



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

GRØNLANDSKE SPECIALITETER





KVALITET RENHED S M A G NÆRHED **GRØNLAND**



Kernen i vores forretning er højkvalitets fisk og skaldyr, som vi fanger i de iskolde, dybe have omkring Grønland eller i de uberørte fjorde langs den grønlandske vestkyst. Her

er ensomt, højt til himlen, utroligt smukt og den skønneste, rene natur. Landet er særdeles tyndt befolket, men i skarp kontrast dertil er havet et overflodighedshorn af nogle

af verdens fineste fisk og skaldyr. Royal Greenland er 100% ejet af det grønlandske selvstyre, og det er derfor vores pligt at gøre mest muligt med disse unik-

ke råvarer på en bæredygtig måde til gavn for nationen, folket og det samfund som giver os adgang til dem; Grønland.

GRØNLAND **FAKTA**

- Grønland er ca. på størrelse med Vesteuropa, men har kun 57.000 indbyggere
- Fiskeri udgør 90% af den samlede grønlandske eksport
- En ud af fem er afhængig af fiskeriet som deres vigtigste indtægtskilde
- Mere end 1000 selvstændige fiskere forsyner Royal Greenlands fabrikker med frisk fisk og skaldyr på daglig basis
- Royal Greenland har handlet grønlandske fisk og skaldyr siden 1774
- Royal Greenland er 100% ejet af det grønlandske selvstyre og er landets største arbejdsgiver



Indhold

UDVALGTE Grønlandske specialiteter

- Skalrejer
- Snekrabber
- Stenbiderrogn
- Hellefisk
- Torsk
- Frossen fisk og skaldyr er bedst fordi...

Servér fisk
til dine
gode lokale råvarer



EXCELLENCE
F R A
HAVET





Fisk og skaldyr i særklasse

Royal Greenlands vision er at være den trendsættende og foretrukne leverandør af seafoodprodukter i høj kvalitet til de professionelle brugere.

Hos os er produktudvikling og innovation både udvikling af nye produkter og forbedring af eksisterende. Vi vil nemlig hellere forbedre vores produkter i samarbejde med vores kunder og sammen med dem skabe lige præcis, hvad der er behov for.

Dette gør os i stand til at målrette vores udvikling til de forskellige behov der er i f.eks. restaurationer...

Royal Greenland - din *samarbejdspartner*.



UDVALGTE PRODUKTER

TIL DIG SOM HAR STORE KRAV TIL ET GODT RÅ-PRODUKT

De arktiske have omkring Grønland giver fisk og skaldyr i absolut særklasse. Det iskolde vand gør, at fisk og skaldyr vokser langsommere end andre steder. Resultatet er, at smag og tekstur virkelig får tid til at udvikle sig til det optimale.

Efter fangst sætter vi en stor ære i at bevare den høje kvalitet på bedste måde. Det gør vi bl.a. via skånsomme og bæredygtige fangstmetoder, som i flere tilfælde er traditionelle fangstmetoder, som er gået i arv fra generation til generation. Et eksempel er langlinefiskeriet efter hellefisk, som

foregår gennem et hul i isen. Fangstmetoderne er ligeledes bæredygtige, da der er en minimal bifangst. Når fisken/skaldyret er taget op af det iskolde vand, sikrer vi den høje kvalitet ved at forarbejde og fryse råvaren meget hurtigt. Derved bevares råvarens gode smag, tekstur og vigtige næringsstoffer på optimal vis.

Vi er derfor stolte af at kunne tilbyde udvalgte grønlandske rå-produkter, der matcher de store krav, som vores kvalitetsbevidste kunder stiller. Kunder, som kun vil have det bedste fisk eller skaldyr på tallerkenen.

Skalrejer
Str.: 50/70

Varenr.:
104 610 200



Skalrejer
Str.: 70/90

Varenr.:
104 620 200



Snekrabber
Str.: 140 - 225g

Varenr.:
118 111 000



Hellefiskeloins med skind
Str.: 170 - 210g

Varenr.:
121 184 540



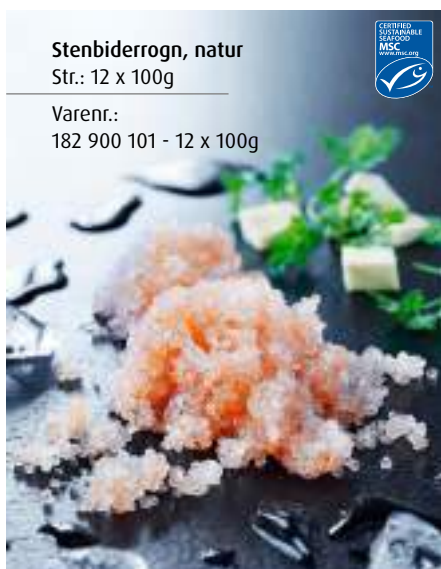
Hellefiskefilet
Str.: 400 - 700g

Varenr.:
121 180 200 - IQF
121 134 300 - intl.



Stenbiderrogn, natur
Str.: 12 x 100g

Varenr.:
182 900 101 - 12 x 100g



Torskeloins med skind
Str.: 170 - 210g

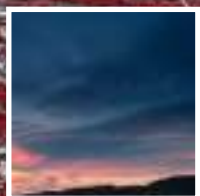
Varenr.:
130 979 890



Torskefilet med skind, PBI
Str.: 225 - 450g eller 450 - 900g

Varenr.:
130 822 020 - 225 - 450g - IQF
130 823 020 - 450 - 900g - IQF







GRØNLANDSKE SKALREJER UDVALGT

Levested

Koldtvandsrejen (*Pandalus borealis*), eller dybhavsrejen som den også kaldes, findes primært i den nordlige del af Atlanterhavet fra New England på USA's østkyst, op mod de canadiske provinser New Foundland, Quebec og Nunavut, omkring Grønland, Island, Svalbard og i Nordsøen så langt sydpå som Den Engelske Kanal. Som navnet antyder, foretrækker rejen koldt, dybt vand og findes på dybder på 20-1400 meter og ofte på blød, mudret bund, hvor den let kan finde føde.

Om koldtvandsrejer (udseende og biologi)

Afhængigt af alder er rejer 8-12 cm lange, men kan vokse sig så store som 16-17 cm. Det kolde vand omkring Grønland får rejerne til at vokse meget langsomt, således er de ofte 5-6 år gamle når de fanges.

Til sammenligning er asiatiske opdrættede rejer kun 5-6 måneder om at opnå deres størrelse. Den langsomme vækst gør, at rejen har masser af tid til at udvikle smag og konsistens – lidt som jordbær eller æbler, der får en dybere og mere kompleks smag når de dyrkes under køligere himmelstrøg.

Koldtvandsrejer er lyserøde både når de er rå og tilberedte, modsat mange andre arter som ofte er blege og gennemsigtige, når de er rå. Rejen har lange følehorn og små takkede horn som stikker ud fra hovedet, samt store sorte kuglerunde øjne. De lever som hermafroditter og fødes som hanner, men efter 3-4 år forvandles deres testikler til ovarier og de lever resten af deres liv som hunner. Efter gydning i efteråret dannes rognen bagest i hunnens hoved, hvilket kan give en brunlig eller grønlig farve (som dog også kan skyldes rejens føde), men dette har ingen betydning for hverken smag eller kvalitet. Når æggene er færdigudviklede, vandrer de ned og klæber til hunnens ben. Her forbliver de indtil de udklækkes i foråret. Den primære føde er alger, plankton, krill og mikroskopiske orme.

Fangstmetode

Royal Greenlands skalrejer fiskes udenskærs på det åbne hav i farvandet udfor Grønlands vestkyst. Her fanges de af store trawlere som forarbejder rejerne direkte ombord. Når rejerne er blevet fanget, koges de i havvand, sorteres, pakkes og indfryses indenfor tre timer for den optimale friskhed

og kvalitet. De frosne rejer opbevares i fryselageret ombord indtil det er fuldt og trawleren lander sin fangst. Det kan tage alt fra 3-6 uger, alt efter hvor godt fiskeriet er og hvor langt fra landingshavnen, der fiskes.

Det vestgrønlandske rejefiskeri er MSC-certificeret som værende bæredygtigt og drevet på en ansvarlig måde. Kvoten fastsættes hvert år af det grønlandske selvstyre efter rådgivning fra uafhængige biologer på Grønlands Naturinstitut og under hensyntagen til de små bygdesamfund, hvor fiskeri ofte udgør hele eksistensgrundlaget.

Sensorik

Rejens kød har en fin lyserød farve, er fast og har en frisk smag af hav med et strejf af sødme og skaldyrsbitterhed. Vælger man skalrejer og piller dem selv, opnås rejer med mere bid og et flottere udseende end de maskinpillede rejer. Desuden kan skaller og hoveder anvendes til at koge rejefond.

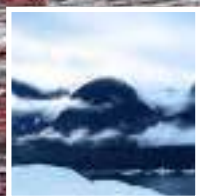
Rejer har et højt indhold af protein og et lavt indhold af fedt, men indeholder alligevel langt flere Omega-3 fedtsyrer end sine opdrættede artsfæller. Desuden bidrager de med vitamin B12 og mineralerne zink, jod og selen.

Smagsmæssigt har koldtvandsrejer masser at byde på. De har en mild umamifyldighed, sødme, syre, en let skaldyrsbitterhed og et strejf af salt. Man kan sige at smagen har så mange nuancer, at rejerne næsten kan udgøre et måltid i sig selv. Af samme grund bør man lade dem spille hovedrollen i sin servering og ikke parre dem med alt for kraftige ingredienser. Aromatiske grønsager som fennikel og jordskokker bidrager med sprødhed og dybde og sursøde frugter som æble, ananas og mango passer godt til. Cremede elementer som syrnede mælkeprodukter og avocado er også gode partnere.

Koldtvandsrejer er bedst i kolde retter, hvor de virkelig kommer til deres ret. Bruges de i varme retter er det vigtigt at de tilsættes i sidste øjeblik eller bruges som topping – tilberedes de for længe risikerer man at de skrumper ind og bliver seje.

104 610 200 Skalrejer
Str.: 50/70 - 5 kg

104 620 200 Skalrejer
Str.: 70/90 - 5 kg





GRØNLANDSKE SNEKRABBER U D V A L G T

Levested

Snekrabber (*Chionoecetes opilio*) lever i det nordlige Atlanterhav og det nordlige Stillehav omkring Nordpolen. Man fisker efter snekrabberne på de iskolde dybder i det vestlige Grønland, i Barentshavet samt i farvandet mellem Rusland, Canada og Alaska. I Grønland fanger man primært krabber i fjordene på vestkysten, i Sisimiut og de omkringliggende byer og bygder. Krabben forekommer på dybder fra 20-1200 meter, men den foretrækker 70-280 meter og befinder sig bedst på mudret eller sandet bund, hvor den let kan finde føde.

Om snekrabben (udseende og biologi)

Snekrabben, som har sit navn fra dens kolde levested, hører til samme familie som kongekrabben, men er mindre og har færre pigge. Den kaldes også dronningekrabbe. Snekrabben har en lille krop med ti lange ben, hvoraf de to er udstyret med klør. Den varierer i farve fra brun over lyse rødlige og orange farver, mens undersiden er helt lys. Når krabben koges får den en smuk, varm orange farve.

Snekrabben spiser blandt andet andre skaldyr, muslinger og

bløddyr som snegle og søstjerner, men er også ådselæder som spiser, hvad den kan finde i mudret på bunden af havet.

Hankrabber er sædvanligvis ca. dobbelt så store som hunnerne – henholdsvis 15 cm for hannerne og 8-9 cm for hunnerne, målt som diameter på kroppen, og vejer mellem 0,5 og 2 kg. Med de gældende mindstemål betyder det, at det kun er hankrabberne som fanges. Dette sikrer den fortsatte opretholdelse af bestanden, da hunnerne sættes tilbage i havet og kan yngle. Sammenholdt med at snekrabben har en forholdsvis kort livscyklus på normalt 5-6 år, gør det snekrabben til et bæredygtigt valg, når der skal skaldyr på bordet.

Hanner og hunner lever hver for sig det meste af året og samles kun i parringssæsonen. Efter parring bærer hunnen de befrugtede æg i op til et år, indtil de klækkes.

Fangstmetode

Snekrabben fanges ved hjælp af tejner, som er en slags fælder, hvor krabben kravler ind i, men ikke kan finde ud igen. Tejnerne består af en metalramme med et net spændt ud over. Man bruger som regel madding i form af

torsk eller ammassetter (små sildefisk) for at lokke krabberne til. Hver fangstbåd har mange tejner og de sættes langs en line med en bøjle i hver ende. Når tejnerne har været i vandet et stykke tid, hales de ind og tømmes for krabber. Små krabber og hunner sorteres fra og sættes tilbage i havet, resten opbevares i tanke med havvand ombord på fangstbåden. Når først en krabbe dør, bliver den meget hurtigt dårlig. Derfor transporteres krabberne levende til forarbejdningsstedet i land, hvor de koges kort i saltvand og fryses straks efter, så man sikrer en helt frisk og høj kvalitet.

Fangstmetoden er skånsom for både krabbebestanden og miljøet, idet der fiskes fra små både, som bruger begrænsede mængder brændstof.

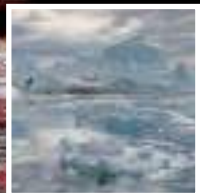
Sensorik

Snekrabben brillerer med sin delikate smag af friskt, salt hav og skaldyrssødme. Det let trevlede kød er saftigt og snehvidt med en smuk orangerød overflade.

Kødet sidder primært i benene og klørerne, men der er også en smule i selve kroppen og i "skuldrene" hvor benene sidder fast på kroppen.

Skulderkødet er som regel lidt mere grumset i farven end benkødet og er derfor godt til krabbesalat eller krabbefrikadeller. Snekrabbe sælges som regel som såkaldte "clusters" med 4 ben og en klo som holdes sammen af skulderstykket.

Snekrabben er allerede kogt og klar til at spise efter optøning, men kan også serveres lunet eller som topping på en varm ret. Den søde skaldyrssmag med masser af umami har godt af modspil fra lidt syre og fedme, for eksempel fra syrlige æbler, brunet smør eller avocado. Den komplekse smag egner sig også godt til "surf & turf" serveringer sammen med kød eller fjerkræ.





GRØNLANDSK STENBIDERROGN U D V A L G T

Levested

Stenbideren (*Cyclopterus lumpus*) er udbredt i kystnære egne i det meste af Nordatlanten – fra det nordøstlige Canada, til Grønland, Island, omkring Norge og i Nordsøen omkring Danmark og Storbritannien. Her lever den på stenet bund på dybder fra 50 til 150 meter. I gydeperioden bevæger den sig dog ind på helt lavt vand og det er her de fleste stenbidere fanges.

Om fisken (udseende og biologi)

Stenbideren er let at kende på sin runde krop med små korte finner, tykke skind uden skæl og de syv rækker af benknuder, som løber langs siderne. Langs ryggen har den en knudret benkam som er størst hos hunnen. På bunden har den en stor sugeskive, som fisken bruger til at hæfte sig fast på for eksempel sten. Der skal et træk på mere end 12 kg til for at frigøre stenbideren når den først har suget sig fast.

Hunnen er mange gange større end hannen. Hunstenbideren kan blive op til 50 cm, men er normalt 20-30 cm og har blågrønne farver, mens hannen er rødbrun. Man fisker kun efter hunnerne og det er primært rognen, som er eftertragtet – den kan udgøre

optil 25 % af kropsvægten.

Stenbideren lever primært af gopler, krebsdyr og fiskeyngel. I det tidlige forår bevæger stenbideren sig ind på lavt vand tæt på kysten, hvor den gyder sine æg – omkring 200.000 stk. ad gangen. Hannen befrugter æggene og vogter over dem indtil de klækkes. Efter gydning vender stenbideren tilbage til de dybere havområder.

Sæsonen varierer efter havtemperatur. I Danmark, hvor vandet er relativt varmt, ligger gydesæsonen fra sidst i januar og frem til april, mens stenbideren i de kolde have omkring Grønland først gyder fra april og frem til juni måned.

Fangstmetode

I Grønland foregår stenbiderfiskeriet fra små lokale både og joller som fisker med garn og kun er på havet få timer ad gangen. Garnet sættes enten ved hjælp af bøjer eller fastgøres til kysten i fjorde og kystnære områder. Stenbideren vikles således ind i garnet, når den svømmer mod gydepladserne. Når fiskerne tømmer garnene tages rognen ud med det samme og den leveres direkte til Royal Greenlands fabrik i byen Paamiut. Her renses rognen og kvalitets testes, hvorefter den indfrys

direkte i emballagen. Der tilsættes ikke salt i produktionen. Produktets saltindhold (max. 1%) er udelukkende rognens egen naturlige saltindhold. Hele processen varer maksimum 24 timer efter fangst, hvilket sikrer optimal kvalitet, friskhed og smag, og med den frosne rogn kan man strække den meget korte sæson. Da vi ønsker at bevare den naturlige og delikate smagsoplevelse, har vi valgt hverken at tilsætte farve eller kunstige tilsætningsstoffer. Den hurtige indfrysning sikrer ligeledes, at disse rogn ikke behøver at gennemgå en pasteuriseringsproces.

Ved servering skal den naturlige rogn blot tøs op, skylles let og smages til med salt. Således kan man altså selv styre saltindholdet i den færdige rogn.

Det vestgrønlandske fiskeri efter stenbider er MSC-certificeret som værende bæredygtigt og drevet på en ansvarlig måde. Kvoten fastsættes hvert år af det grønlandske selvstyre.

Sensorik

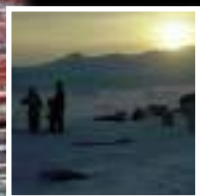
Det er især stenbiderens rogn, som er en delikatess. De små, lyserøde perler har en sprød konsistens, som nærmest popper i munden når de tygges. Her frigiver de deres friske salte

smag med et strejf af sødme. Den grønlandske rogn er en smule mere gammelrosa i forhold til den meget lyserøde rogn fra Danmark, hvilket skyldes at stenbideren spiser en anden føde her.

Fiskens kød er løst og fedtholdigt med en geléagtig konsistens, som egner sig godt til røgning. I Asien sætter man stor pris på stenbiderhunnens bløde kød og den sælges her som en delikatess.

Smagsmæssigt har stenbiderrogn masser af umami og salt at byde på sammen med en let sødme. Den sarte rogn fremhæves derfor fint af syrlige, cremede og skarpe smage – som i den helt klassiske servering med fed cremefraiche og rødløg. Det cremede element kan også udgøres af avocado eller moset kartoffel. En smule syre fra citrus kan fremhæve umamismagen i rognen. De smukke rognperler gør sig også godt som pynt og topping på retter med fisk og skaldyr.

Stenbideren og dens rogn er forholdsvis fede og har et højt indhold af de sunde enkelt- og flerumættede fedtsyrer. Desuden er de rige på jod, selen og kalium.





GRØNLANDSK HELLEFISK UDVALGT

Levested

Hellefisk (*Reinhardtius hippoglossoides*) lever i den nordlige del af Atlanterhavet omkring Nordpolen. Hellefisken er især udbredt i de dybe, klare fjorde langs Grønlands vestkyst, men findes også øst for Grønland, omkring Island og langs den norske kyst helt op til Svalbard. Her lever den typisk i områder med blød bund og på dybder mellem 200 og 2000 meter, men en klar tendens er, at de største fisk findes på det dybeste vand.

Om fisken

(udseende og biologi)

Hellefisken hører til flynderfamilien og er en fladfisk, men afviger dog fra andre flyndere ved i sin adfærd at være mindre knyttet til bunden. Af denne årsag er dens venstre øje heller ikke vandret helt om på øjesiden, som man ellers ser hos de fleste fladfisk, og begge sider af fisken er mørke. Hellefisk og helleflynder forveksles ofte, men man kan kende forskel på at helleflynderen har en lys og en mørk side.

Samtidig hører hellefisken til de fede fisk og har således et langt højere indhold af både enkelt- og flerumættede fedtsyrer, herunder Omega-3, end helleflynderen.

Fedtindholdet giver hellefisken en saftig og blød struktur, hvor helleflynderens kød er mere fast og danner flager, når det tilberedes.

Hellefisken foretrækker vand på 1-4°C, men observeres også i endnu koldere vand. På grund af det meget kolde vand vokser den meget langsomt, hvilket intensiverer smagen. Man mener at hellefisk kan blive mere end 50 år gamle og de kan blive mere end 1,2 m lange og veje mere end 45 kg. Den mest almindelige fangststørrelse er dog 1,5-6 kg.

Af føde æder den glubske hellefisk næsten alt – fra skaldyr til andre fisk og sågar egne artsfæller.

Fangstmetode

Den grønlandske tradition for fiskeri efter hellefisk rækker mange hundrede år tilbage og er den dag i dag det altoverskyggende eksistensgrundlag i mange små bygder.

Den grønlandske hellefisk fanges langt overvejende på langline eller med garn. Der fiskes især i isfjorden i Diskobugten i Vestgrønland samt nordover i Upernavik og Umannaq. Isfjorden er en 40 km lang og meget dyb fjord, som munder ud i Diskobugten. Det særlige ved den er,

at den fungerer som afløb for en af verdens mest produktive isbræer. Fjorden er således fyldt med kolossale isbjerge som langsomt flyder ud mod det åbne hav.

I sommermånederne fiskes der primært fra små både og joller, mens man de vintre hvor fjorden er frosset til kører ind i fjorden på hundeslæde og fisker gennem et hul i isen. Hver fanger har sin egen fangstplads og den går i arv fra far til søn. På fangstpladsen begynder det hårde arbejde med at hugge et hul i den 2-3 m tykke is. Herefter sættes en line med op til 150 kroge gennem hullet, ned til bunden af fjorden.

Linefiskeri er meget skånsomt både for naturen, da det meste foregår ved håndkraft, og for fiskene, som fanges enkeltvis. Det reducerer tryk- og stress-skader og giver fisk af meget fin kvalitet. Efter et døgn's tid hales linen ind ved hjælp af et håndspil. Fiskene renses med det samme inden de fryser til is og lastes på slæden, hvorefter turen går direkte til fileteringsfabrikken på land.

Sensorik

Hellefiskens kød er snehvidt, blødt og saftigt, og smagen er mild og cremet.

Den hører til de fede fisk og har således et fedtindhold på omkring 15%, som dog svinger alt efter sæson og hvilken føde, hellefisken har indtaget. Det betyder at den er rig på både enkelt og flerumættede fedtsyrer, herunder Omega-3, og også har et højt indhold af A- og D-vitamin samt jod og selen. Hellefisken egner sig til de fleste tilberedningsmetoder – ovntilberedning, pandestegning, grill, dampning, rå i tatar, ceviche etc. – og har den store fordel at den aldrig bliver tør. Dog skal pandestegning og tilberedning på grill foregå med forsigtighed, da kødet er skrøbeligt og kan falde fra hinanden. Her anbefales det at vælge loins eller fileter med skind og tilberede ved høj varme på skindsiden.

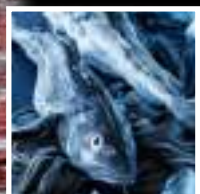
Den milde, cremede smag tager godt imod krydderier, da fiskens fedme samtidig giver den en vis fylde og robusthed. I sig selv smager hellefisken sødt og med en mild umami-undertone. Den søde fedme kan holdes i skak ved at vælge syrlige og/eller bitre smagspartnere som kål, spinat, syltede svampe eller ribs. Den saftige, møre fisk har godt af sprødt modspil.

Ønskes et fastere resultat kan fisken saltes let et par timer inden tilberedning.

121 184 540 Hellefiskeloin med skind
Str.: 170 - 210g - 3 kg

121 134 300 Hellefiskefilet
Str.: 400 - 700g - 6,81 kg - Intl.

121 180 200 Hellefiskefilet
Str.: 400 - 700g - 5 kg - IQF



Nutaag® Torsk
Mere... frisk, hvid
& smagfuld!





GRØNLANDSK T O R S K U D V A L G T

Levested

Grønlandsk torsk (*Gadus morhua*) Der findes torsk af forskellige typer i næsten alle verdenshavene. Den atlantiske torsk lever primært i det nordlige Atlanterhav fra det nordøstlige Canada, til Grønland, Island, Norge, Nordsøen og Barentshavet. I disse farvande findes der seks separate torskestammer, hvoraf den grønlandske er en af dem. Torsken er ikke kræsen i forhold til særlige bundforhold og findes både nær bunden og lever også frit i vandsøjlen.

Om fisken (udseende og biologi)

Torsken er let at kende på det spættede skind og dens tydelige overbid med en skægtråd på underkæben. Skægtråden er fyldt med sanseceller, så torsken kan føle, om der er føde i nærheden. Torskens bug er helt lys, mens ryggen skifter farve alt efter hvilken bund den lever over og fungerer således som en slags camouflage. Farven bliver for eksempel rødlig over stenet bund og mere grønlig i områder med meget tang. Langs siden har torsken en karakteristisk hvid linje.

Den største torsk, der nogensinde er fanget, var 2 meter lang og vejede 96 kg, men ek-

semplarer på 50-100 cm og en vægt på 2-6 kg er langt mere almindelige. Torsken findes både i kystnære områder og på åbent vand og foretrækker således ikke nogen speciel havdybde. Dog er den forholdsvis temperaturfølsom og foretrækker koldt vand. Det betyder, at man de senere år har oplevet en stor opblomstring af torsk omkring Grønland, da havet længere sydpå er blevet varmere på grund af klimaforandringer. Det kolde, rene vand her gør, at torsken vokser langsomt og får tid til at udvikle exceptionel god smag og struktur.

Torsken bliver kønsmoden, når den er mellem 2 og 12 år gammel og lever maksimalt 25 år. Den er altædende og spiser såvel mindre artsfæller som andre småfisk som lodde, tobis, brisling og sild. I havet omkring Grønland spiser torsken mange rejer, hvilket giver en fin skaldyrnote til kødet.

Fangstmetode

Torsk fanges traditionelt med trawl, bundgarn eller langline. Royal Greenland udbyder dog som noget helt nyt Nutaaq® torsk. Nutaaq® torsk betyder ny torsk. Nutaaq® torsk fanges med bundgarn af lokale fiskere i sydvest Grønland. Garnene sættes kystnært i fjordene, hvor fiskene

fanges levende i "netindhegninger" som de svømmer ind i, men ikke kan finde ud af igen. Fisken sorteres, så andre arter og fisk under mindstemålet sorteres fra og sættes tilbage i havet. Herefter transporteres torsken levende fra fangststedet til forarbejdningsstedet i nærheden, hvor de opbevares i havvandsbassiner.

Når der er kapacitet på fabrikken, tages små mængder af torsk ind til forarbejdning under ustressede forhold, hvilket er meget vigtigt for den endelige kvalitet, da stresshormon påvirker fiskens struktur. Herefter slagtes torsken og afblødes straks i koldt vand og indfryses uden ophold. Det er afgørende for torskens kvalitet at dette foregår i én fortløbende proces. På denne måde går torsken fra hav til fryser på max. 2 timer og den lynhurtige forarbejdning sikrer at kødet forbliver fast og ikke taber væske, samt at eventuelle blodansamlinger i de færdige fileter undgås. Resultatet er faste, kridhvide fileter uden revner og sprækker med uovertruffen saftig spisekvalitet, fordi den naturlige væske bevares.

Sensorik

Torskens kød er fint og hvidt og skilles ad i smukke lameller når

det tilberedes. Smagen er mild og konsistensen er saftig. På grund af det kolde, rene vand i Nordatlanten får torsken en fin sødme som supplerer dens intense umamismag.

Torsken er en mager fiskeart og er en af de fødevarer, som mætter mest målt pr. kalorie på grund af det høje proteinindhold. Den er en god kilde til vitamin B6 og B12 samt selen.

Den intense umamismag gør torsken til en god bærer af andre smagsindtryk, så den kan både spille hovedrollen i milde, delikate retter eller danne bund i serveringer med mere smæk på smagen. Det magre kød gør den oplagt til cremede saucer og den fungerer både med sødmefulde ingredienser som rodfrugter, appelsin og bagte peberfrugter, men også med de bitre og sure som blomkål og råsyltede bær. Man kan fremhæve torskens egen smag ved at sprænge den let inden tilberedning. Det vil samtidig hjælpe med at bevare fiskens saftighed.

Torsken egner sig til de fleste tilberedningsmetoder fra ovnbagning til stegning, dampning, røgning og grillet. Det afgørende er at tilberede ved lavere temperatur i længere tid, så konsistens og saftighed bevares.

130 979 890 Torskeloins med skind
Str.: 170 - 210g - 3 kg

130 822 020 Torskefilet med skind, PBI
Str.: 225 - 450g - 5 kg - IQF

130 823 020 Torskefilet med skind, PBI
Str.: 450 - 900g - 10 kg - IQF



høj kvalitet

intet spild

altid på lager

nem at dosere

ensartede stykker

vægtgaranti

Brug frossen fisk!

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



FROSEN FISK BEDST

- for friskheden bevares...

Ved korrekt håndtering og emballering kan frosen fisk være helt på højde med, eller i nogen tilfælde bedre end fersk fisk, når det kommer til smag, friskhed og næringsværdi.

Intet kan konkurrere med en fisk, der lige er hevet op af havet. Men når frosen fisk indfrysnes kort efter fangsten og er emballeret ordentligt, bevares både konsistens og kødstruktur bedre end hos en fersk fisk, der kan være op mod en uge undervejs til fiskehandleren / grossisten.

Kvalitetsforandringer under kølelagring

Ved opbevaring af fersk fisk på køl forandres fiskens kvalitet og bakterievækst.

Kvaliteten af fersk fisk falder støt, ved opbevaring ved 0°C, indtil den er fordærvet efter ca. 12 dage.

Ved frysning standses denne proces, og kvaliteten, som fisken havde ved indfrysning, bevares. Desuden er frysning en rigtig god metode til at bevare vitaminer og mineraler.

Frosne fisk har høj kvalitet

Adskillige videnskabelige undersøgelser fra DTU Aqua viser, at der fremstilles frosne fiskeprodukter af høj kvalitet, når følgende regler overholdes:

- Hurtig indfrysning efter fangst og forarbejdning til en fryselagringsstemperatur under -18°C.
- Der skal endvidere holdes en så lav og stabil fryselagrings-temperatur som muligt under hele produktions- og distributionsforløbet.

Overholdes dette, vil frosne fiskeprodukter, der har en optimal emballering (glasering), opretholde høj kvalitet efter helt op til 1 års fryselagring.



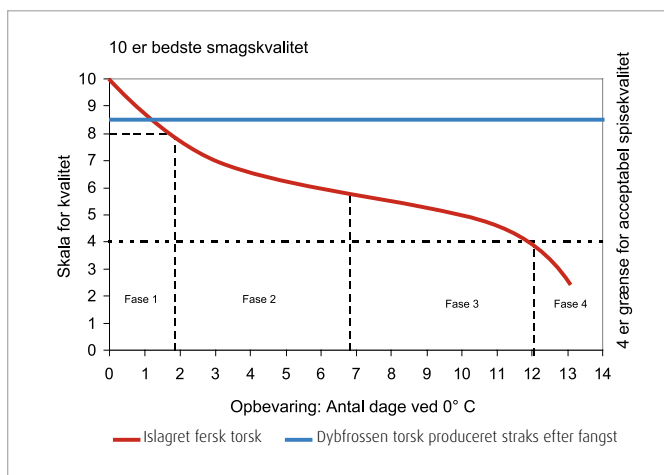
Fordele ved frosen fisk

Udover at kvaliteten bevares på frost, findes der en række andre fordele ved at anvende frosen fisk frem for fersk:

- **Mindre prissølsomhed** med hensyn til vejr, sæson og fangstforhold
- **Stor leveringssikkerhed og variation** – man kan få de forskellige typer fisk året rundt uafhængigt af sæson og fangstområde
- **God køkkenøkonomi** – sparede lønkrone til udskæring/håndtering af fersk fisk, mere fleksibilitet i køkkenet og mindre madspild
- Frosne fisk er **lette at håndtere**, fordi forarbejdet med filetering mv. allerede er gjort
- **Kvalitetskontrol og fødevarer-sikkerhed** – fisken kontrolleres fra fangst og produktion til distribution
- **Vitaminer og mineraler** bevares på frost.

Frosen fisk er godt for økonomien

- Minimerer madspild markant
- Giver fleksibilitet i køkkenet
- Sparer lønkrone til udskæring/håndtering af fersk fisk (plus evt. indfrysning af fisk i overskud)



Grænsen for acceptabel spisekvalitet er ved karakteren 4. Det betyder, at kølelagrede fisk er fordærvede efter ca. 12 dage ved 0°C.

Kilde: Danske Fiskeres
Producent Organisation

Flemming Trosborg
Salgschef
Område nord
Tlf.: 4188 2664
fltr@royalgreenland.com

Niels Pinderup
Key Account Manager
Område syd
Tlf.: 2211 7049
nipi@royalgreenland.com

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

Oktober 2016



Royal Greenland - vores ideer skabes sammen med vores kunder...

www.royalgreenland.com