

PANERET FISK

STORT UDVALG

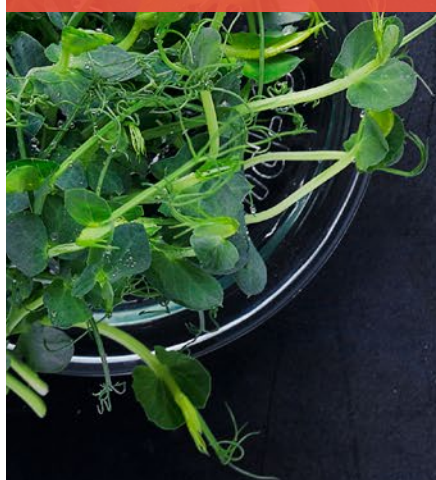
Spændende sortiment af
paneret fisk:

- Fisk med **GLUTENFRI** panering
- **Færdigstegte** fisk
- og meget mere...


BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

Royal Greenland
**FIT FOR
FOODSERVICE
&
GASTRO**





TILBEREDNING

- Tilbered den panerede fisk direkte fra frost til en kernetemperatur på min. 65°C
- Med den rette ovn, f.eks. en Rational-ovn, kan du optimere dit arbejde og sikre den bedste tilberedning af fisken

Bredt udvalg af panerede fisk
- der også er velegnede til måltidsbakker



Panering og fisk med holdning

- nemt at få fisk på bordet

Panering er ikke bare panering...

Paneret fisk er mere end bare den klassiske rødspættefilet, du finder på et stjernesbud eller til højtiderne med citron og remoulade.

Og det er lige netop dét, vi vil vise dig med denne folder, hvor vi præsenterer vores sortiment af panerede fisk.

For at møde vores kunders mange forskellige behov har Royal Greenland et sortiment af paneret fisk med forskellige slags paneringer – fx nogen, der blot er vendt i mel og nogen, der er paneret i sprød tempuradej. De forskellige paneringstyper findes på mange forskellige slags fisk – rødspætter, skrubber, torsk, sild m.fl. og desuden i forskellige stadier af tilberedning.

Vi har delt folderen ind efter, hvordan de panerede fisk er tilberedt, når du får dem ud i dit køkken.

Vi kan tilbyde: ikke stegt, forstegt eller færdigstegt.

De ikke-stegte er panerede på forhånd, men resten af tilberedningen er op til dig, så du kan få det helt som du ønsker. De forstegte fisk er tilberedt på forhånd, så de bare skal færdigtilberedes i ovnen, hvilket gør dem lette og hurtige at håndtere i køkkenet. Færdigstegte fisk er tilberedt til en kerntemperatur på 72°C, så de skal blot tøs op før brug.



På mange af vores panerede produkter har vi et lille mærke, der hedder Clean Label. Clean Label er Royal Greenlands eget kvalitetsmærke, der garanterer, at produktet er fuldstændig fri for kunstige farvestoffer, smagsstoffer og konserveringsmidler. Du kan læse meget mere om Clean Label inde i folderen.

I folderen finder du også masser af information om de forskellige paneringstyper, vores produkter og meget mere, så det bliver nemmere for dig at finde lige nøjagtigt det produkt, du skal bruge i dit køkken.

Royal Greenland – din samarbejdspartner



Paneringstyper



Letpaneret

Letpanerede produkter har, som navnet antyder, en tynd panering – paneringsprocenten ligger på kun 20 %. Det giver produktet en tynd, sprød skorpe med saftig fisk inden i. Den lette panering betyder, at produkterne indeholder mere fisk end fuldpanerede produkter, hvilket gør de letpanerede produkter til et sundere alternativ.

Letpanerede produkter:

Letpaneret rødspættefilet med citron/persille



Meunière

Meunière er en klassisk, fransk tilberedningsmetode, som især bruges til fladfisk. Ordet meunière kommer fra fransk og betyder "møllerkone". Møllerens kone havde oprindeligt let adgang til mel, og at tilberede noget à la meunière betyder derfor, at det er vendt i mel. Denne form for panering tilføjer fisken en tyndere panering, hvorved fisken virkelig kommer til sin ret – produktet har kun 8 % panering.

Meunièreprodukter indeholder også mindre fedt.

Produkter med meunière panering:

Skrubbefilet og rødspættefilet



Brødkrummepanering

En stor del af Royal Greenlands sortiment har en traditionel brødkrummepanering, som er utrolig sprød og meget velsmagende. Paneringsprocenten varierer fra produkt til produkt, afhængig af størrelse/format, men ligger generelt mellem 35-46 %.

Det betyder altså, at størstedelen af produktet består af lækker, saftig fisk. Jo større overfladen på fisken er, jo mere panering kræves der, for at produktet er paneret.

Vi panerer, som kokkene gør: først i mel, dernæst i æg og til sidst med rasp. Langt størstedelen af Royal Greenlands fisk er nemlig paneret efter et tretrinssystem. Trin 1 er predust, hvor fisken vendes i mel for at suge overskydende væske, hvilket er med til at holde fisken saftig. Trin 2 kalder vi batter. Dette trin er med til at beskytte fisken under tilberedning. Det sidste trin, trin 3, er det yderste lag panering, som giver produktet highlight, farve og struktur.

Produkter med traditionel brødkrummepanering:

Rødspættefilet, skrubbefilet, fyldte rødspætter, sejkrebinetter

Tempurapanering

Tempurapanering – eller dejpanering – giver produktet en lækker, sprød og let panering, som holder fisken saftig inden i. Tempura kommer fra det japanske køkken. Fisken bliver indhyllet i dej og derefter friturestegt. Tempurapanerede produkter adskiller sig især fra traditionelle, brødkrummepanerede produkter ved, at man som det sidste lag i paneringen tilføjer dej, som gør det færdige produkt mere sprødt og delikat. Alt efter hvilket produkt, der er tale om, ligger paneringsprocenten på mellem 20-40 %.

Produkter med tempurapanering:

Torskeloins, torskeportioner, sejpanetter, sejfilet, nuggets



Rugmelspaneret

Ved rugmelspanering anvendes en ernæringsrigtig, grov rugmel, som har et højt indhold af fuldkorn og fiber. Paneringsprocenten ligger på kun 20 %, hvilket også er med til at gøre fisken til et sundere alternativ til de klassiske, panerede produkter, fordi den indeholder mere fisk. Som en yderligere bonus er rugmelspanering ekstra sprød og har en mere fyldig smag end den traditionelle rasppanering.

Produkter med rugmelspanering:

Sild



Glutenfri panering

Royal Greenland tilbyder en række produkter med glutenfri panering. Der er anvendt risemel og/eller kikærtemel og majsmelet i paneringen. Den glutenfri panering er både sprød og har en naturlig smag.

Paneringsprocent ligger på 40 %. Produkterne indeholder ikke æg og mælk af hensyn til dem, der er intolerante overfor disse produkter.

Produkter med glutenfri panering:

Rødspættefilet, sprødbagt torsk, sprødbagt sejpanett

Paneret fisk – ikke stegt



Royal Greenland køber rødspætter på auktioner langs den danske vestkyst. Langt de fleste er fanget i den nordlige del af Nordsøen, hvor den danske del af fiskeriet er MSC-certificeret.



Vælg ikke-stegt paneret rødspætte eller skrubbe - du slipper for selv at panere fisken

Med panerede (ikke-stegte) produkter har Royal Greenland gjort en del af forarbejdet for dig. Vi har paneret fisken, så den er klar til at stege på panden eller til at blive lagt i frituren – nøjagtigt som du foretrækker, at fisken bliver tilberedt. Du slipper altså for at stå med mel, æg og rasp selv og kan springe direkte til den sidste del af tilberedningen.

I vores sortiment af ikke-stegte, panerede produkter finder du rødspætter og skrubber. Rødspætter og skrubber er nogle af de mest populære fisk – især op til højtiderne – og er altid en klassiker på frokostbordet, fx som stjerneskud eller med remoulade og citron.

Paneret fisk, ikke stegt - Rødspætte

Rødspættefilet,
paneret (60% fisk)

Vægt: 45 - 70 g, 5 kg

Varenr.: 152 702 045



Rødspættefilet,
paneret (60% fisk)

Vægt: 70 - 100 g, 5 kg

Varenr.: 152 703 000



Rødspættefilet,
paneret (60% fisk)

Vægt: 100 - 130 g, 5 kg

Varenr.: 152 704 000



Paneret fisk, ikke stegt - Skrubbe



Skrubbefilet,
paneret (60% fisk)

Vægt: 45 - 70 g, 5 kg

Varenr.: 152 712 000



Skrubbefilet,
paneret (60% fisk)

Vægt: 70 - 100 g, 5 kg

Varenr.: 152 713 000



Skrubbefilet,
paneret (60% fisk)

Vægt: 100 - 130 g, 5 kg

Varenr.: 152 714 000



Det er blot en myte at fersk fisk er bedre end frossen...!

**Mange frosne fordele: høj kvalitet, mindre
madspild, større fleksibilitet og en god pris!**

høj kvalitet

intet spild

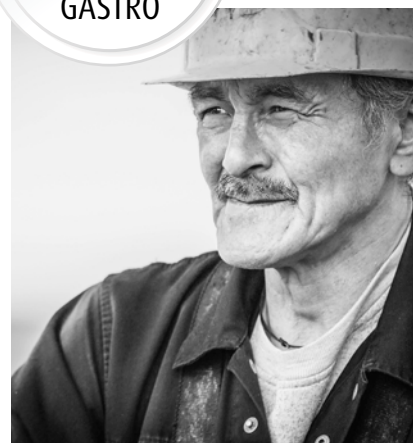
altid på lager

nem at dosere

ensartede stykker

vægt garanti

Royal Greenland
**FIT FOR
FOODSERVICE
&
GASTRO**



Produkt navn	MSC	Clean Label	Produktstr.	Varenr.	Krt str.	Panerings-%	Fiske-%	Formet	Ikke stegt	Forstegt	Færdigstegt	Ovn	Friture	Pande
Rødspætte, meuniere, forstegt, foldet	MSC		ca 110 g	152 200 000	5.000	8	92			x		x		
Skrubbe, meuniere, forstegt, foldet			ca 55 g	152 290 000	5.000	8	92			x		x		
Rødspættefilet, goujons, tempurapaneret	MSC		60 - 80 g	152 060 080	9 x 1.000 g	30	70			x		x	x	x
Rødspættefilet 1/2, paneret	MSC	x	45 - 70 g	152 702 045	5.000	40	60		x				x	x
Rødspættefilet 1/2, paneret	MSC	x	70 - 100 g	152 703 000	5.000	40	60		x				x	x
Rødspættefilet 1/2, paneret	MSC	x	100 - 130 g	152 704 000	5.000	40	60		x				x	x
Rødspætte hel, uden ben, forstegt	MSC	x	100 - 130 g	152 761 000	5.000	40	60			x		x		
Rødspætte hel, uden ben, forstegt	MSC	x	130 - 160 g	152 255 000	5.000	40	60			x		x		
Rødspættefilet, paneret, færdigstegt	MSC	x	70 - 100 g	152 709 500	5.000	40	60				x	(x)		
Rødspættefilet, letpaneret, m. citron/persille			100 - 130 g	152 504 501	5.000	20	80			x		x		
Rødspætter Fyldte m. rejer og broccoli	MSC	x	120 - 160g	161 790 000	5.000	33	46			x		x		
Rødspætter Fyldte m. spinat og fetaost	MSC	x	120 - 160g	161 797 100	5.000	33	46			x		x		
Skrubbe 1/2, paneret		x	45 - 70 g	152 712 000	5.000	40	60		x				x	x
Skrubbe 1/2, paneret		x	70 - 100 g	152 713 000	5.000	40	60		x				x	x
Skrubbe 1/2, paneret		x	100 - 130 g	152 714 000	5.000	40	60		x				x	x
Skrubbefilet, paneret, færdigstegt		x	70 - 100 g	152 709 600	5.000	46	54				x	(x)		
Sild, rugmelspaneret, færdigstegt	MSC	x	80 - 120 g	153 639 000	5.000	20	80				x	(x)		
Fiskenuggets af alaskasej, færdigstegt	MSC	x	16 - 26 g - 2 x 2.500 g	154 054 102	5.000	20	80				x	(x)		
Torskefiletportioner, letpaneret, m. citron/persille, færdigstegt	MSC	x	50 - 70 g - 2 x 2.500 g	153 519 035	5.000	20	80				x	(x)		
Torskeloins, Sprødbagt			100 - 120 g	153 642 271	5.000	40	60			x		x		
Torskeportioner, sprødbaneret, forstegt	MSC	x	100 g	153 055 100	5.000	35	65	x		x		x		
Sejpanetter, sprødbaneret, forstegt	MSC	x	50 g	153 044 050	5.000	35	65	x		x		x		
Sejfilet, sprødbaneret, forstegt	MSC	x	80 - 100 g	153 044 100	5.000	35	65			x		x		
Sejcrepinetter m. porre og gulerød			125 - 155 g	161 361 000	5.000	33	41			x		x		
Rødspættefilet, glutenfri panering	MSC		100 - 130 g - 2 x 2.500 g	152 555 005	5.000		60			x		x		
Sprødbagt torsk, glutenfri panering	MSC		80 g - 2 x 2.500 g	156 555 005	5.000		60			x		x		
Sprødbagt sejpanett, glutenfri panering	MSC		55 g - 2 x 2.500 g	153 555 005	5.000		60			x		x		

Forstegt paneret fisk

Meunièrepaineret fisk er meget fisk og lidt panering. Smagen er fantastisk og det er nemt at servere. Fisken skal bare varmes i ovnen direkte fra frost!



Vælg forstegt, paneret fisk med mange forskellige kombinationer af fisk og panering
- du skal kun varme dem i ovnen, direkte fra frost...

Med forstegte, panerede fisk har vi gjort det nemt for dig at færdigtilberede paneret fisk i dit eget køkken. Det eneste, du skal gøre, er at varme dem i ovnen direkte fra frost til en kernetemperatur på min. 65°C. Det er nemt og tidsbesparende.

Royal Greenland har mange forskellige kombinationer af fisk og panering i det forstegte sortiment. Du finder både rødspætter, skrubber, torsk og sej med alt fra klassisk brødkrummepanering til meunière-, tempura- og glutenfri panering.

Meunièrepanering



Skrubbefilet,
meunière, forstegt
(92% fisk)

Vægt: ca. 55 g, 5 kg

Varenr.: 152 290 000



Rødspættefilet,
meunière, forstegt
(92% fisk)

Vægt: ca. 110 g, 5 kg

Varenr.: 152 200 000



Forstegt paneret fisk - Rødspætte



Rødspættefilet, Goujons, tempurapaneret,
forstegt
(70% fisk)

Vægt: 60 - 80 g, 9 x 1.000 kg

Varenr.: 152 060 080



Rødspætte hel,
sammenlagt, forstegt
(60% fisk)

Vægt: 100 - 130 g, 5 kg

Varenr.: 152 761 000



Rødspætte hel, sammenlagt, forstegt
(60% fisk)

Vægt: 130 - 160 g, 5 kg

Varenr.: 152 255 000



Rødspættefilet, letpaneret
m. citron/persille, forstegt (80% fisk)

Vægt: 100 - 130 g, 5 kg

Varenr.: 152 504 501



Forstegt paneret fisk - Rødspætte, Sej



Fyldt fisk

Rødspætte, fyldt m. rejer og broccoli, forstegt (46% fisk)
Vægt: ca. 140 g, 5 kg
Varenr.: 161 790 000



Rødspætte, fyldt m. spinat og feta, forstegt (46% fisk)
Vægt: ca. 140 g, 5 kg
Varenr.: 161 797 100



Sejkrebinetter, m. porre og gulerod, forstegt (41% fisk)
Vægt: ca. 140 g, 5 kg
Varenr.: 161 361 000

Forstegt paneret fisk - Torsk, Sej



Torskeloins, sprødbagt,
forstegt (60% fisk)

Vægt: 100 - 120 g, 5 kg

Varenr.: 153 642 271



Torskeportioner, sprødpaneret,
forstegt (60% fisk)

Vægt: ca. 100 g, 5 kg

Varenr.: 153 055 100



Sejpanetter, sprødpaneret,
forstegt (60% fisk)

Vægt: ca. 50 g, 5 kg

Varenr.: 153 044 050



Sejfilet, sprødpaneret,
forstegt (60% fisk)

Vægt: 80 - 100 g, 5 kg

Varenr.: 153 044 100





En af tidens **største trends** er **street food**. De største byer har allerede deres egne street food-markeder, og tendensen ser kun ud til at blive større og mere udbredt.

Street food-konceptet kan **nemt** og **med få midler** sagtens bringes ind på buffeten til stor glæde for dine gæster. Oftest består street food nemlig af små, enkle retter, som er **nemme og hurtige at lave**.



Paneret fisk er perfekt til street food!

Find masser af opskrifter og inspiration på
<https://www.royalgreenland.com/dk/foodservice/opskrifter>



Clean Label

- Det naturlige valg



Clean Label principperne:

1. **Udelukkende naturlige ingredienser**
 - a. Velkendte ingredienser, som du vil kunne finde i et hvert køkken
 - b. Ingen E-numre, ingen kunstige farvestoffer, smagsstoffer eller konserveringsmidler, som normalt angives i varedeklarationen med et E-nummer
 - c. Fri for GMO, der er ikke brugt genmodificerede ingredienser
2. **Autentisk smag**

Vi fremhæver produktets naturlige smag, ved udelukkende at bruge naturlige ingredienser
3. **Naturligt udseende**

Produktet ser naturligt ud, som havde du lavet det selv



Naturlig smag

Ovnklar

Uden æg og mælk

MSC

GLUTENFRI

Fileterne tilberedes
i ovn **direkte fra frost**

FISK med **GLUTENFRI**
PANERING

uden æg og mælk



3 slags fisk med ovnklar, glutenfri
panering: rødspætte, sej og torsk

Vores panerede, forstegte og **ovnklare** sortiment har fået selskab af en **sprød glutenfri panering**. Vores glutenfrie sortiment består af 3 slags fisk, som udover den glutenfri panering **ikke indeholder æg eller mælk**.

- Tilberedt af ferske fileter uden skind fra MSC-certificerede fisk
- Minimér tilberedningstiden, fileterne **skal tilberedes i ovnen direkte fra frost**
- Ensartede stykker gør det let at servere fisk portionsvis og på buffeter
- Ovnklar



Rødspættefilet,
glutenfri panering
Panering: Ris, majs og kikærter
Forstegt (60% fisk)
Vægt: 100 - 130 g, 2 x 2.500 g
Varenr.: 152 555 005



Sprødbagt sejpanett,
glutenfri panering
Panering: Ris og majs
Forstegt (60% fisk)
Vægt: ca. 55 g, 2 x 2.500 g
Varenr.: 153 555 005



Sprødbagt torsk,
glutenfri panering
Panering: Ris og majs
Forstegt (60% fisk)
Vægt: ca. 80 g, 2 x 2.500 g
Varenr.: 156 555 005



Fileterne kan anvendes **direkte fra frost** uden yderligere tilberedning

FÆRDIGSTEGT PANERET FISK

du skal **kun optø** fisken

5 slags færdigstegt paneret fisk:
rødspætte, torsk, skrubbe, sild og
nuggets af alaskasej

De færdigstegte fisk er tilberedt til en kernetemperatur på 72°C,
så du kun **behøver at tø dem op før brug.**

- Nyt at **fisken kan anvendes direkte fra frost uden yderligere tilberedning**
- Enkelt og tidsbesparende at servere fisk
- De færdigstegte fisk kan **også varmes direkte fra frost** - de bliver rigtig lækre i ovnen ved 230°C i ca. 9 min.

Fordele med færdigstegte fisk!

Royal Greenland
FIT FOR
FOODSERVICE
&
GASTRO

- Fisken er tilberedt til 72°C, opvarmning er altså ikke nødvendig
- Spar tid - kan anvendes direkte i menubakker
- Kan spises kold



Sildefilet, rugmelspaneret, færdigstegt (80% fisk)
Vægt: 80 - 125 g, 5 kg
Varenr.: 153 639 010



Rødspættefilet, paneret, færdigstegt (60% fisk)
Vægt: 70 - 100 g, 5 kg
Varenr.: 152 709 500



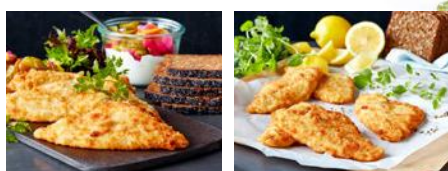
Skrubbefilet, paneret, færdigstegt (54% fisk)
Vægt: 70 - 100 g, 5 kg
Varenr.: 152 709 600



Fiskenuggets af alaskasej, tempurapaneret, færdigstegt (80% fisk)
Vægt: 16 - 26 g, 2 x 2.500 g/krt
Varenr.: 154 054 102



Torskfiletportioner, letpaneret, m. citron/persille, færdigstegt (80% fisk)
Vægt: 50 - 70 g, 2 x 2.500 g/krt
Varenr.: 153 519 035



NYHED!

Produkt navn	MSC	Clean Label	Produktstr.	Varenr.	Krt str.
Rødspætte, meuniere, forstegt, foldet	MSC		ca. 110 g	152 200 000	5.000
Skrubbe, meuniere, forstegt, foldet			ca. 55 g	152 290 000	5.000
Rødspættefilet, goujons, tempurapaneret	MSC		60 - 80 g	152 060 080	9 x 1.000
Rødspættefilet 1/2, paneret	MSC	x	45 - 70 g	152 702 045	5.000
Rødspættefilet 1/2, paneret	MSC	x	70 - 100 g	152 703 000	5.000
Rødspættefilet 1/2, paneret	MSC	x	100 - 130 g	152 704 000	5.000
Rødspætte hel, uden ben, forstegt	MSC	x	100 - 130 g	152 761 000	5.000
Rødspætte hel, uden ben, forstegt	MSC	x	130 - 160 g	152 255 000	5.000
Rødspættefilet, paneret, færdigstegt	MSC	x	70 - 100 g	152 709 500	5.000
Rødspættefilet, letpaneret, m. citron/persille			100 - 130 g	152 504 501	5.000
Rødspætter fyldte m. rejer og broccoli	MSC	x	120 - 160 g	161 790 000	5.000
Rødspætter fyldte m. spinat og fetaost	MSC	x	120 - 160 g	161 797 100	5.000
Skrubbe 1/2, paneret		x	45 - 70 g	152 712 000	5.000
Skrubbe 1/2, paneret		x	70 - 100 g	152 713 000	5.000
Skrubbe 1/2, paneret		x	100 - 130 g	152 714 000	5.000
Skrubbefilet, paneret, færdigstegt		x	70 - 100 g	152 709 600	5.000
Sildefilet, rugmelspaneret, færdigstegt	MSC	x	80 - 120 g	153 639 010	5.000
Fiskenuggets af alaskasej, færdigstegt	MSC	x	16 - 26 g - 2 x 2.500 g	154 054 120	5.000
Torskefiletportioner, letpaneret, m. citron/persille, færdigstegt			50 - 70 g - 2 x 2.500 g	153 519 035	5.000
Torskeloins, sprødbagt			100 - 120 g	153 642 271	5.000
Torskeportioner, sprødpaneret, forstegt	MSC	x	100 g	153 055 100	5.000
Sejpanetter, sprødpaneret, forstegt	MSC	x	50 g	153 044 050	5.000
Sejfilet, sprødpaneret, forstegt	MSC	x	80 - 100 g	153 044 100	5.000
Sejcrepinetter m. porre og gulerod			125 - 155 g	161 361 000	5.000
Rødspættefilet, glutenfri panering	MSC		100 - 130 g - 2 x 2.500 g	152 555 005	5.000
Sprødbagt torsk, glutenfri panering	MSC		80 g - 2 x 2.500 g	156 555 005	5.000
Sprødbagt sejpanett, glutenfri panering	MSC		55 g - 2 x 2.500 g	153 555 005	5.000

**Vores erfarne konsulenter er eksperter indenfor hver deres specifikke område.
Kontakt den enkelte konsulent for yderligere information.**

Flemming Trosborg
Key Account Manager
Grossister, område nord
Tlf.: 4188 2664
fltr@royalgreenland.com

Niels Pinderup
Key Account Manager
Grossister, område syd
Tlf.: 2211 7049
nipi@royalgreenland.com

Michael Kaisler Thomsen
Key Account Manager
Grossister, område Sjælland
Tlf.: 4199 8453
mika@royalgreenland.com

Anne Jakobsen
Key Account Manager
Storkøkkener
Tlf.: 2125 5504
anja@royalgreenland.com

Læs mere om vores produkter på
www.royalgreenland.com/dk/foodservice