



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

FISK OG SKALDYR

PRODUKTSORTIMENT

Royal Greenland
FIT FOR
FOODSERVICE
&
GASTRO



Vores hellefisk fra udenskærs fiskeri
i Grønland er nu MSC-certificeret

Levering fra foråret/forsommeren 2018



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	
	Rejer S Dobbeltfrossen	350 - 600	105 550 840	2.250 g	2.500 g	4	
	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 - 120	104 766 000	2.500 g	-	2	
	Luksus rejer XXL, lage	90 - 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	100 - 200	119 517 000	900 g	-	6	
	Stenbiderrogn, grønlandsk, sort		182 250 403	250 g	-	8	
	Stenbiderrogn, grønlandsk, rød		182 250 404	250 g	-	8	
	Kammuslinger uden rogn	20 - 30	188 015 850	850 g	-	10	
	Snekrabbe, sektioner, vægt pr. stk	140 - 225 g	118 111 000	9.080 g	-	1	

Nyhed



Varebetegnelse

Varenr.

Nettovægt

Antal enh.
pr. krt.

Røg og marinerede produkter

Nyhed
Medio april



Hellefisk, røget, grønlandsk, 1/1 side

121 727 013

600 - 1.100 g

10 sider

Nyhed
Medio april



Hellefisk, røget, grønlandsk, skiveskåret

121 747 013

600 - 1.000 g

10 sider



Nyhed
Medio juni



Hellefisk, røget, grønlandsk, skiveskåret

121 747 811

400 - 1.200 g

10 sider



Hellefisk, røget, grønlandsk, skiveskåret

121 747 413

1.000 - 1.400 g

10 sider



Nyhed
Medio juni



Hellefisk, gravad, grønlandsk, skiveskåret

121 748 013

500 - 1.100 g

10 sider

Nyhed
Medio juni



Hellefisk, varmrøget, naturel, hel

121 760 811

400 - 1.200 g

10 sider



Hellefisk, varmrøget, naturel, hel

121 760 011

800 - 1.300 g

10 sider

Nyhed
Medio juni



Hellefiskeportioner, varmrøget, naturel

121 760 851

ca. 100 g x 10

10 pk



Hellefiskeportioner, varmrøget, naturel

121 760 111

ca. 100 g x 10

10 pk

Laks, røget, 1/1 side, med skind

141 309 011

800 - 1.600 g

10 sider

Laks, røget, skiveskåret

141 310 011

900 - 1.400 g

10 sider

Nyhed



Dansk opdrættet ASC-laks, røget, skiveskåret, **GOURMETTRIM®**

141 325 811

600 - 1.200 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



Nyhed



Laks, røget, skiveskåret **NEVER PROTEIN**

141 310 790

900 - 1.400 g

10 sider

Laks, gravad, skiveskåret

141 833 011

900 - 1.400 g

10 sider

Laksefilet, varmrøget, naturel

141 410 011

800 - 1.600 g

10 sider



Laksefilet, varmrøget, peber

141 411 011

800 - 1.600 g

10 sider

Laks, røget, GOURMET Sliced

141 315 911

900 - 1.400 g

10 sider



Nyhed



Torsk, røget, hel filet, GOURMET Sliced

130 310 811

500 - 1.100 g

10 sider



Ørredfilet, dansk, røget, på bræt, ca. 60 g

143 595 950

1.200 g

8 pk

Nyhed

Ørredfilet, røget, på bræt, ca. 60 g

143 595 980

1.200 g

8 pk

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.



**Du betaler ikke for vandet hos os!
Hos os er 5 kg fisk = 5 kg fisk!**

Naturlig smag

Ovnklar

Uden æg og mælk

MSC



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), forstegt	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	
	Sejkræbinetter m. porre og gulerod, forstegt (41% fisk)	ca. 140 g	161 361 000	5.000 g	

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



Varebetegnelse	Størrelse	Varenr.	Nettovægt	Tilberedning
----------------	-----------	---------	-----------	--------------

Færdigretter

Nyhed	Rødspættefilet, goujons, tempurapaneret, forstegt (70% fisk)	60 - 80 g	152 060 080	9 x 1.000 g	
	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	
	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	
	Sildefilet, rugmelspaneret, færdigstegt (80% fisk)	80 - 125 g	153 639 010	5.000 g	
	Fiskenuggets af alaskasej, paneret, færdigstegt (80% fisk)	16 - 26 g	154 054 102	2 x 2.500 g	
Nyhed	Torskefiletportioner, letpaneret, m. citron/persille færdigstegt (80% fisk)	50 - 70 g	153 519 035	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	
	Sprødbagte sejpanetter, 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 Fødevarerministeriets 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/dk/foodservice