





Der Atlantischer Kabeljau, Gadus morhua, ist einer der weltweit bekanntesten und beliebtesten Fische. Er ist vor allem im Nordatlantik und in der Barentssee anzutreffen. Kabeljau aus der Arktis ist bekannt für seine feste Textur und seinen großartigen Geschmack, der Zeit hat, sich vollständig zu entwickeln, da das kalte Wasser den Fisch langsamer wachsen lässt als anderswo.

Der Kabeljau ist an seinem charakteristischen Bartfaden am Unterkiefer und seiner schön gesprenkelten Haut leicht zu erkennen, die je nach Bodenverhältnissen in seinem Lebensbereich die Farbe wechseln kann. Er frisst fast alles, hat aber eine Vorliebe für Eismeergarnelen, die besonders in Grönland reichlich vorhanden sind. In den Küstengebieten und auf offener See gibt es Kabeljau, aber er ist recht temperaturempfindlich, was bedeutet, dass sich die Kabeljaubestände derzeit nach Norden bewegen, da die Ozeane wärmer werden.

Royal Greenland Kabeljau kommt aus drei verschiedenen Ouellen und wird auf verschiedene Arten verarbeitet:

- Unsere eigene Offshore-Schleppnetzfischerei rund um Grönland und in der Barentssee produziert "Frozen at Sea"
 qualitativ hochwertige Fische, die an Bord des Fischereifahrzeugs innerhalb weniger Stunden geschlachtet, ausgenommen und eingefroren werden.
- ➤ Von unabhängigen Fischern in Grönland, die in Küstennähe fischen, hauptsächlich mit Stellnetzen
 - Aus dieser Fischerei erhalten wir lebenden Kabeljau für die hervorragende Nutaaq® Qualitätsproduktion, wo der Kabeljau innerhalb von höchstens 2 Stunden nachdem er aus dem Wasser kommt, verarbeitet wird.
 - Die unabhängigen Fischer liefern auch frischen, ausgenommenen und gereinigten Kabeljau an unsere lokalen Fabriken zum direkten Filetieren.
 - Für Spezialschnitte wie Loins und Portionen wird unser Kabeljau aus der grönländischen Küstenfischerei in einem chinesischen Verarbeitungsbetrieb weiterverarbeitet.
- ➤ Einkäufe auf dem Weltmarkt, vor allem MSC-Kabeljau aus der Barentssee, werden in unserem Spezialbetrieb in Qingdao, China, oder von zuverlässigen Partnern in Europa verarbeitet.















Nutaaq®

Nuutaq® bedeutet auf grönländisch "neu", und das Produkt setzt wirklich neue Qualitätsstandards für Kabeljau, der frischer, glänzender und schmackhafter ist.

Frischer: Vom Wasser bis zur Tiefkühlung in höchstens 2 Stunden

Weißer: Das ungekochte Fleisch ist aufgrund der strengen Qualitätskontrolle und des Trimmens von Hand fast durchscheinend weiß und von perfekter Konsistenz

Unverwechselbarer Geschmack: Durch die schnelle Verarbeitung bleiben der natürliche Geschmack und die Feuchtigkeit erhalten

Der Fang von Nutaaq® Kabeljau ist nur einige wenige Monate im Jahr möglich, wenn die lokalen Fischer den Kabeljau in ihren Stellnetzen fangen. Von den Netzen werden die Fische direkt zu großen Seewasserbecken geleitet und von dort vorsichtig mit Bünnschiffen lebend zu unserer Verarbeitungsanlage in Maniitsoq transportiert. In Maniitsoq werden die Kabeljaus in großen Fischbecken in Küstennähe gehalten.

Zur Verarbeitung wird der Kabeljau in die Fabrik gebracht, wo er in einem schnellen, kontinuierlichen Verfahren ausgenommen und filetiert wird, um eine außergewöhnliche Oualität sicherzustellen.

Frozen at Sea

Frozen at Sea Kabeljau ist von hervorragender Qualität. Der Fisch wird von unseren eigenen Trawlern gefangen, die in den Gewässern um Grönland und Norwegen weit vor der Küste fischen.

Die Fische werden an Bord geholt, sortiert, geschlachtet, ausgenommen und direkt an Bord filetiert – und das alles innerhalb weniger Stunden. Die Filets werden dann in (Interleaved) Kartons verpackt und eingefroren. Der kurze und schnelle Prozess vom Fang bis zum gefrorenen Produkt liefert Fisch von sehr frischer Qualität.

Verarbeitung an Land

Royal Greenland betreibt in der Nähe der Fischgründe unsere Filetieranlagen entlang der Küste Westgrönlands. Dort fangen die einheimischen Fischer den Kabeljau in Netzen ein, die es ihnen ermöglichen, den Fisch zu sortieren, Beifang und untermaßige Fische auszusortieren. Die Fische werden ausgenommen und zum Filetieren und Verpacken direkt in die Fabrik gebracht. Dies sorgt für Fisch von ausgezeichneter, frischer Qualität. Zu den verfügbaren Produkten gehören Interleaved- und IQF-Filets mit/ohne Haut und Gräten.

Präzise Schnitte und Komfort

Für spezielle Schnitte wie Loins, Portionen und Würfel bietet unsere qualifizierte Verarbeitungseinheit in Qingdao, China, eine Fülle von Möglichkeiten, den Kabeljau sowohl aus Grönland als auch aus der Barentssee zu schneiden. Die Fischreste sind von hoher Qualität und die handgefertigten Qualitätsschnitte bieten bequeme Lösungen für den Einzelhandel und den Food Service.

Wir bieten eine Reihe von Convenience-Produkten auf Kabeljaubasis an, die von unseren zuverlässigen Partnern in Europa hergestellt werden.





















