BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

HUMMER

HOMARUS AMERICANUS

HUMMER

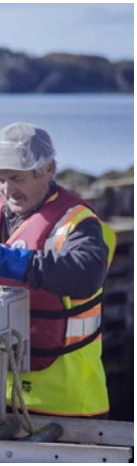
Kanadischer Hummer (Homarus americanus) kommt in Küstengebieten vor, von Labrador in Kanada bis New Jersey in den USA. Der Hummer lebt auf Felsen in Tiefen von 2 bis 40 Metern, wo er sich entweder mit olivgrünem oder grünlich-braunem Farbton der Umgebung anpasst. Der Hummer entwickelt nach dem Kochen seine charakteristische, faszinierende, rote Farbe.

Der Hummer wächst während seines ganzen Lebens, im Gegensatz zu seinem harten Panzer. So windet er sich einmal im Jahr oder alle zwei Jahre aus dem alten Panzer und formt einen neuen, in den er schließlich hineinwachsen wird.
Der Hummerpanzer ist weich, bis dieser größer und dann hart wird. In dieser Zeit ist auch das Fleisch des Hummers saftig und weich. Royal Greenland verarbeitet nur Hummer mit einem harten Panzer, die über festes Fleisch verfügen.

Die Kanadischen Hummer von Royal Greenland werden in den tieferen, kälteren Gewässern entlang der Süd- und Westküste Neufundlands gefangen, wo die größeren Hummer leben.

Während der Fangzeit von April bis Juli fangen lokale Fischer in kleinen Tagesbooten die Hummer in Hummerfallen. Die Fallen werden auf das Meer hinausgebracht und durch Seile auf den Meeresboden abgesenkt. An den Fallen sind schwimmende Bojen befestigt, um diese später wiederfinden zu können. Die Hummer werden dann in Port Auxchoix und Port Saunders an der Westküste Neufundlands oder in Harbor Breton, Fortune oder Grand Bank an der Südküste angelandet.

Die Verarbeitung der lebenden kanadischen Hummer erfolgt in den Produktionsbetrieben von Royal Greenland in Neufundland – in Conche und Southern Harbour.



CANADIAN
LOBSTER

Nachhaltige Fischerei

Die Hummerfischerei in Kanada hat eine lange Tradition der Regulierung (reguliert durch das DFO, Ministerium für Fischerei und Ozeane), die eine nachhaltige Ernte gewährleistet. Die neufundländischen Fischer verwenden eine sanfte Fangmethode mit Hummerfallen, die es Hummern mit Untermaß erlauben, durch ein kleines Ausgangsloch freizukommen. Darüber hinaus wird sich der biologisch abbaubare Teil der Falle im Laufe der Zeit auflösen, was Hummern, die in verloren gegangenen Fallen gefangen sind, eine Möglichkeit zum Entkommen bietet.

Conche Seafood ist ein Mitglied des Lobster Council of Canada (LCC), das aus Fischern, Lebend-Transportfirmen, Verarbeitern, First Nations und Regierungen besteht, die für eine nachhaltige Hummer-Industrie zusammenarbeiten.

Quin-Sea Fisheries Ltd | A Division of Royal Greenland

Rohe ganze Hummer (gefroren)

Royal Greenlands Produktionsbetriebe verarbeiten die lebenden Hummer sorgfältig von Hand. Die Hummer werden nach Größe sortiert, mit frischem, kaltem Wasser betäubt und nach den strengen kanadischen Richtlinien getötet, bevor jeder einzelne Hummer vorsichtig in ein rotes Netz gelegt, schockgefroren und mit Wasser glasiert wird, um den Hummer frisch zu halten, während er gefroren ist. Für den Transport werden die Hummer in einen Umkarton verpackt, der für Kunden auf der ganzen Welt versandbereit ist.

Roher ganzer Hummer ist einfach zu lagern und kann auf viele Arten zubereitet werden. Nachdem der Hummer aufgetaut und gegart ist, erscheint seine faszinierende rote Farbe und er kann kalt oder warm, alleine, mit etwas Zitrone oder in einem „Surf & Turf"-Gericht mit Fleisch serviert werden. Kanadischer Hummer fügt einem Gericht oder Buffet immer ein einzigartiges und exklusives Aussehen und einen exquisiten Geschmack hinzu.

Gekochte ganze Hummer (gefroren)

Dieses Produkt ist servierfertig, da der ganze Hummer bereits gekocht und gefroren wurde. Unser Hummer ist perfekt gekocht für optimale Fleischqualität.

Gekochter ganzer Hummer ist ein sehr luxuriöses, aber leicht zuzubereitendes Gericht, da der Hummer nur aufgetaut und dann entweder kalt, mit z.B. Zitrone oder zerlassener Butter und Knoblauch-Dip serviert werden kann, oder warm, nachdem er etwa 3 Minuten lang gegrillt wurde.

Lebende Hummer

Lebende Hummer werden mit besonderer Sorgfalt behandelt, vom Fischer bis zur Lieferung an den Kunden. Wir achten darauf, die Hummer während seiner gesamten Reise schonend zu behandeln. Nachdem die lebenden Hummer in die Verarbeitungsanlage gekommen sind, werden sie von Hand sortiert. Die Umkartons mit lebenden Hummern werden bei niedrigen Temperaturen gelagert und sind für die Reise zu Kunden auf der ganzen Welt bereit.

Lebender Hummer aus den kühlen Gewässern um Neufundland ist ein voller Genuss. Halten Sie den Hummer in einem Meerwasseraquarium frisch und erkunden Sie die Vielfalt der Kochmöglichkeiten mit dem lebenden Hummer.

Das Bild zeigt einen tiefgefrorenen, aufgetauten Hummer

Kulinarische Qualitäten

Kanadischer Hummer ist ein wahrer Luxus in Bezug auf Geschmack und Aussehen, dank seiner schönen rot gefärbten Schale und dem zarten weißen Fleisch, mit seinem milden, leicht süßlichen und nussigen Geschmack, der äußerst angenehm ist. Das Hartschalen-Hummerfleisch ist fester als das Weichschalenfleisch und gilt als das schmackhafteste und hat sich auch als das nahrhafteste erwiesen. Der Hartschalen-Hummer ist voller festem Fleisch mit einer dichten Konsistenz und einem gut entwickelten Geschmack, aufgrund des kälteren Wassers, das den Hummer langsamer wachsen lässt.

Geschmacksharmonie

Kanadischer Hummer aus den kalten, tiefen Gewässern vor der Küste von Neufundland ist sehr reich an Eiweiß und sehr fettarm. Kanadischer Hummer ist nicht nur eine gesunde Proteinquelle, sondern auch reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Er ist reich an Vitamin B12, eine ausgezeichneter Lieferant für Kupfer und Selen und eine gute Quelle für Phosphor. Dies macht Kanadischen Hummer zu einem wirklich großartigen und luxuriösen Gericht in Bezug auf Aussehen, Geschmack und Ernährung.

Das Fleisch in den Scheren und im Schwanz des Hummers ist ein wahrer Luxus. Das frische, weiße und milde Hummerfleisch ist köstlich, wenn es mit Limette, Zitrone oder Knoblauch und Kräutern wie Thymian und Petersilie ergänzt wird.

Zubereitungstipps

Kanadischer Hummer kann heiß oder kalt serviert werden. Die Royal Greenland Hummerprodukte sind entweder servier- oder kochfertig. Der Hummer kann serviert werden mit z.B. Thymian, Parmesankäse, Butter und Paniermehl — als Parmesan-gratinierter Hummer — gegrillt oder als Hummerravioli in einem Hummerbiskuit mit Mangosalat.

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

Hummer
lebend oder roh

Hummer
gekocht