

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

FISK OG SKALDYR

PRODUKTSORTIMENT

Royal Greenland
**FIT FOR
FOODSERVICE
&
GASTRO**





Varebetegnelse	Count	Varenr.	Drænet vægt/ Nettovægt uden glasering	Vægt med glasering	Antal enh. pr. krt.
----------------	-------	---------	--	-----------------------	------------------------

Rejer og skaldyr

	Luksus rejer XXL Guld	90 - 125	105 448 020	1.800 g	2.000 g	5	
	Luksus rejer XXL Sølv	100 - 150	105 447 020	1.800 g	2.000 g	5	
	Luksus rejer XL	125 - 175	105 446 020	1.800 g	2.000 g	5	
	Luksus rejer L	175 - 275	105 444 020	1.800 g	2.000 g	5	
	Luksus rejer M	275 - 375	105 442 020	1.800 g	2.000 g	5	
	Luksus rejer XL	125 - 175	105 406 000	450 g	500 g	10	
	Skalrejer (søkogte)	50 - 70	104 610 200	5.000 g	-	1	
	Skalrejer (søkogte)	70 - 90	104 620 200	5.000 g	-	1	
	Skalrejer (søkogte)	80 - 100	104 628 200	5.000 g	-	1	
	Skalrejer (søkogte)	90 - 130	104 635 200	5.000 g	-	1	
	Skalrejer (søkogte)	120 +	104 642 300	5.000 g	-	1	
	Skalrejer (søkogte)	90 - 130	104 766 000	2.500 g	-	2	
	Luksus rejer XXL, lage	95 - 125	107 530 000	900 g	-	6	
	Luksus rejer XL, lage	125 - 175	107 271 000	900 g	-	6	
	Luksus rejer L, lage	175 - 275	107 520 000	900 g	-	6	
	Varmtvandsrejer XXL, hvidløgsolie	70 - 90	109 832 200	900 g	-	6	
	Krebsehaler, lage	150 - 200	119 517 000	900 g	-	6	
	Stenbiderrogn, grønlandsk, sort		182 250 003	250 g	-	8	
	Stenbiderrogn, grønlandsk, rød		182 250 004	250 g	-	8	
	Muslinger, hvidvinssauce	40 - 60	119 041 100	500 g	-	10	
	Snekrabbe, sektioner, 140 - 225 g		118 111 000	9.080 g	-	1	



Varebetegnelse

Varenr.

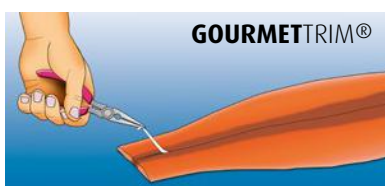
Nettovægt

Antal enh.
pr. krt.

Røg og marinerede produkter

Hellefisk, røget, grønlandsk, 1/1 side	121 727 013	600 - 1.100 g	10 sider
Hellefisk, røget, grønlandsk, skiveskåret	121 747 013	600 - 1.000 g	10 sider
Hellefisk, røget, grønlandsk, skiveskåret	121 747 413	1.000 - 1.400 g	10 sider
Hellefisk, gravad, grønlandsk, skiveskåret	121 748 013	500 - 1.100 g	10 sider
Hellefisk, varmrøget, naturel, hel	121 760 011	800 - 1.300 g	10 sider
Hellefiskeportioner, varmrøget, naturel	121 760 111	ca. 100 g x 10	10 pk
Laks, røget, 1/1 side, med skind	141 309 011	900 - 1.400 g	10 sider
Laks, røget, skiveskåret	141 310 011	900 - 1.400 g	10 sider
Laks, røget, skiveskåret GOURMETTRIM®	141 315 111	900 - 1.400 g	10 sider
Laks, gravad, skiveskåret GOURMETTRIM®	141 838 111	900 - 1.400 g	10 sider
Laks, gravad, skiveskåret	141 833 011	900 - 1.400 g	10 sider
Laksefilet, varmrøget, naturel	141 410 011	900 - 1.600 g	10 sider
Laksefilet, varmrøget, peber	141 411 011	900 - 1.600 g	10 sider
Laks, røget, Gourmet slices	141 315 911	900 - 1.400 g	10 sider
Torsk, røget, hel filet, skiveskåret	130 310 111	700 - 1.300 g	10 sider
Ørredfilet, røget, på bræt, ca. 60 g	143 595 950	1.200 g	8 pk

Nyhed



- **GOURMETTRIM®** er Royal Greenlands garanti for at laksens brune rygmuskel og den hvide sene i halen er fjernet = **TIDSBESPARENDE**

- **MINDRE SVIND:** Fuld udnyttelse af hele produktet
- **FRISKHED:** Vi bruger udelukkende ferske, friskslagtede laks direkte fra norske havbrug
- **UDVALGTE RÅVARER:** Laksene er nøje udvalgt på baggrund af farve, størrelse og fedtindhold
- **FORSKÅRET:** Hele laksen er skåret i skiver – selv halen, fordi vi har fjernet den hvide sene

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

Royal Greenland
**FIT FOR
FOODSERVICE
&
GASTRO**

Mange fordele ved frost: høj kvalitet, mindre madspild, større fleksibilitet og en god pris!

Intet spild

Altid på lager

Nem at dosere

Ensartede stykker

Vægtgaranti

God bakteriologi

Høj kvalitet



Vidste du, at hurtig indfrysning sikrer fiskens høje kvalitet og indhold af vitaminer og mineraler?

Vi er stolte af vores frosne fisk, fordi den kommer fra de iskolde, nordiske have med gode vækstbetingelser, som giver god fisk af høj kvalitet.

HELLEFISK OG TORSK FANGES I DET KOLDE ATLANTEN (FAO 21 OG 27):

- Royal Greenland anbefaler fisk fra havene omkring os. Det iskolde vand i Nordatlanten giver en langsom vækst og en bedre og fastere kødstruktur. Fisken er rig på gode fedtstoffer, vitaminer og mineraler, inklusiv blandt andet omega-3 og D-vitamin.
- **GLASERING:** Vores naturfisk er glaseret med et tyndt lag vand for at beskytte fisken. Fisken sælges som nettovægt – kunden betaler ikke for vandet.
- **PORTIONSSTØRRELSE:** I vores sortiment tilbyder vi delikate fiskeportioner, som gør det nemt og enkelt at justere mængden til forskellige portionsstørrelser = ingen spild.
- **NATURFISK:** Vi har et stort udvalg af forskellige fiskearter skåret i fileter, portioner og loins.
- **LEVERINGSSIKKERHED:** Vi leverer frossen fisk hele året! Uanset årstiden kan du altså have fisk på menuen.
- **GOD PRIS:** Mindre prisfølsomhed med hensyn til sæson, vejr og kvoter – fisken opbevares jo på frost.
- **FISKERI:** Fisk som fanges langt fra land fileteres og fryses direkte ombord på båden for at sikre fiskens kvalitet. Ved kystnært fiskeri leveres fisken helt frisk til vores lokale fabrikker på Grønland, hvor den fileteres og fryses med det samme. Begge metoder garanterer høj kvalitet og leveringssikkerhed.





Varebetegnelse

Størrelse

Varenr.

Nettovægt
uden glasering

Naturfisk

	Hellefiskeloins	90 - 130 g	121 184 520	5.000 g	All Natural
	Hellefiskeloins, med skind	170 - 210 g	121 184 540	3.000 g	All Natural
	Hellefiskfilet, IQF	200 - 400 g	121 179 200	5.000 g	All Natural
	Hellefiskfilet, IQF, DF	200 - 400 g	121 179 201	5.000 g	All Natural
	Hellefiskefilet, IQF	400 - 700 g	121 180 200	5.000 g	All Natural
	Hellefiskefilet, intl.	400 - 700 g	121 134 300	2 x 6,81 kg	All Natural
	Hellefiskefilet, intl., DF	400 - 700 g	121 134 301	2 x 6,81 kg	All Natural
	Rødspættefilet	40 - 80 g	123 631 000	5.000 g	All Natural
	Rødspættefilet	80 - 120 g	123 631 080	5.000 g	All Natural
	Rødspættefilet, rullet	55 - 75 g	123 639 000	5.000 g	All Natural
	Skrubbefilet, rullet	59 - 71 g	125 639 000	5.000 g	All Natural
	Torskeloins, små	60 - 80 g	130 979 070	5.000 g	All Natural
	Torskeloins, grønlandske	120 - 140 g	130 979 848	5.000 g	All Natural
	Torskeloins	140 - 160 g	130 979 850	5.000 g	All Natural
	Torskeloins	120 - 140 g	130 600 844	5.000 g	All Natural
	Torskeloins	140 - 160 g	130 600 854	5.000 g	All Natural
	Torskeloins, med skind	170 - 210 g	130 979 890	3.000 g	All Natural
	Torskefilet	90 - 160 g	130 600 634	5.000 g	All Natural
	Torskefilet m. skind og ben, IQF, Nutaaq®	225 - 450 g	130 822 020	5.000 g	All Natural
	Torskefilet m. skind og ben, IQF, Nutaaq®	450 - 900 g	130 823 020	10.000 g	All Natural
	Sejloins, små	60 - 80 g	133 060 080	5.000 g	All Natural
	Sejloins	120 - 140 g	133 120 140	5.000 g	All Natural
	Sejfilet	100 - 300 g	133 639 004	5.000 g	All Natural
	Alaskasej-loins, små	60 - 80 g	134 083 074	5.000 g	All Natural
	Alaskasej-loins	120 - 140 g	134 083 134	5.000 g	All Natural
	Lakseportioner	90 - 110 g	141 975 000	5.000 g	All Natural
	Laksefilet, 1/1 side, med skind, uden ben	900 - 1.400 g	141 002 704	10 sider	All Natural



Varebetegnelse

Størrelse

Varenr.

Nettovægt

Tilberedning

Færdigretter

	Fiskefars (torsk og hellefisk)		188 007 000	4 x 1.000 g				
	Fiskefrikadeller, færdigstegt	ca. 60 g	188 850 060	5.000 g				
	Fiskefrikadeller, små, færdigstegt	ca. 20 g	188 850 020	5.000 g				
	Rødspættefilet, meunière, forstegt (92% fisk)	ca. 110 g	152 200 000	5.000 g				
	Skrubbefilet, meunière, forstegt (92% fisk)	ca. 55 g	152 290 000	5.000 g				
	Rødspættefilet, paneret (60% fisk)	45 - 70 g	152 702 045	5.000 g				
	Rødspættefilet, paneret (60% fisk)	70 - 100 g	152 703 000	5.000 g				
	Rødspættefilet, paneret (60% fisk)	100 - 130 g	152 704 000	5.000 g				
	Rødspætte, hel, dobbelt, forstegt (60% fisk)	100 - 130 g	152 761 000	5.000 g				
	Rødspætte, hel, dobbelt, forstegt (60% fisk)	130 - 160 g	152 255 000	5.000 g				
	Rødspættefilet, letpaneret m. citron/persille (80% fisk)	100 - 130 g	152 504 501	5.000 g				
	Skrubbefilet, paneret (60% fisk)	45 - 70 g	152 712 000	5.000 g				
	Skrubbefilet, paneret (60% fisk)	70 - 100 g	152 713 000	5.000 g				
	Skrubbefilet, paneret (60% fisk)	100 - 130 g	152 714 000	5.000 g				
	Rødspættefilet rullet m. røget laksemousse	ca. 100 g	161 011 000	4.000 g				
	Rødspættefilet rullet m. spinatmousse	ca. 100 g	161 017 000	4.000 g				
	Rødspætte, fyldt m. rejer og broccoli, forstegt (46% fisk)	ca. 140 g	161 790 000	5.000 g				
	Rødspætte, fyldt m. spinat og feta, forstegt (46% fisk)	ca. 140 g	161 797 100	5.000 g				
	Sejkrabinetter m. porre og gulerod, forstegt (41% fisk)	ca. 140 g	161 361 000	5.000 g				

Fileterne kan anvendes **direkte fra frost** uden yderligere tilberedning
- men de smager også godt lune!

FÆRDIGSTEGT PANERET- FISK

du skal **kun optø** fisken



Varebetegnelse

Størrelse

Varenr.

Nettovægt

Tilberedning

Færdigretter

	Torskeloins, sprødbagt, forstegt (60% fisk)	100 - 120 g	153 642 271	5.000 g			
	Torskeportioner, sprødpaneret, forstegt (65% fisk)	ca. 100 g	153 055 100	5.000 g			
	Sejpanetter, sprødpaneret, forstegt (65% fisk)	ca. 50 g	153 044 050	4.500 g			
	Sejfilet, sprødpaneret, forstegt (65% fisk)	80 - 100 g	153 044 100	5.000 g			
	Nuggets, forstegt (80% fisk)	15 - 30 g	154 054 105	3.000 g			
	Rødspættefilet, paneret, færdigstegt (60% fisk)	70 - 100 g	152 709 500	5.000 g			
	Skrubbefilet, paneret, færdigstegt (54% fisk)	70 - 100 g	152 709 600	5.000 g			
	Sildfilet, rugmelspaneret, færdigstegt (80% fisk)	80 - 125 g	153 639 010	5.000 g			
	Sildfilet, paneret, færdigstegt (65% fisk)	100 - 160 g	153 639 011	2 x 2.500 g			
	Fiskenuggets af alaskasej, paneret, færdigstegt (80% fisk)	16 - 26 g	154 054 102	2 x 2.500 g			
	Torskepanetter, økologisk panering, forstegt (60% fisk)	ca. 80 g	156 555 380	2 x 2.500 g			
	Sejpanetter, økologisk panering, forstegt (60% fisk)	ca. 55 g	153 555 380	2 x 2.500 g			
	Rødspættefilet, glutenfri panering, forstegt (60% fisk)	100 - 130 g	152 555 005	2 x 2.500 g			
	Sprødbagt torsk, glutenfri panering, forstegt (60% fisk)	ca. 80 g	156 555 005	2 x 2.500 g			
	Sprødbagt sejpanett, glutenfri panering, forstegt (60% fisk)	ca. 55 g	153 555 005	2 x 2.500 g			

Symbolforklaring



Naturfisk: All Natural er Royal Greenlands garanti for et høj kvalitetsprodukt, som er naturligt fra inderst til yderst - og samtidigt kan du stole på at fisken er fanget på en ordentlig og anvarlig måde.



Færdigretter: Clean Label er Royal Greenlands garanti for et høj kvalitetsprodukt, som kun indeholder velkendte ingredienser dvs. ingen E-numre m.m. Produkterne er helt naturlige, og har fortsat samme gode smag.



MSC (Marine Stewardship Council) er en global miljømærkning for fisk og skaldyr fra verdenshavene, som garanterer at fisken er fanget med godkendte metoder i bæredygtige områder.



Nøglehullet er Fødevareministeriets officielle ernæringsmærke, der gør det nemmere for dig at vælge de sundere fødevarer.



Fisk og skaldyr fra
Royal Greenland har
en exceptionel høj kvalitet,
hvor friskhed på alle
måder er nøgleordet.
Smag forskellen!



*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/foodservice