



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®



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



GRØNLANDSKE
SPECIALITETER



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

Varenr.: 130 822 020 - IQF
5 kg nettovægt uden glasering

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

Varenr.: 130 823 020 - IQF
10 kg nettovægt uden glasering



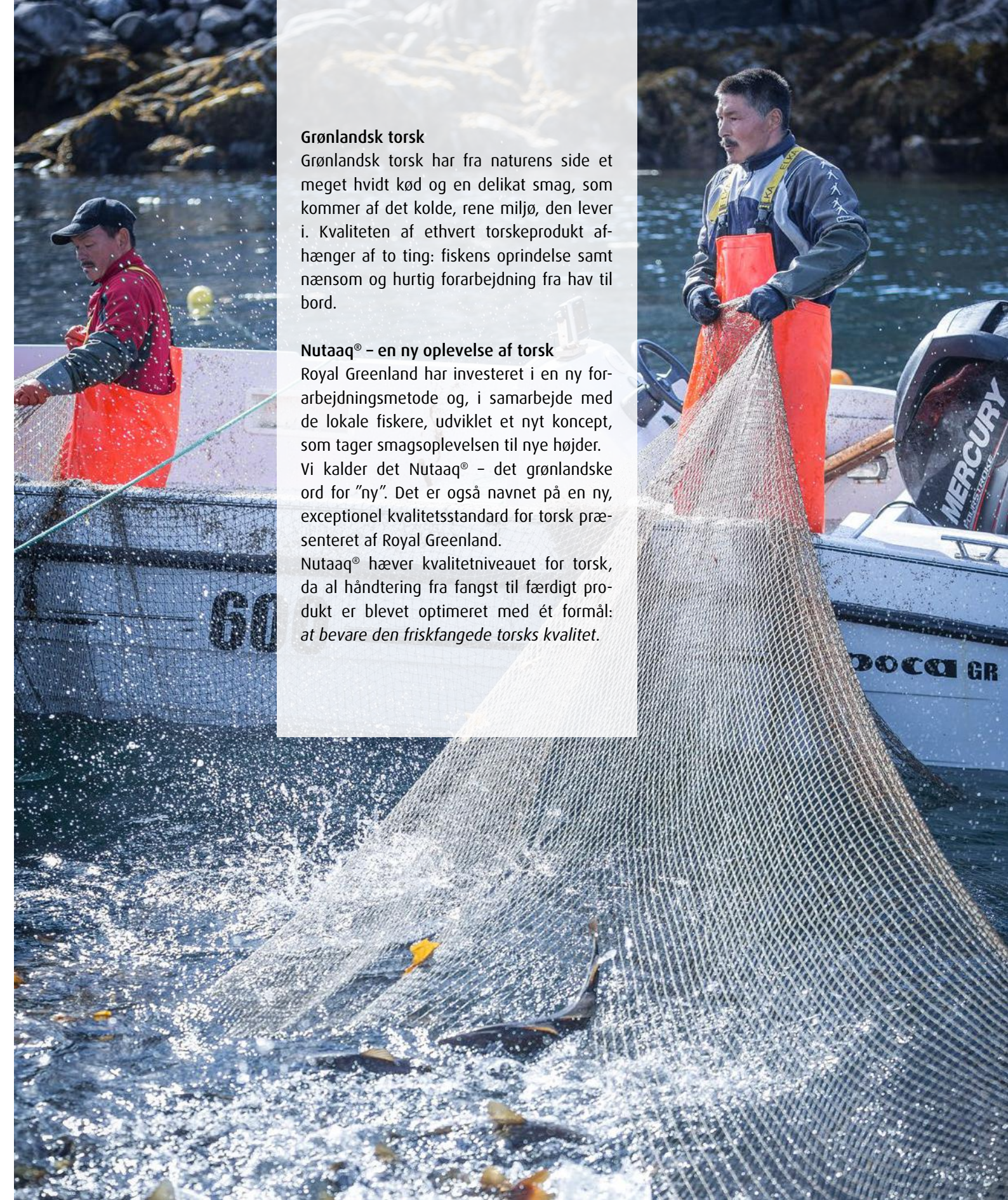
Grønlandsk torsk

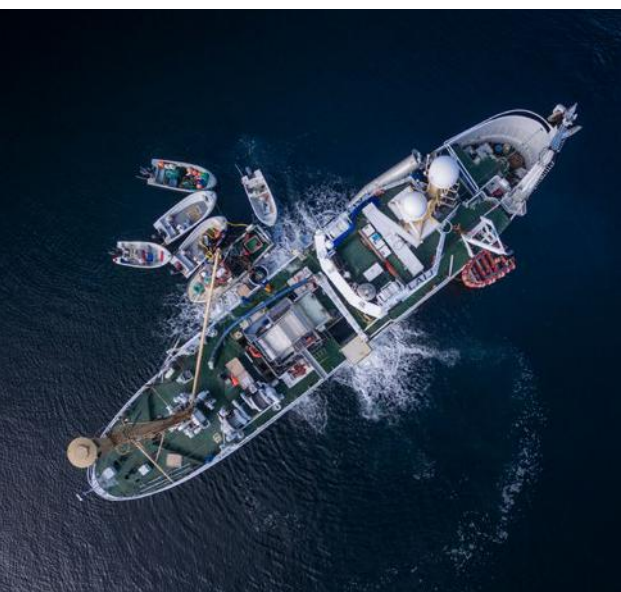
Grønlandsk torsk har fra naturens side et meget hvidt kød og en delikat smag, som kommer af det kolde, rene miljø, den lever i. Kvaliteten af ethvert torskeprodukt afhænger af to ting: fiskens oprindelse samt nænsom og hurtig forarbejdning fra hav til bord.

Nutaaq® – en ny oplevelse af torsk

Royal Greenland har investeret i en ny forarbejdningsmetode og, i samarbejde med de lokale fiskere, udviklet et nyt koncept, som tager smagsoplevelsen til nye højder. Vi kalder det Nutaaq® – det grønlandske ord for "ny". Det er også navnet på en ny, exceptionel kvalitetsstandard for torsk præsenteret af Royal Greenland.

Nutaaq® hæver kvalitetniveauet for torsk, da al håndtering fra fangst til færdigt produkt er blevet optimeret med ét formål: *at bevare den friskfangede torsks kvalitet.*





Nutaaq® – NY TORSK

Nutaaq®-torsk fiskeri

Fiskeriet af Nutaaq® torsk finder sted fra april til oktober, hvor den voksne torsk forlader det åbne hav og svømmer ind på det lave vand langs Grønlands kyst for at gyde. De lokale fiskere placerer deres bundgarn kystnært, hvor torsken bliver ledt ind i små "netindhegninger", som de kun har en lille chance for at finde ud af igen. En gammel og skånsom metode, som er både selektiv og miljøvenlig.

Når nettet er fuldt, indsamler Royal Greenlands brøndbåde de levende fisk. Fiskene bliver i små netkurve løftet fra fiskerens net over på de større brøndbåde. Om bord på brøndbådene bliver fiskene hurtigt sorteret. De fisk, der er for små – under 40 cm – bliver sat levende ud i havet igen, så de er med til at bidrage til den fremtidige torskebestand.

Brøndbåden transporterer herefter de store torsk sikkert i store havvands-tanke den korte vej til fjorden lige uden for produktionsstedet. Her opholder fisken sig i stressfri omgivelser i netindhegninger, indtil fabrikken har kapacitet til at tage dem ind. Dagen før fisken skal forarbejdes, flyttes den til en transit-tank lige uden for fabrikken. Her bliver den natten over i rolige omgivelser, da det har stor betydning for kvaliteten af kødet, at fisken er ustresset, når den forarbejdes.

Nutaaq® torsk

- fra hav til fryser på max. 2 timer

Den hurtige og nænsomme forarbejdning bevarer torskens exceptionelle kvalitet.

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



Nutaaq® ER FRISKERE

Hvordan den fineste torsk bliver Nutaaq®

Den ekstraordinært hurtige og nænsomme forarbejdning er den altovervejende grund til den høje kvalitet af Nutaaq® torskefileter.

Når det er tid, svømmer de levende torsk bogstavelig talt ind på fabrikken. De bliver blidt skubbet op på et rullebånd og ind på fabrikken. Her bliver de først bedøvet og derefter hurtigt slagtet og udblødt i iskoldt vand, hvilket sikrer, at al blodet forsvinder fra kødet med det samme. Det giver en meget ensartet kvalitet og en garanti for, at blodansamlinger undgås.



Nutaaq® ER HVIDERE

Herefter bliver torsken rensat, hovedkappet og fileteret i én maskinel proces og derefter håndtrimmet til perfektion.

Det erfarne trimnings-team gransker nøje hver filet for blodansamlinger eller revner i fileten. Finder de sådanne, bliver fileten ikke en Nutaaq® filet.

Det utilberedte kød er næsten gennemsigtigt hvidt og fuldstændig ensartet på grund af streng kvalitetskontrol og håndtrimning.

Nutaaq® ER MERE SMAGFULD

Max. to timer efter torsken forlader vandet, kommer den i fryseren. Her bliver den frosset ned hurtigt (quick frozen) og sorteret og pakket efter specifikation, så den er klar til forsendelse til kvalitetsbevidste kunder verden over.

Nutaaq® torsk har en exceptionel kvalitet. Den er saftig og har en ekstraordinær frisk smag, som giver kokke rig mulighed for at skabe smukke og delikate retter.

Flemming Trosborg
Key Account Manager
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



Royal Greenland - vores ideer skabes sammen med vores kunder

www.royalgreenland.com/foodservice

Januar 2017