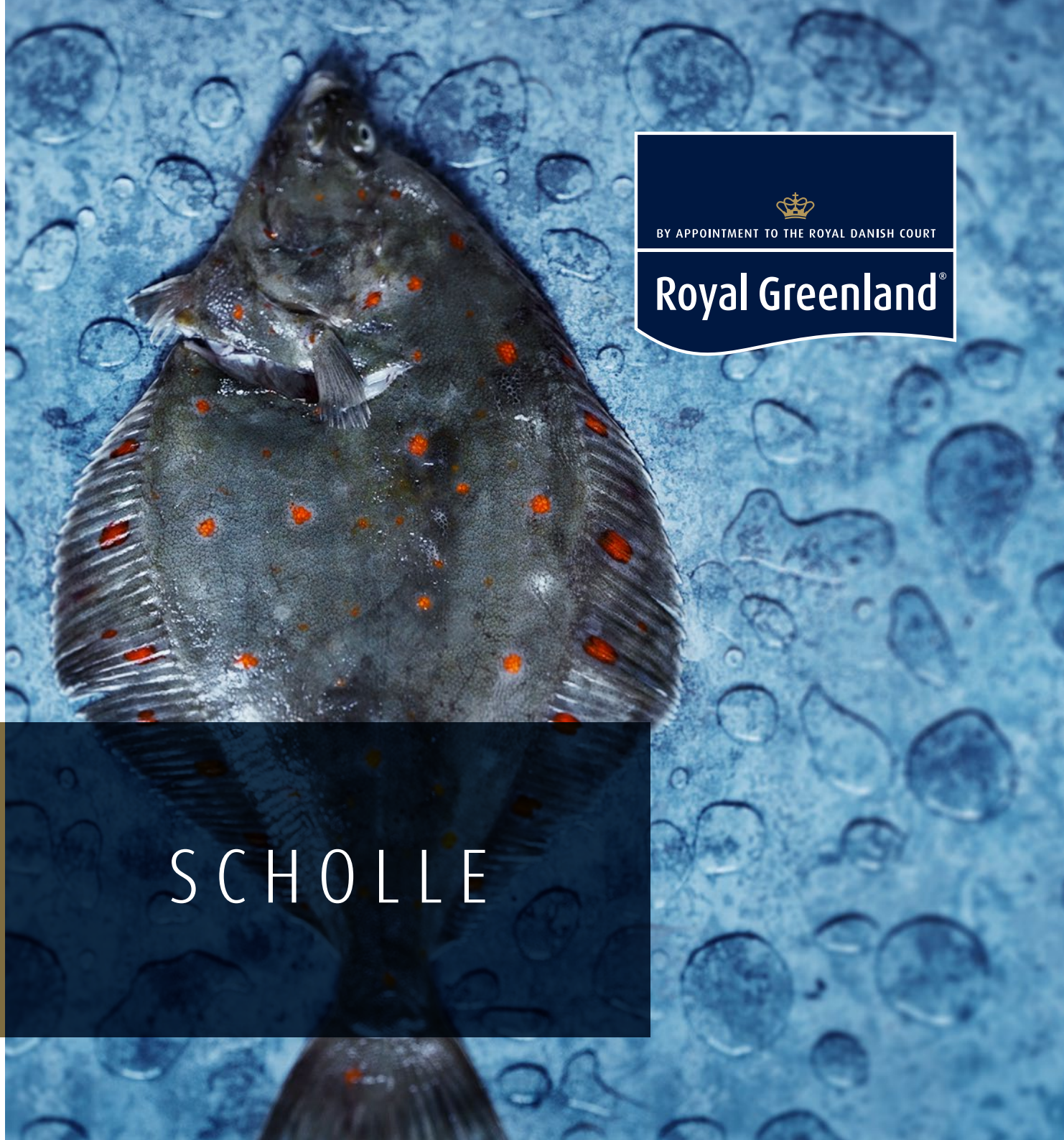
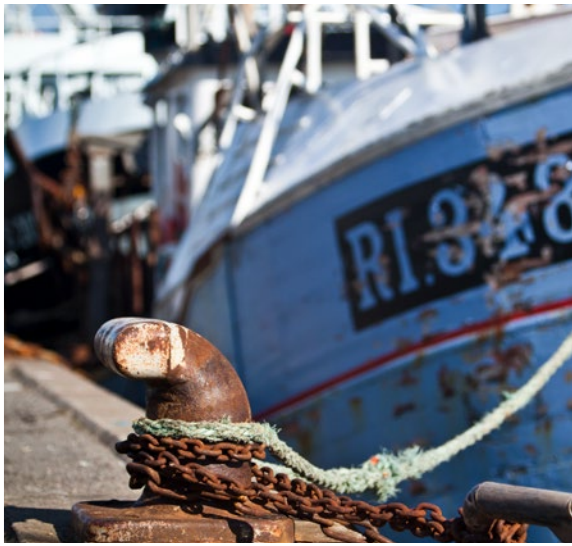


BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

SCHOLLE

PLEURONECTES PLATESSA



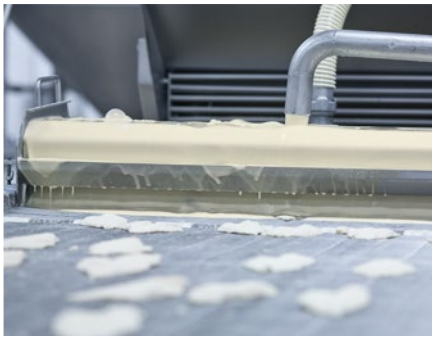
SCHOLLE

Scholle (Pleuronectes platessa) ist einer der beliebtesten Plattfische Europas. Der braune Fisch mit den charakteristischen roten Flecken ist in allen europäischen Küstengebieten, von der Nordsee bis zum Mittelmeer, weit verbreitet.

Die Scholle bevorzugt sandige Bodenverhältnisse und lebt in seichten Uferbereichen sowie in Tiefen von bis zu 200 m.

Royal Greenland bietet Schollen überwiegend aus dänischer Fischerei an, die mit Schleppnetzen, Stellnetzen oder Snurrewaden in der Nordsee gefangen werden. Die Fischerei in Dänemark ist vom Marine Stewardship Council (MSC) als nachhaltig zertifiziert.

Die frisch gefangene Scholle wird auf dänischen Auktionen gekauft und von dort direkt in die hochmoderne Verarbeitungsanlage nach Koszalin, in Polen, transportiert. Diese ist auf Plattfische wie Scholle, Flunder, Heilbutt und Pazifische Scholle spezialisiert.



Natur

Naturfilets von der Scholle sind mit und ohne Haut erhältlich. Außerdem gibt es verschiedene Convenience-Varianten, wie gerollte und gefüllte Schollenfilets.

In Backteig und paniert

Royal Greenland bietet eine Reihe von verschiedenen Teigen und Panaden an, die allesamt knusprig sind, während der Fisch innen zart und saftig bleibt. Dies kann an die Wünsche der Kunden angepasst werden. Die Panaden sind mit Gewürzen und Kräutern, mit feinem Paniermehl, Vollkorn, fettarm und vielem mehr erhältlich. Die meisten Produkte sind direkt aus dem Gefrierschrank ofenfertig.

Glutenfrei und Bio-Panade

Neue Produktgenerationen der traditionellen panierten Scholle werden in schmackhaften glutenfreien Varianten mit reis- oder maisbasierter Panade angeboten. Außerdem kann sie jetzt in einer 100 %-igen Bio-Panade genossen werden.

Leicht paniert und Meunière

Für ein leichteres Schollengericht bieten wir unsere leicht panierten Sorten mit nur 20 bis 30 % Panierung oder unsere Scholle Meunière (nach Müllerin Art) an, die mit 8 % Mehl bestäubt ist. Beide Arten sind mit zusätzlichen Kräutern und/oder Gewürzen erhältlich und bieten eine leichte Alternative zu traditionellen panierten Produkten.

Gefüllt

Royal Greenlands gefüllte Scholle ist eine Mahlzeit für sich, man braucht nur etwas Gemüse als Beilage dazuzugeben. Saftige Schollenfilets werden mit köstlichen Zutaten wie Garnelen, Brokkoli, Spargel, Weißkäse und Sahnesaucen gefüllt und dann paniert. Alle Sorten sind vorgebacken und ofenfertig.

Goujons

Royal Greenlands Schollengoujons sind mit einem knusprigen Teig überzogen. Dank ihrer praktischen Größe eignen sie sich perfekt als Snack mit einem Dip oder für Fish and Chips, alternativ im Streetfood-Stil in einem leichten Brötchen mit Ketchup und Gurken als „Sea Dog“.

Alle Sorten sind vorgebacken und ofenfertig.

Clean Label

Clean Label ist ein Sortiment von paniertem Fisch, gefülltem Fisch und Gourmet-Filets, die zu 100 % frei von künstlichen Farb-, Aroma- und Konservierungsstoffen sind. Natürliche Produkte durch und durch.

Clean Label ist unsere Garantie, dass die Produkte den 3 Prinzipien entsprechen:

- Nur natürliche Zutaten
- Authentischer Geschmack
- Natürliches Aussehen

IN DER KÜCHE

Kulinarische Qualitäten

Die Scholle ist ein Fisch mit sehr mildem Geschmack und zartem, saftigem Fleisch. Die Scholle ist ein sehr vielseitiges Produkt, da sie gebraten, gebacken, gedünstet oder auf andere Art und Weise zubereitet werden kann. Das weiße Fleisch hat ein süßliches und mildes Umami-Aroma sowie eine feste, saftige Konsistenz.

Geschmacksharmonie

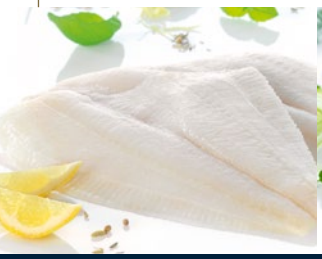
Durch ihren milden, süßlichen Geschmack passt die Scholle hervorragend zu Schalentieren.

Die feste Konsistenz des Fleisches macht sie zu einer idealen und schmackhaften Kombination mit knackigem Gemüse und Kartoffeln.

Zubereitungstipps

Scholle passt gut zu Ofengerichten mit Saucen, die dafür sorgen, dass der Fisch saftig bleibt. Bei niedriger Hitze lange backen, um die Saftigkeit des empfindlichen Fleisches zu erhalten. Varianten in Panade oder Backteig werden entweder im Ofen, in einer Pfanne oder in der Fritteuse zubereitet.

Naturfilets
Standard oder gerollt



Gefüllte Schollenfilets
Natur, mit köstlicher Füllung

Leicht paniert und mehliert
- nach Müllerin Art,
  mit Kräutern und/oder
  Gewürzen

Gefüllt und paniert
Schollenfilets mit Füllung
in einer cremigen Sauce

Goujons, paniert