

KOLDTVANDS- REJER

STORT UDVALG

Smagfuldt sortiment af
KOLDTVANDSREJER:
- fra bæredygtigt fiskeri


BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

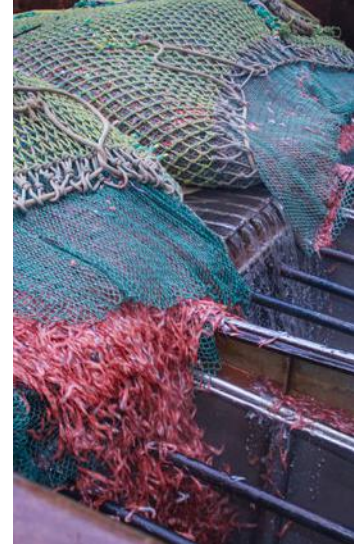
Royal Greenland®

Royal Greenland
**FIT FOR
FOODSERVICE
&
GASTRO**



Ansvarlighed og bæredygtighed er en mærkesag for Royal Greenland





Royal Greenland rejer - de fås ikke bedre!

- Royal Greenland er verdens største leverandør af koldtvandsrejer. Rejer er et af vores mest værdsatte kerneprodukter, og de bærer alle det blå MSC-logo.

Med Royal Greenland-rejer får man:

- **DEN FINESTE KVALITET OG SPRØDHED** - fordi Royal Greenlands skalrejer koges og indfrysres umiddelbart efter fangst, hvorved den fineste kvalitet og sprødhed bibeholdes
- **EN LÆKKER OG SØD REJE** - den langsomme vækst i de iskolde arktiske farvande fremmer den meget delikate smagsoplevelse
- **REJER FANGET AF EGEN FLÅDE** - herved sikres kontrol over hele processen fra fangst til salg hos grossisten
- **EN SUND BESTAND** - de grønlandske rejer fiskes i overensstemmelse med kvoter udstukket af de grønlandske myndigheder
- Royal Greenland rejer er **STORE og FLOTTE** - de fanges først, når de er 6-7 år gamle
- Royal Greenland rejer har en **SMUK RØD FARVE** - både i kogt og rå tilstand

Koldtvandsrejen (*Pandalus borealis*), eller dybhavsrejen som den også kaldes, findes primært i de iskolde arktiske farvande. 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. Det kolde vand bevirker, at rejerne vokser langsomt og er derfor ofte 6-7 år gamle, når de fanges. Den langsomme vækst giver en frisk, delikat smag og kød med en fast konsistens. Koldtvandsrejer (*Pandalus borealis*) er modsat andre arter rød, både i rå og kogt tilstand.

Koldtvandsrejer fra Royal Greenland - findes i mange varianter

- **Skalrejer:**
Kaldes også Pil-Selv-Rejer. De er søkogte, dvs. kogt, frosset og pakket ombord på trawleren. Absolut en delikatesse.
- **Kogte og pillede rejer:**
God kvalitet i mange forskellige størrelser. Kogte og pillede, pakket i poser.
- **Rejer i lage:**
God kvalitet i forskellige størrelser. Kogte og pillede i en nøje afstemt lage.



Count

Extra Extra Extra Large (XXXL)	40 – 60
Extra Extra Large (XXL)	50 – 70
Extra Large (XL)	60 – 80
Large (L)	70 – 90
Medium (M)	90 – 120
Small (S)	120 – 150
Extra Small (XS)	160 – 200



SKALREJER

unik kvalitet

Koldtvandsrejer
Pandalus borealis

Den Nordatlantiske koldtvandsreje er kendt over hele verden for sin delikate, sødlige smag og kød, der har en fast og saftig konsistens. Koldtvandsrejen er kendetegnet ved sin kraftige lyserøde farve, både før og efter tilberedning.

Count: 40-60

Count: 50-70

Count: 60-80

Count: 70-90

Count: 80-100

Count: 90-120

Count: 90-130

Hvad er Count:

Count er et mål for, hvor mange rejer der går på en given vægt. **Skalrejer tælles som antal rejer pr. kg.** Jo lavere count, jo større reje!

Skalrejer, søkogte

Vores skalrejer er "Cooked at sea", også kaldet søkogte. De fiskes på det åbne hav i farvandet ud for Grønlands vestkyst af store trawlere, som forarbejder rejerne direkte ombord. Straks efter fangst bliver rejerne kogt i havvand, sorteret, pakket og indfrosset indenfor tre timer. Den hurtige håndtering betyder, at rejerne altid er friske og af super 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. Rejekvoten 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.

Skalrejens hoved kan have en mørk farve. Farven stammer fra rejens produktion af rogn og/eller dens føde, som består af alger, krill og plankton. Farven har ingen betydning for rejens smag.

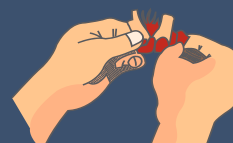
PIL SELV - så enkelt er det!



TRIN 1:
Hold med den ene hånd lige bag hovedet på rejen, og træk hovedet af med den anden hånd.



TRIN 2:
Træk skallen af rejen.



TRIN 3:
Løsn skallen ved benene. Træk benene, rognen og skallen af.





Count

Extra Extra
Large (XXL) 90 – 125

Extra
Large (XL) 125 – 175

Large (L) 175 – 275

Medium (M) 275 – 375

Small (S) 300 – 500

Extra
Small (XS) 400 – 600

Extra Extra
Small (XXS) 500 – 800



KOGTE & PILLEDE REJER

unik kvalitet

Koldtsvandsrejer
Pandalus borealis

Vi oplyser altid **netto vægt uden glaserings**; for os er gennemskuelighed og ærlighed vigtige parametre.

Count: 90-125



Count: 125-175



Count: 175-275



Count: 275-375



Count: 300-500



Count: 400-600



Count: 500-800



Hvad er Count:

Count er et mål for, hvor mange rejer der går på en given vægt.

Kogte og pillede rejer tælles som antal rejer pr. pund (0,4536 kg)

Jo lavere count, jo større rejer!



Fakta

- **Single frozen**
– kun indfrosset én gang
- Vi oplyser altid **netto**vægt uden glasering
- Alle rejer er **MSC**-certificerede

Royal Greenlands kogte og pillede rejer af højeste kvalitet

Vores koldtvandsrejer er kun indfrosset én gang (frozen only once). Dette giver en markant bedre smag end rejer, som er indfrosset flere gange. Dette er muligt, fordi vi fanger rejerne indenskærs dvs. tæt på kysterne og dermed også fabrikkerne – og derfor kommer rejerne først på frost efter de er kogt og pillet. Det kystnære fiskeri og den skånsomme forarbejdning sikrer at rejerne bevarer sin søde smag, faste konsistens og fine, røde farve.

Vores frosne koldtvandsrejer findes i forskellige størrelser, som giver dig mange muligheder for forskellige serveringer.

Glaserings:

- Glaserings er et tyndt lag is, som dækker hver enkelt reje
- Glaserings virker som en ekstra emballagebeskyttelse, der forhindrer rejerne i at tørre ud
- Royal Greenlands luksusrejer har en glaserings på maks. 8 til 12%



REJER I LAGE

nøje udvalgte rejer



Royal Greenlands lagerejer

Koldvandsrejer (*Pandalus borealis*)

Royal Greenlands rejer i lage findes i forskellige størrelser. Rejerne er produceret af særligt udvalgte og ensartede koldtvandsrejer fra de rene, arktiske farvande.

Rejerne koges, pilles og lægges i en neutral lage, som er nøje afstemt for at give den bedste smagsoplevelse til dine spisende gæster.



En ægte delikatesse

Koldtvandsrejer er en ægte delikatesse med deres fine lyserøde farve og faste, saftige konsistens. Koldtvandsrejerne vokser langsomt i det iskolde og rene vand i Nordatlanten og Arktis, indtil de når deres fulde størrelse i en alder af 6-7 år. På grund af deres langsomme vækst får smag og konsistens god tid til at udvikle sig fuldt ud. Den søde og lækre smag kombineret med den saftige konsistens giver en fyldig og hel smagsoplevelse. Rejerne er rige på protein og fedtfattige, hvilket gør dem til et sundt valg.

Koldtvandsrejer i luge er klar til at spise, lette at portionsfordele, og de kan opbevares i køleskab.





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.

Smagsmæssigt har koldtvalsrejer 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 jord-skokker 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.

Koldtvalsrejer 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.

Næringsindhold

Rejer har et højt indhold af protein, men et lavt fedtindhold og kun få kalorier per 100 g. Rejer har høje niveauer af følgende vitaminer og mineraler: vitamin B12, zink, jod, fosfor, kalium, selen og jern. De indeholder desuden moderate niveauer af calcium, magnesium og natrium.



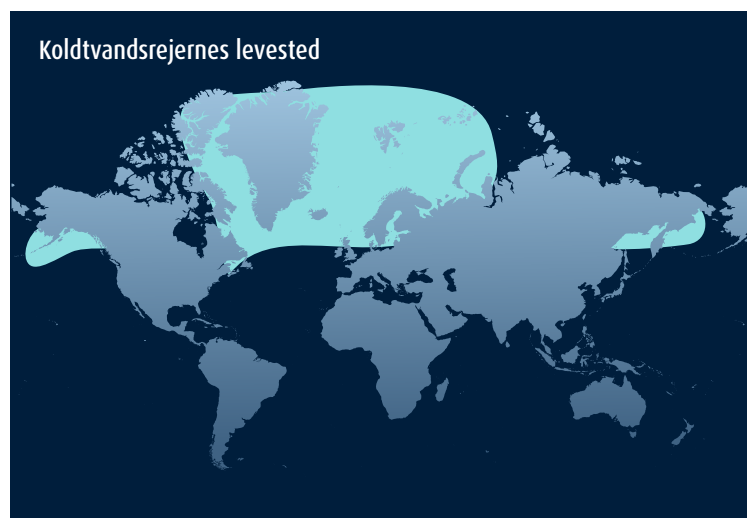
Fakta om koldtvandsrejer

Udseende og biologi

Koldtvandsrejen findes i Nordatlanten og Det Nordlige Ishav, fra Canada til Norge. De kolde omgivelser får rejen til at vokse langsomt, hvilket er de ideelle forhold til at udvikle dens komplekse smag og konsistens – lidt som jordbær eller æbler, der får en dybere og mere kompleks smag når de dyrkes under køligere himmelstrøg.

Koldtvandsrejen lever i op til ni år. Rejen fanges normalt, når den er omkring seks år gammel og otte til ti cm lang, sammenlignet med opdrættede varmtvandsarter, som normalt er fuldt udvoksede, når de er seks måneder.

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.





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	

**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