



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

HUMMER



Canadisk hummer

Kogt & Hel

Fra Newfoundland



Canadisk hummer

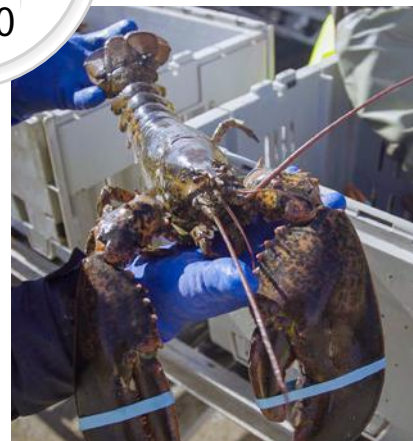
Royal Greenlands canadiske hummer (*Homarus americanus*) fra de **rene, kolde farvande** ud for **Newfoundlands kyst** er en **eksklusiv delikatesse** i både udseende, størrelse og smag. Den kogte hummers flotte røde skal, de **spektakulære store kløer** og det lækre hvide kød, som har en **mild og let sødlig smag**, gør hummeren til en **stor spiseoplevelse**.

Langs Newfoundland's kyst findes **en sund og bæredygtig bestand** af **store, flotte hummere**. Der fiskes **udelukkende "hard shell" hummere**, hvor kødet er mere fast end kødet fra en "soft shell" hummer. **"Hard shell" hummere** anses også for at være den mest smagfulde. Hummerne koges til perfektion, så kødets **høje kvalitet bevares**, hvorefter de hurtigt indfryses. Hummerne er dermed **klar til servering** efter optøning.

- **Vildt fanget** i det kolde hav ved Newfoundland's kyst
- Fra en sund og bæredygtig bestand
- "Hard shell" hummere er meget **kødfyldte og faste i kødet** i modsætning til det vandholdige kød i "soft shell" hummere
- Delikat **hvidt og mere sødt kød** end hummere, som lever i varmere farvande
- **Frisk og unik** hummersmag - kort tid fra hav til fryser
- **Let at opbevare** - hver hummer er pakket i eget net
- **Glaseret** i drikkevand for at **bevare en høj produktkvalitet**
- Forsigtigt **håndpakket** i kartoner
- **Klar til at servere** - er allerede kogt



Royal Greenland
**FIT FOR
FOODSERVICE
&
GASTRO**



NYHED!



Den **kogte hele hummer** er en luksuriøs anretning.

Kødet i klørne og halen er en stor delikatesse. Det friske, hvide og milde hummerkød er lækkert sammen med lime og citron, eller hvidløg og urter som f.eks. timian og persille. Canadisk hummer kan **serveres varm eller kold** og får altid retten eller buffeten til at se helt unik og enestående ud.

TIP!

Optø hummeren i køleskab. **Flæk hummeren** ved at stikke en kniv ind i krydset mellem hovedet og kroppen. Begynd med hovedet og herefter kroppen og halen.

Påfør et mix af smeltet smør og hvidløg på hver halvdel af hummeren og grill indtil de er gyldne, ca. 3 min.

CANADIAN
LOBSTER
—  —



Canadisk hummer, hel kogt

Vægt: 450 - 500 g Varenr.: 119 400 450

Vægt: 500 - 550 g Varenr.: 119 400 500

Vægt: 550 - 650 g Varenr.: 119 400 550