



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

ASTICE AMERICANO



## Astice americano precotto intero surgelato

Da Terranova



### Astice americano *Homarus americanus*

L'astice americano, dalle **acque fredde** e pulite della **costa di Terranova**, ha un **aspetto, dimensioni e gusto dalla delicatezza veramente esclusivi** grazie al suo bel guscio rosso, alle **grandissime chele** e alla delicata polpa bianca con un gustoso sapore di noce **leggermente dolce**.

Presso le coste di Terranova vive una colonia **sana e sostenibile** di **astici dal guscio duro**. Questi astici dal guscio duro hanno una **polpa più soda** degli astici dal guscio morbido e sono considerati i più gustosi.

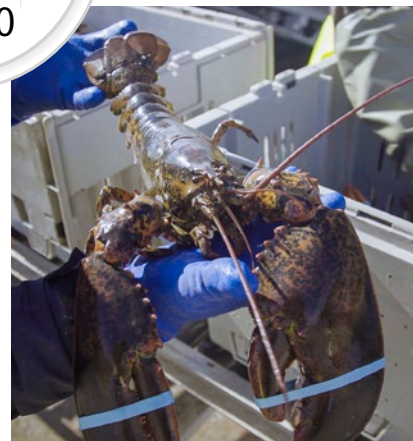
Inoltre hanno dimostrato di essere **i più nutrienti** in quanto contengono **pochi grassi e molte proteine**. L'astice intero è **cotto** alla perfezione per una **polpa dalla qualità ottimale**, quindi è surgelato rapidamente ed è **pronto per essere servito** dopo lo scongelamento.

- **Pescati in mare aperto** nelle acque fredde della costa di Terranova
- L'astice dal guscio duro **ha una polpa densa e soda** al contrario di quella dell'astice dal guscio morbido che è più acquosa
- **Una polpa delicata e bianca**, dal **gusto più dolciastro** rispetto agli esemplari che vivono nei mari più caldi
- **Una polpa dal gusto fresco e unico**: dal mare al surgelatore in pochissimo tempo
- **Nutriente**: pochi grassi e molte proteine
- Surgelati in modo rapido individualmente per **conservare la freschezza**
- **Facile da conservare**: ogni astice è confezionato in una reticella
- Mantiene la **massima qualità**: glassati con acqua dolce potabile
- **Confezionati manualmente** con cura in scatole di cartone
- **Pronti per essere serviti** (sono già precotti)





Royal Greenland  
**FIT FOR  
 FOODSERVICE  
 &  
 GASTRO**



**Novita'!**



L'astice intero precotto è un piatto sfarzoso ma **di facile preparazione** perché è sufficiente scongelarlo ed è pronto per essere servito.

**La polpa delle chele e della coda dell'astice è davvero eccellente.** La fresca polpa bianca dell'astice è deliziosa con l'aggiunta di lime, limone o aglio ed erbe aromatiche come il timo e il prezzemolo. L'astice americano può essere **servito caldo o freddo** e aggiunge un aspetto esclusivo e molto gusto a qualsiasi piatto o buffet.

CANADIAN  
**LOBSTER**  


**Scongelare** in frigorifero. **Dividere gli astici** infilando un coltello nella giuntura tra testa e corpo, separare la testa dal corpo e infine tagliare la coda. **Condire** con una miscela di **burro fuso e aglio** sulle metà degli astici e **grigliare** fino a ottenerne la doratura (circa 3 minuti).



**Astice americano intero precotto surgelato**

Peso:	450 - 500g	Codice prodotto:	119 400 450
Peso:	500 - 550g	Codice prodotto:	119 400 500
Peso:	550 - 650g	Codice prodotto:	119 400 550
Peso:	650 - 750g	Codice prodotto:	119 400 650