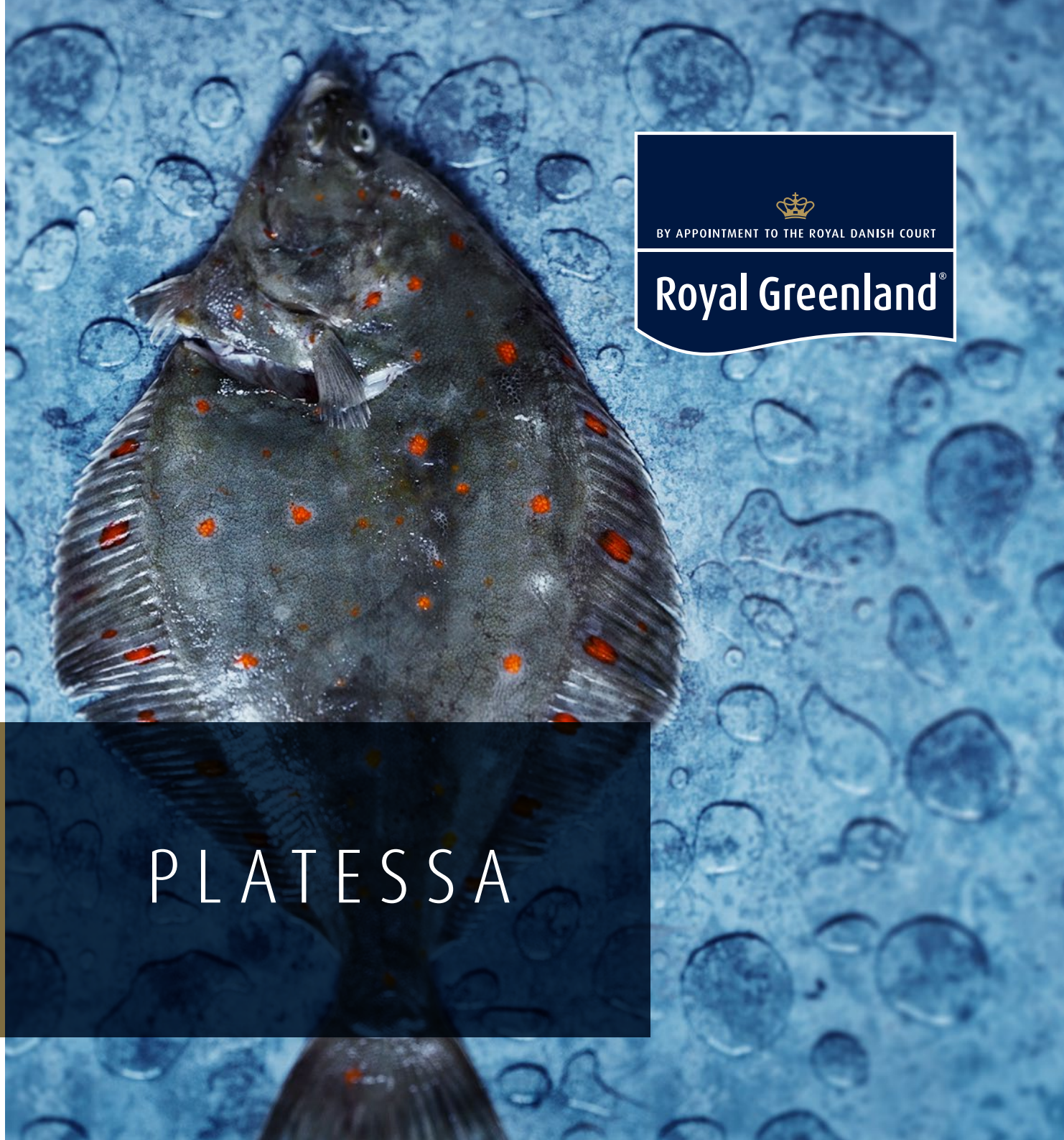
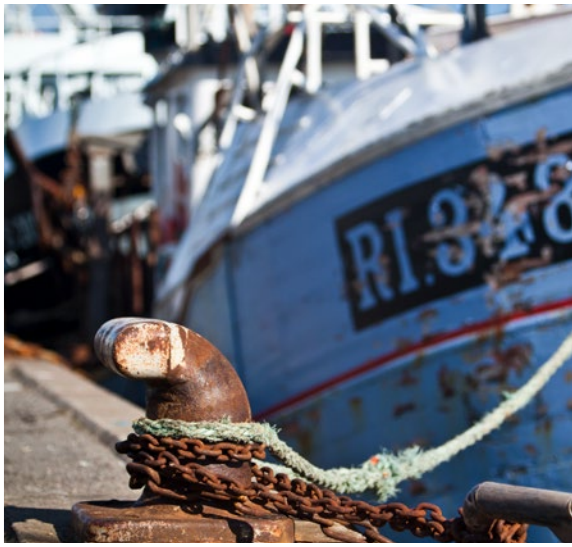


BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

PLATESSA

PLEURONECTES
PLATESSA

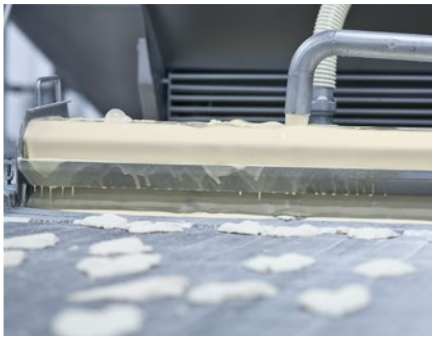


PLATESSA

La platessa (Pleuronectes platessa) è uno dei pesci piatti più popolari in Europa. La platessa è un pesce di color marrone caratterizzato da puntini rossi ed è molto comune in Europa, nelle zone costiere dal Mare del Nord al Mediterraneo.

Preferisce vivere nei fondi marini sabbiosi, in zone poco profonde e in profondità fino a 200 m.

Royal Greenland offre platesse catturate nel Mare del Nord da pescatori danesi con reti a strascico, reti o sciabiche danesi. La pesca è certificata da MSC come sostenibile. I pesci vengono acquistati alle aste danesi e trasportati direttamente a Koszalin in Polonia, dove i nostri partner fidati li sottopongono a un ulteriore processo di lavorazione da cui si ottengono i filetti naturali, o trasformano i filetti in uno dei nostri prodotti a valore aggiunto.



LINEE DI PRODOTTI

Filetti al naturale

I filetti naturali di platessa sono disponibili con o senza pelle. Inoltre sono disponibili numerose versioni "pronte da cuoere", come i filetti di platessa arrotolata, i filetti ripieni con una spuma cremosa all'interno ecc.

Preparati in pastella e panati

Royal Greenland offre un'ampia gamma di pastelle e panature che aggiungono croccantezza, mantenendo il pesce succoso e tenero all'interno. Sia i prodotti preparati in pastella che panati possono essere adattati alle esigenze del cliente e le panature sono disponibili con spezie ed erbe aromatiche, con pane grattugiato classico, cereali integrali, con ridotto contenuto di grassi e molto altro.
La maggior parte dei prodotti si possono infornare ancora congelati.

Panatura biologica e senza glutine

Le nuove versioni della tradizionale platessa impanata vengono offerte in gustose varianti senza glutine, con panature di riso o di mais. Inoltre, è adesso disponibile panatura biologica al 100%.

Leggermente infarinata & Meuniere

Per una ricetta più leggera, offriamo le nostre varietà con infarinatura leggera con solo il 20-30% di panatura o persino inferiore con la nostra platessa alla mugnaia, che ha un'infarinatura dell'8%. Entrambi i tipi sono disponibili con aggiunta di erbe aromatiche e/o spezie e offrono un'alternativa leggera ai tradizionali prodotti panati.

Ripiena

La platessa ripiena Royal Greenland è un pasto completo a pieno titolo; basta aggiungere un po' di verdure come contorno. I succosi filetti di platessa vengono farciti con deliziosi ingredienti come gamberi, broccoli, asparagi, formaggio bianco e salse cremose, e poi impanati. Tutte le varietà sono prefritte e pronte da infornare.

Goujons

I filetti di platessa goujons di Royal Greenland sono ricoperti con una pastella croccante. Le loro comode mini porzioni sono ideali per spuntini o porzioni di fish & chips, in alternativa possono essere servite in stile streetfood in un panino leggero con ketchup e sottaceti, come un "hot-dog di mare". Tutte le varietà sono prefritte e pronte da infornare.

Clean label

Clean label è la nostra gamma di prodotti di qualità a base di pesce preparati interamente senza aromi artificiali, coloranti e conservanti. Prodotti interamente naturali. La linea Clean label è la nostra garanzia che i prodotti si basano su tre semplici principi:

- Solo ingredienti naturali
- Gusto autentico
- Aspetto naturale

IN CUCINA

Qualità culinarie

La platessa è un pesce dal sapore molto delicato e dalla carne delicata e succosa. I suoi filetti piatti e sottili cuociono molto rapidamente, sono ottimi panati o in pastella e sono ideali per avvolgere il ripieno.
La platessa è caratterizzata da un sapore dolce e leggermente umami.

Abbinamento di sapori

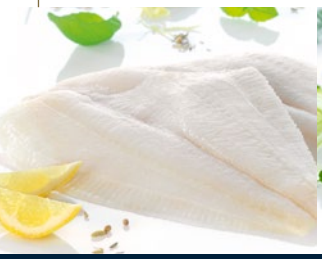
Grazie al suo sapore dolce e delicato è perfetta con salse e condimenti delicati e in abbinamento ai crostacei.

Si consiglia di servirla con vino bianco o agrumi, che aggiungono un lieve gusto acidulo. Le verdure aggiungono fragranza a questo pesce succoso.

Caratteristiche di cottura

La platessa è ideale per piatti al forno, abbinata a salse che ne mantengono la giusta dose di umidità. Si consiglia di cuocere la platessa a basse temperature e più a lungo al fine di preservare la succosità della sua carne delicata. Le versioni panate/in pastella possono essere cucinate in forno, in padella o nella friggitrice.

Naturali - filetti standard o arrotolati



Naturali farciti - filetti naturali arrotolati intorno a un delizioso ripieno

Ricoperti - panati, leggermente infarinati o alla mugnaia, disponibili in una varietà di aromi

Ripieni e panati - filetti di platessa con ripieno di salsa cremosa, panati

Goujons, panati