklung und Wohlstand in der grönländischen Gesellschaft sowie in anderen Gemeinschaften, in denen wir präsent sind.



Royal Greenland

FIT FOR FOODSERVICE & GASTRO

Fit für Food Service & Gastro

Basierend auf unserem einzigartigen und direkten Zugang zu einigen der besten Naturressourcen, die der Nordatlantik zu bieten hat, laden wir Food-Service-Profis ein, unser breites Angebot an Produkten für gewerbliche Küchen zu entdecken. Wir wissen, dass auch die Nutzer unserer Produkte wirtschaftlich denken und effizient arbeiten müssen. Aus diesem Grund bemühen wir uns, die Bedürfnisse von Köchen und Küchenpersonal zu verstehen und Produkte anzubieten, die den Arbeitsalltag erleichtern.

Alle Küchen sind unterschiedlich und haben individuelle Bedürfnisse – Royal Greenland richtet sich an den Küchenchef, der sein eigenes Gericht kreieren möchte, der eine stabile Versorgung mit qualitativ hochwertigen, frisch gefrorenem Seafood in küchenfertigen Verpackungen sucht. Wir kümmern uns auch um die Küche, die Fischgerichte von besonders anspruchsvoller Qualität verlangt, die direkt aus der Tiefkühltruhe perfekt zuzubereiten sind. Und um alle anderen Profi-Köche.

Wir sind entschlossen, in der gesamten Food-Service-Kette Werte zu schaffen und Innovationen sowie unser Know-how als Teil unseres Angebots einzubringen. Unser Sortiment für Gewerbekunden besteht aus ca. 300 Artikeln, die für den europäischen Food-Service zusammengestellt wurden – eine Übersicht über die verschiedenen Konzepte finden Sie auf den nächsten Seiten.
Die Sortimente werden ständig mit Neuheiten verfeinert, um neue Küchentrends und -bedürfnisse zu erfüllen und für Food Service & Gastro fit zu bleiben.

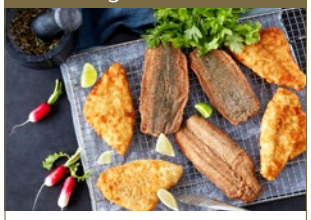
Konzepte für die Küche

Royal Greenland entwickelt ständig neue Produkte und Konzepte, die Küchentrends und -anforderungen berücksichtigen

CONVENIENCE

Zeit und Mühe sparen, ohne Kompromisse bei Geschmack und Qualität einzugehen

Fertig zubereitet



- Auswahl an paniertem Fisch
- Servierfertig nach dem Auftauen
- Delikat und saftig

Ziplock

- 100 % wiederverschließbare Beutel
- Eine Portion entnehmen - den Rest weiter lagern
- Sortiment von gleich großen Fischportionen in zuverlässiger Qualität

Glutenfrei

- Köstlicher Fisch in glutenfreier Panade oder Backteig
- Ohne Ei und Milch
- In weniger als 25 Min. fertig zubereitet ohne vorheriges Auftauen

Gastrofit

- 12 einheitliche Fischstücke in einer delikat komponierten Sauce
- Passt direkt in 1/2 Gastronorm Blech
- In weniger als 25 Min. fertig zubereitet ohne vorheriges Auftauen

Sous-vide

- Einzelne Portionen Fisch mit Sauce und Gemüse
- Vollständig gekocht – kein Gesundheitsrisiko
- Direkt aus dem Gefrierscharnk in der Mikrowelle oder im Wasserbad zubereiten (Sous-vide)

MODERNES KOCHEN

An moderne Kochtechniken angepasste Produkte

Bio

- Köstlicher Fisch in Bio-Panade
- 60 % Fisch
- In weniger als 25 Min. fertig zubereitet ohne vorheriges Auftauen

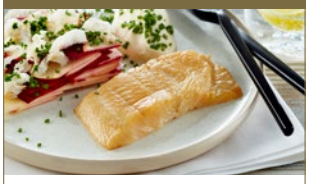
Clean Label

- Entdecken Sie unsere breite Palette an Clean-Label-Produkten für den Convenience-Bereich
- Nur natürliche Inhaltsstoffe – keine künstlichen Farb-, Aroma- oder Konservierungsstoffe
- Authentischer Geschmack und natürliches Aussehen

WENIGER LEBENSMITTELABFÄLLE

Nur die benötigten Lebensmittel auftauen und den Rest weiter lagern

Heißgeräucherte Portionen



- 100 g Portionen Grönländischer Heilbutt oder Lachs
- Voller Geschmack
- Eine Portion entnehmen - den Rest weiter lagern

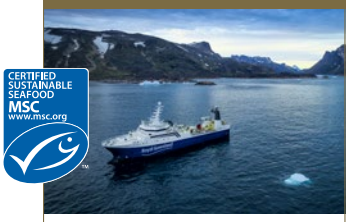
Selected Sortiment

- Das beste, sorgfältig ausgewählte Seafood
- Aus dem Nordatlantik und dem Arktischen Ozean
- Hervorragende Qualität für anspruchsvolle Gastronomen

LUXUSQUALITÄT

Wenn nur das Beste gut genug ist

MSC-Produkte



- Breites Angebot an nachhaltig gefangenem Seafood
- Wild gefangen aus kontrollierten Beständen
- Das Produktangebot wird laufend erweitert

AUS NACHHALTIGEN FÄNGEN

Entscheiden Sie sich für Nachhaltigkeit – einfach und ohne Kompromisse

Nutaaq® Kabeljau

- **Frischer**: Vom Wasser bis zur Tiefkühlung in höchstens 2 Stunden
- **Weißer**: Das ungekochte Fleisch ist aufgrund der sorgfältigen Verarbeitung nach strengen Qualitätsmaßstäben fast durchscheinend weiß und von perfekter Konsistenz
- **Unverwechselbarer Geschmack**: Dank der schnellen und sorgfältigen Verarbeitung bleiben die natürlichen Aromen erhalten

Gourmet Sliced

- Dicke Scheiben von kaltgeräuchertem Kabeljau, Lachs oder Grönländischem Heilbutt
- Luxuriöses Mundgefühl und eine angenehme Geschmacksexplosion
- Elegante und moderne Portionen

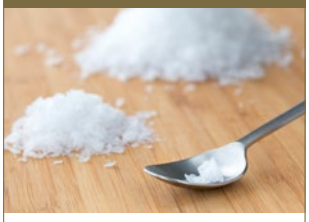
NATÜRLICH GENIEßEN

Gesund und nahrhaft essen mit natürlichen Geschmacksstoffen

All Natural

- Alle unsere natürlichen Fische sind „All Natural"
- Reiner Fisch – keine Chemikalien oder Zusatzstoffe
- Sicher und nachhaltig - geprüfte Qualität, rückverfolgbar, unter Einhaltung von Quoten gefangen

Low Salt



- Reduzierter Salzgehalt bei Produkten in Salzlake (1,4 %), geräuchertem Fisch (2,5 %) und pasteurisiertem Rogen (2,8 %)
- Natürlicher Geschmack ist dominant — nicht das Salz
- Sichere und schmackhafte Produkte

Royal Greenland – unsere wichtigste Arten

Unsere Spezialität sind Arten aus unserer Heimat, dem Nordatlantik, wie Eismeergarnelen, Grönländischer Heilbutt, Atlantischer Kabeljau und Scholle.

WICHTIGSTE ARTEN

Eismeergarnelen

Pandalus borealis

Eismeergarnelen sind ein klassischer Genuss. Sie haben einen feinen, süßen und saftigen Geschmack, eine schöne rosa Farbe und eine feste Konsistenz. Ihr volles Aroma und das exquisite Aussehen verleihen jeder Mahlzeit einen Hauch von Luxus.

Eismeergarnelen eignen sich hervorragend in kalten Gerichten, wo ihr Umami-Geschmack voll ausgenutzt wird – entweder als zarte Beilage oder als Star der Show.

Grönländischer Heilbutt

Reinhardtius hippoglossoides

Der Grönländische Heilbutt (auch Schwarzer Heilbutt) ist eine echte arktische Delikatesse und unterscheidet sich deutlich vom Weißen Heilbutt. Er zeichnet sich durch sein elegantes, schneeweißes, weiches und saftiges Fleisch und seinen mildem Geschmack aus.

Grönländischer Heilbutt ist reich an gesundem Omega-3 und wird auch wegen seiner Küchenfunktionalität geschätzt, da er leicht Geschmack aufnimmt und niemals austrocknet.

Garnelen mit Schale

Garnelen, direkt nach dem Fang auf See gekocht und eingefroren

Heilbuttfilets

Große, weiße und gleichmäßige Filets ohne Gräten, mit und ohne Haut

Gekocht und geschält Garnelen, tiefgekühlt

Einzeln tiefgefroren, schnell aufzutauen und zu verwenden

Heilbuttloins

Der dickste und zarteste Teil des Filets, eigens zugeschnitten, mit und ohne Haut

Gekocht und geschält Garnelen, in Salzlake

Gekühltes Produkt, bereit zum Abtropfen und Verwenden

Heilbuttportionen

Aus dem Filet geschnittene Portionen, mit und ohne Haut

Atlantischer Kabeljau

Gadus morhua

Kabeljau ist überall in Europa ein beliebter Fisch. Atlantischer Kabeljau hat weißes und flockiges Fleisch und einen milden, aber dennoch intensiven Umami-Geschmack.

Atlantischer Kabeljau ist fettarm und eine gute Quelle für Eiweiß, Selen und Vitamine B6 und B12. Er kann mit ausgezeichnetem Ergebnis auf vielfältige Weise zubereitet werden.

Kabeljaufilets

Weiße einheitliche Filets, zugeschnitten nach Spezifikation, mit oder ohne Knochen, mit und ohne Haut, MSC verfügbar

Kabeljauloins

Der dickste und zarteste Teil des Filets, eigens zugeschnitten, mit und ohne Haut, MSC verfügbar

Paniert oder in Backteig

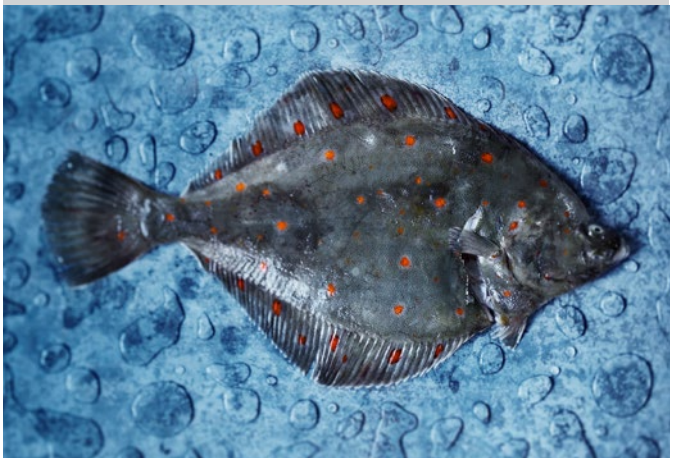
Sortiment an Lenden und Filets in Panade oder Backteig

Scholle

Pleuronectes platessa

Die von Royal Greenland angebotenen Schollen werden in der Nordsee gefangen und stammen vorwiegend aus zertifizierter dänischer Fischerei.

Scholle hat große, flache Filets mit einem angenehmen Geschmack. Sie hat einen natürlich niedrigen Fettgehalt und viele gesunde Nährstoffe. Schollen eignen sich hervorragend zum Panieren, werden aber auch gerne gedünstet oder frittiert.



Filet

Feine, weiße Filets, ohne Haut

Gerollte Filets

Fertig gerolltes Filet, ohne Haut

Mit köstlicher Füllung

Mit Sauce oder Mousse gefüllt. Paniert oder unpaniert

Paniert oder bemehlt

Sortiment an panierten Schollenfilets Ofenfertig

Veredelte Produkte

In unseren spezialisierten, europäischen Betrieben werden Heilbutt, Kabeljau und Scholle sowie Flunder, Schellfisch, Seelachs, Alaska-Seelachs und Lachs mit einer großen Auswahl an delikaten Panaden, Teigen, Saucen, Belägen, Füllungen, Rauch und Marinaden verfeinert.

Geräuchert und mariniert

Aus unserer dänischen Räucherkammer bieten wir zwei Sortimente an, die auf hochwertigem Rohmaterial basieren.

KALTGERÄUCHERT: Ganze Filets oder vorgeschnitten. Perfekt für Vorspeisen, Mittagessen oder auf einem Buffet mit Brot und Salat.

HEIßGERÄUCHERT: Ganze Filets oder Portionen. Ideal für Mittagsbuffet oder eine komplette Mahlzeit mit Salat oder Pasta.

Heilbutt/Kabeljau
Eine weiche Konsistenz und ein mildes Umami-Aroma

Gourmet Sliced Kabaljau
Zarte weiße Scheiben, mit einem milden und reinen Geschmack

Kaltgeräucherter Lachs
Intensiver, reichhaltiger Geschmack - Never Frozen - Ein Konzept von nie gefrorenem Lachs

Gravad-Lachs
Eine nordische Spezialität in süßer Marinade mit Dill/Fenchel

Heißgeräucherter Heilbutt
Süßlich-buttriger Umami-Geschmack

Heißgeräucherter Lachs
Weiches Fleisch mit reichhaltigen Aromen, auch mit schwarzem Pfeffer

Heißgeräucherte Portionen
Butterweich schmelzende Umami-Geschmacksexplosion

Rogen und Warmwasser-Seafood

Wir bieten eine Auswahl von pasteurisiertem Seehasen- und Capelinrogen aus unserer deutschen Rogenverarbeitungsanlage. Das Sortiment umfasst auch salzarmen und mit natürlichen Farben verfeinerten Rogen.

Rogen kann sowohl als Beilage, als Geschmacksgeber oder als Star der Show verwendet werden.

Ergänzend zu unserem Sortiment an Eismeergarnelen bieten wir eine Auswahl an asiatischen Warmwasser-Seafood in Salzlake an.

Roter Seehasenrogen
Köstliche, rote Perlen des Seehasenrogens mit einer Auswahl an natürlichen Farben oder besonders niedrigem Salzgehalt

Schwarzer Seehasenrogen
Köstliche, schwarze Perlen des Seehasenrogens mit einer Auswahl an natürlichen Farben oder besonders niedrigem Salzgehalt

Natürlicher Seehasenrogen
Köstliche, schwarze Perlen des Seehasenrogens mit einer Auswahl an natürlichen Farben oder besonders niedrigem Salzgehalt

Aromatisierter Seehasenrogen
Mit Wasabi und Rauch aromatisierter Seehasenrogen

Vannamei Garnelen
Große Warmwassergarnelen, ideal für warme Gerichte wie Wok, Grill oder Paella.
In Salzlake oder in Knoblauchöl erhältlich

Flusskrebsschwänze
Krebse haben einen sehr süßen und milden Geschmack und leuchtend rot gezeichnetes Fleisch. Sie sind dekorativ in Salaten oder Suppen

Paniert oder in Backteig

Royal Greenland bietet ein modernes Sortiment an hochwertigen Fischprodukten an.

Die Produkte sind dem europäischen Geschmack angepasst und die meisten können direkt aus dem Gefrierschrank im Ofen zubereitet werden.

Paniert
Wir bieten eine Auswahl an verschiedenen Panaden, darunter Natur, Zitrone/Petersilie, Vollkorn und mehr. Fisch/Panierverhältnis 60/40

Leicht paniert
Eine Reihe von Produkten für diejenigen, die Panaden mögen, aber ein gesünderes Profil wollen. Ein leckeres Produkt mit mehr Fisch und weniger Panade. Fisch/Panierverhältnis 75/25

Meunière (Müllerin-Art)
Sortiment an Fischfilets mit nur einer Schicht Roggenmehl. Fisch/Panierverhältnis 92/8

In Backteig
Eine Auswahl an speziellem Kabeljau und Schellfisch in einem knusprigen Teig, vorgebacken und ofenfertig

Glutenfrei/Bio
Auswahl an Fischfilets mit knusprigen glutenfreien oder Bio-Panaden

Mit köstlicher Füllung
Fischfilets gefüllt mit Garnelen oder Gemüse in einer cremigen Sauce

Snacks & Fertiggerichte

Das Snack-Sortiment besteht aus einer köstlichen Auswahl an Nuggets, die sowohl bei Kindern als auch bei Erwachsenen beliebt sind.

Unsere Suppen werden aus den besten Zutaten hergestellt und bilden eine köstliche Vorspeise oder ein ganzes Mittagessen.

Nuggets
Köstliche Fischstücke mit knusprigem Teig oder Panade. Im Backofen zuzubereiten

Gefüllte Nuggets
Nugget mit extra Füllung wie Ketchup, Käse oder Spinat. Ofenfertig

Hummersuppe mit Cognac
Köstlich cremige Suppe mit Hummerfleisch

GastroFit
Ein Konzept küchenfertiger Produkte mit köstlichen Fischportionen in delikaten Saucen

Sous vide
Fischportionen mit köstlichen Saucen in Kochbeuteln vorgegart. Einfache Portionierung und Handhabung

Goujons
Knusprige und mundgerechte Goujons aus saftigen Schollenfilets. Dank der praktischen Größe ideal als Snack oder für Street-Food Gerichte

ALL NATURAL

Unser All-Natural-Gütesiegel umfasst das gesamte Fischsortiment und zeigt unseren Kunden, dass die Produkte die grundlegenden Prinzipien der Reinheit, Nachhaltigkeit und Lebensmittelsicherheit erfüllen.

Prinzip Eins: Reinheit

- Keine Zusätze: Der Fisch wurde nicht mit Chemikalien behandelt und enthält keine Zusatzstoffe.
- Glasur: Zum Schutz bei Transport und Lagerung sind die Produkte mit reinem Wasser glasiert.

Prinzip Zwei: Nachhaltigkeit

- Der gesamte Fisch wird im Rahmen der Fangquote gefangen: Alle aus unserer eigenen Fischerei stammenden Produkte werden ausschließlich im Rahmen der Fangquoten gefangen. Auch für Handelswaren ist dies eine unabdingbare Voraussetzung.
- Rückverfolgbarkeit: Wir gewährleisten die Rückverfolgung von Rohwaren, Verpackungen und Zutaten zum Lieferanten und, falls erforderlich, bis zum Ursprung.

Prinzip Drei: Lebensmittelsicherheit

- Qualitätskontrolle: Alle Seafood-Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle.
- Qualitätszertifikate: Alle größeren Produktionsanlagen sind nach BRC (British Retail Consortium) bzw. IFS (International Food Standard) zertifiziert.

Royal Greenland
All Natural®

Royal Greenland Clean Label®

CLEAN LABEL

Das Clean-Label-Logo ist auf unseren Convenience-Produkten zu finden und belegt, dass ausschließlich Zutaten natürlichen Ursprungs, die dem Clean-Label-Standard entsprechen, verwendet wurden.

Prinzip Eins: Nur natürliche Zutaten

- Bekannte, alltägliche Zutaten, die in jedem Haushalt verwendet werden.
- Keine E-Nummern: Keine künstlichen Farbstoffe, Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe, die in der Regel als E-Nummern erscheinen.

Prinzip Zwei: Authentischer Geschmack

- Geschmack: Wir verstärken die natürlichen Aromen nur durch die Verwendung traditioneller Zutaten.

Prinzip Drei: Natürliches Aussehen

- Aussehen: Die Produkte haben durch die Verwendung natürlicher Zutaten ein natürliches und ursprüngliches Aussehen.

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland

Royal Greenland

FIT FOR FOODSERVICE & GASTRO

SORTIMENT

Royal Greenland ist der Experte für nordatlantisches Seafood: Wir sind fokussiert auf die Bedürfnisse der professionellen Küche und haben das Know-how, mit dem wir Seafood-Lösungen kreieren, die Mehrwert für die Kunden schaffen und für zufriedene Gäste sorgen.