



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

SKALDYR

FRA DET ISKOLDE NORD

Den store
SKALDYRSFEST

Royal Greenland
FIT FOR
FOODSERVICE
&
GASTRO



Ansvarlighed og bæredygtighed er en mærkesag for Royal Greenland



Den store skaldyrsfest

Lad dig inspirere...

Der er noget næsten dekadent over skaldyr, og måske derfor forbinder mange det med særlige lejligheder. Men sådan behøver det ikke være. Der er nemlig masser af muligheder for at sætte skaldyr på menuen til hverdag også – endda i retter, du måske allerede laver i forvejen.

Det er netop det, vi vil vise med denne folder. Her vil vi inspirere til nemme, enkle og lækre opskrifter med skaldyr. Du finder bl.a. en frisk og anderledes rejecocktail med grape og en delikat risotto med kammuslinger. Opskrifterne er udviklet til 10 personer.

Vi sætter fokus på fire slags skaldyr, som du også kan læse meget mere om på de næste sider.

- Rejer – uendelige muligheder i køkkenet
- Kammuslinger
- Snekrabber – en stor delikatesse
- Hummer – nyhed!

I vores sortiment finder du smagfulde koldtvandsrejer, der passer til lige netop dit køkken. Vi tilbyder mange forskellige størrelser af rejer i forskellige størrelser emballage, og du kan vælge mellem skalrejer, kogte og pillede rejer samt rejer i lage. Du finder også vores kammuslinger og nyheden hummer, som begge kommer fra det rene og kolde hav omkring Newfoundland i Canada, samt snekrabber, som er en meget populær delikatesse med en frisk, sødlig og let saltet smag.

Husk også, at du kan få masser af inspiration til opskrifter med skaldyr på vores hjemmeside: www.royalgreenland.com/dk/foodservice

Royal Greenland – din samarbejdspartner

En
delikatesse
fra ishavet

Rejer



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 20-1.400 meter og ofte på blød, mudret bund, hvor den let kan finde føde.

Det kolde vand gør, 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 er ly-

serøde, både når de er rå og tilberedte, modsat mange andre arter, som er blege og gennemsigtige, når de er rå.

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

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**

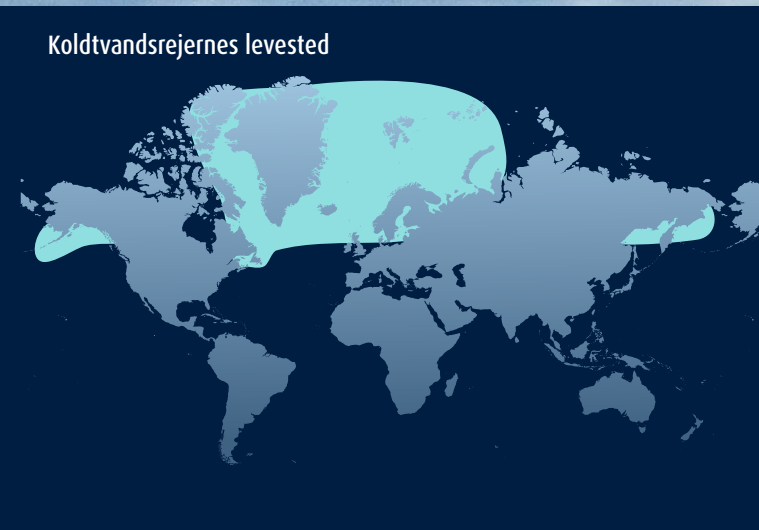
God kvalitet i mange forskellige størrelser. Kogte og pillede, pakket i poser

- **Rejer i lage**

God kvalitet i forskellige størrelser. Kogte og pillede rejer i en nøje afstemt lage

Vores rejer er kendetegnet ved

- **DEN FINESTE KVALITET OG SPRØDHEDE** - fordi Royal Greenlands rejer koges og indfrysnes kort 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** - rejerne fiskes i overensstemmelse med kvoter udstukket af myndighederne
- **STORE OG FLOTTE** - rejerne fanges først, når de er 6-7 år gamle
- **SMUK RØD FARVE** - Royal Greenlands rejer er af arten *Pandalus borealis*, som er rød i både kogt og rå tilstand



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 koldtandsrejer 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.

Koldtandsrejer 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.



Count



Count: 40-60



Count: 50-70



Count: 60-80



Count: 70-90



Count: 80-100



Count: 90-120



Count: 90-130

FROST

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.

Hvad er count?

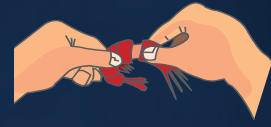
Count er et mål for, hvor mange rejer der går på en given vægt. **Skalrejer tælles som antal rejer pr. kg.** Jo lavere count, jo større reje!

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.





Skalrejer med knuste kartofler og urtemayonnaise

Ingredienser - til 10 personer

Tilberedningstid: 45 min.

2 kg	skalrejer, optøede
1 kg	små kartofler
500 g	mayonnaise
1 bdt.	purløg
1 bdt.	kørvel
2 spsk.	grov eller almindelig karry
	vegetabilsk olie
	salt og sort peber

Kog kartoflerne i saltet vand til de er møre, ca. 14 min., og læg dem i koldt vand. Dræn vandet af og læg kartoflerne på bagepapir i en gastrobakke. Knus kartoflerne med en ske og pensl dem med olie.

Krydr med salt og peber og bag dem i ovnen 15 min. ved 200 °C.

Rør mayonnaisen med hakket purløg, hakket kørvel og karry.

Server straks de knuste kartofler med skalrejer og urtemayonnaise.

Stegte rejer med honning og soya serveret med grov ratatouille og feta

Ingredienser - til 10 personer

Tilberedningstid: 40 min.

2 kg	skalrejer, optøede
4 dl	soyasauce
2 dl	akaciehonning
100 g	frisk ingefær
1 bdt.	koriander (kan udelades)
2 kg	blandede grøntsager (f.eks. squash, tomat, aubergine, rødløg, rød snackpeber og champignon)
500	feta
1 bdt.	rosmarin
4 fed	hvidløg
	vegetabilsk olie til stegning
	salt og sort peber

Skær grøntsagerne i grove stykker og steg dem på en pande med olie og rosmarin i 20-25 min. Smag til med knust hvidløg, salt og peber. Drys med knust feta før servering.

Mariner rejerne med soya, honning, ingefær. Steg rejerne i ca. 4-5 min. til de er varmet igennem. Tilsæt hakket koriander.

Server straks rejerne med den varme ratatouille og evt. ristet brød og creme fraiche-dip.



Count



FROST

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 glasering** - for os er gennemsækelighed 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 reje!



Fakta

- Vi oplyser altid **nettovægt** uden glasering
- Alle rejer er **MSC-certificerede**



Royal Greenlands kogte og pillede rejer af højeste kvalitet

Vores Premium luksusrejer er kun indfrosset én gang. Det giver en markant bedre smag end rejer, som er indfrosset flere gange. Det er muligt, fordi vi fanger rejerne indenskærs, dvs. tæt på kysterne og dermed også fabrikerne. 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 koldtvalsrejer findes i forskellige størrelser, som giver dig mange muligheder for forskellige serveringer.

Kystfiskeri af højeste kvalitet

Rejer i denne pose er vildtfangede i Disko Bay-området i Vestgrønland. Den lokale flåde af mindre fartøjer lander sin friske fangst til Royal Greenlands fabrikker. Her koges rejerne i letsaltet vand, pilles forsigtigt og pakkes til sidst for distribution over hele verden. Det lokale fiskeri og den hurtige bearbejdning sikrer at rejerne beholder sin søde smag, faste konsistens og dekorative rosa farve.



Enkeltfrosne

- kun frosset én gang

Glaserings:

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

Rejer med grillet hjertesalat og smørbønnehummus

Ingredienser - til 10 personer
Tilberedningstid: 20 min.

800 g rejer, optøede
2 ds. kogte smørbønner (480 g drænet vægt)
1/2 dl sesamolie
4 fed hvidløg
1-2 spsk. Sriracha-chilisauce
1 spsk. rød karrypasta
5 stilke bredbladet persille
5 stk. hjertesalat
10 stk. lilla el. orange gulerødder
10 stængler blegselleri
10 stk. fladbrød
vegetabilsk olie
salt og peber

Dræn bønnerne og blend dem med sesamolie, hvidløg, chilisauce og karrypasta.

Smag hummussen til med salt og peber og rør grofthakket persille i.

Skræl gulerødderne og skær dem i stave. Skær blegsellerien i stave.

Flæk hjertesalaterne, pensl med olie og grill dem i 2 min. på hver side. Krydr med salt.

Server hjertesalaten med med fladbrød, hummus, rejer, selleri og gulerødder.





Rejecocktail med grape og agurk

Ingredienser - til 10 personer

Tilberedningstid: 30 min.

500 g	rejer, optøede
10 stk.	røde grapefrugter
5 stk.	lime
2 spsk.	chipotle (røget jalapeño på dåse)
2-3 spsk.	sirup
4 fed	hvidløg
2 stk.	agurk
250 g	sugarsnaps
3 stk.	rød snackpeber
1 bdt	koriander

Pres 5 grapefrugter og 5 lime gennem en si. Blend saften med chipotle, sirup og hvidløg.

Skær agurker og snackpebre i små tern. Snit sugarsnaps i tynde skiver.

Skær skallen af de resterende grapefrugter og skær dem i fileter.

Vend rejerne med grape-/limesaften, agurk, peberfrugt, sugarsnaps, grapefileterne og friskhakket koriander og server straks.

REJER I LAGE

nøje udvalgte rejer



Royal Greenlands lagerejer

Koldtvandsrejer (*Pandalus borealis*)

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

De kogte og pillede rejer kommer igennem Royal Greenlands forarbejdningsanlæg, hvor de lægges i en neutral lage, som er nøje afstemt for at give den bedste smagsoplevelse.



Rejer i chili med papadums og brøndkarse

Ingredienser - til 10 personer

Tilberedningstid: 35 min.

900 g	rejer i lage
2 spsk.	panang-karry
1 dl	soyasauce
1 stk.	rød chili
2 potter	brøndkarse
10	stængler blegselleri
5 stk.	gulerødder
1 stk.	agurk
2 stk.	rødløg
5 fed	hvidløg
1 dl	sesamolie
1 stk.	citron
10 stk.	papadums

Rør soya og karry sammen med finthakket chili og vend rejerne i blandingen.

Skær blegselleri, gulerod og agurk i små tern og vend dem med finthakket rødløg, knust hvidløg, sesamolie, brøndkarse og citronsaft. Smag til med salt og peber.

Tilbered de ti papadums som anvist på emballagen og server med rejer og grøntblandingen.





Grøn rejesalat med grillet avocado

Ingredienser - til 10 personer

Tilberedningstid: 35 min.

900 g	rejer i lage
10 stk.	modne avocadoer
10 stk.	forårsløg
200 g	brøndkarse
200 g	salturt
1 bdt.	basilikum
4 fed	hvidløg
2 stk.	lime
3 dl	koldpresset rapsolie
	salt og hvid peber

Blend rapsolien med basilikum, hvidløg, revet limeskal, limejuice, salt og peber.

Flæk avocadoerne, udsten og skræl dem og skær dem i skiver.

Skær forårsløgene i mindre stykker og pluk brøndkarsen.

Grill forårsløg og avocado på en pande i 2-3 min. på hver side. Krydr med salt og peber.

Vend rejerne med avocado, forårsløg, brøndkarse, salturt og basilikumolie.

Server straks, evt. med friskbagt brød.



Saftigt og
snehvidt
kød

Snekrabbe

Snekrabben (*Chionoecetes opilio*) er en delikatesse fra de iskolde farvande i Nordatlanten og Det Nordlige Ishav. Kødet er kridhvidt med en let orange overflade og har en frisk, sødlig og let saltet smag af havet, med et strejf af bitterhed som skaldyr har.

Snekrabben er opkaldt efter det klima, hvor den bor: de koldeste egne af Nordatlanten og det Nordlige Stillehav, hvor vandtemperaturen altid er under 4 °C. Krabben har en lille krop med lange, tynde ben og en orange, lysebrun eller rødlig skal. Snekrabben lever i ca. seks år og holder typisk til langs kysten i fjorde, hvor havbunden er mudret eller sandet. Fjordene har masser af føde til snekrabben, primært andre skaldyr, muslinger og bløddyr. Snekrabben ses på dybder mellem 20 og 1.200 meter, men findes normalt mellem 70 og 280 meter.

Hankrabben er normalt dobbelt så stor som hunkrabben og måler omkring 15 cm hen over skjoldet, mens hunnen typisk måler otte til ni cm. Hunnerne og hannerne lever hver for sig, undtagen under gydesæsonen, hvor æggene skal befrugtes. Efter gydningen bærer hunnen æggene i op til et år, før de udklækkes.

Bestandene i Vestgrønland og Canada anses for at være sunde og fanges på et bæredygtigt niveau.

Fiskeri

Royal Greenlands snekrabber fanges langs Grønlands vestkyst af lokale fiskere, når havet er isfrit, eller kvoten tillader det, hvilket normalt er fra marts til december. Snekrabber fanges ved hjælp af tejer, som er den traditionelle fangstmetode. Den giver kun minimal påvirkning af havbunden og har ingen risiko for bifangst. Tejerne har madding i form af blæksprutte eller fisk og sænkes ned på havbunden, hvor de ligger i tre-fire timer for at tiltrække snekrabberne. De er designet til, at snekrabberne kan komme ind, men ikke ud, så de bliver fanget levende inde i tejerne. Tejefiskeri er en skånsom metode, både for miljøet og snekrabben, og er blevet benyttet af generation efter generation af fiskere i de nordlige have.

Når tejerne hales ombord, sorteres krabberne efter skalstørrelse. Hunnerne og de små hanner fanges ikke kommercielt og bliver efterladt til at kunne yngle. Derfor smider fiskerne hunner og hanner med en skjolddiameter på mindre end 10

cm tilbage i havet.

De tilbageværende krabber opbevares i kasser med is for at holde dem friske ved deres normale temperatur.

Forarbejdning

Royal Greenland driver fabrikker langs Grønlands vestkyst og i Newfoundland, hvor snekrabberne indhandles levende og sorteres efter størrelse og kvalitet. Snekrabberne slagtes i hånden på den mest humane måde, hvor hovedet adskilles fra skuldrene og benene med en enkelt, hårdt slag, der øjeblikkeligt slår krabben ihjel. Skulderen med fire fastsiddende ben kaldes en sektion. Sektionerne sendes videre til produktion, hvor de koges i frisk vand, indtil de når en kerntemperatur på 85 °C.

Straks efter kogningen bliver sektionerne afkølet, glaseret og hurtigfrosset. Før de pakkes, vurderes snekrabbesektionerne i henhold til fem kvalitetsparametre for at sikre den højeste kvalitet.



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 "skulderene", 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 sektioner med fire 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, citron, brunet smør eller avocado. Den komplekse smag egner sig også godt til "surf & turf"-serveringer sammen med kød eller fjerkræ.



Rå og
uden rogn

Newfoundland Kammuslinger



Royal Greenlands kammuslinger (*Placopecten magellanicus*) fanges syd for Newfoundland i Canada i det kolde og rene nordvestlige Atlanterhav. Kammuslingerne lever på 40-100 meters dybde på hård havbund som fx sand, sten eller grus.

Kammuslingens kendetegn er den store, smukke og symmetriske skal, som normalt er omkring 80 mm i diameter. Den kan dog blive helt op til 170 mm stor. Skallen har typisk et lyserødt skær med mørkere brune områder. Den del af kammuslingen, der spises, kaldes også adductor-musklen og er oftest 30-40 mm i diameter.

Fiskeri og forarbejdning

Kammuslingerne fra Newfoundland er vildtfangede og sundt og bæredygtigt forvaltet. De høstes kun fra juni til november, hvor lokale fiskere fisker udenskærs med såkaldte skrabere. Ombord på fiskebåden bliver adductor-musklen fjernet fra skallen, vasket, pakket i specielle poser med det samme og opbevaret på is.

Fiskerne lander kammuslingerne på Newfoundlands sydlige kyst i Fortune eller Grand Bank. Forarbejdningen finder sted på Royal Greenlands fabrik Old Perlican. På fabrikken gennemgår kammuslingerne et kvalitetstjek og bliver derefter straks frosset individuelt (IQF) for at bevare den høje kvalitet.

Kammuslingerne, uden rogn, beskyttes med et lag vand kaldet glasering og pakkes i en praktisk genluk-pose, der sikrer opbevaring af åbne poser og gør det nemt at dosere den ønskede portion til hver servering.

Sensorik

Kammuslinger fra Newfoundland har en mælkehvid farve, en fin fast men stadig blød tekstur og en delikat, nøddeagtig smag med et hint af sødme. Den nøddeagtige smag gør, at kammuslingerne kun behøver meget lidt fedt eller tilsat smag. Kammuslingerene kan med fordel serveres med syrlige kontraster som for eksempel citron og hvidvin. Hvidløg passer også godt sammen med de fine kammuslinger.

I køkkenet er kammuslinger utroligt alsidige – de kan tilberedes på næsten alle måder; svits, damp, pochér, sauté, bag eller grill dem. Kammuslinger egner sig fint til meget varm stegning, evt. grilling, da de derved karamelliserer på overfladen. Det fremhæver den fantastiske smag af sødme og giver en dejlig, ristet smag.

Man kan også med fordel vende kammuslingerne i durummel inden stegning for at lege med teksturerne. Durummelet giver et sprødt ydre til den bløde kammusling. Giv også gerne kammuslingen et drys havsalt inden stegning – det giver en fin, fast tekstur. Prøv også at marinere kammuslingerne i lidt citronsaft, salt, hvidløg og olie inden stegning. Det passer smagsmæssigt rigtig godt til.

Uanset hvad du vælger, vil Newfoundland kammuslinger ikke tabe vand, når de tilberedes. Man skal dog passe på ikke at overtilberede kammuslinger for at bevare den perfekte konsistens, hvor det føles som om de smelter i munden.

Newfoundland kammuslinger

Kammuslinger, som kommer fra det kolde og rene hav omkring Newfoundland, har en mælkehvid farve, en fin tekstur og en delikat, nøddeagtig smag med et strejf af sødme.

- **Vildtfanget** i det kolde og rene hav omkring Newfoundland
- **Hurtig indfrysning** – den hurtige proces fra hav til fryser bevarer råvarens **friskhed og sikrer en unik smagsoplevelse**
- **Løsfrosne** for at bevare **friskhed** og gøre muslingerne **nemme at dosere**
- **Praktisk genluk-pose** – nemt at **dosere ønsket portion og giver sikker opbevaring** af åben pose
- **Grønt Nøglehul** – sundt produkt med et lavt indhold af fedt
- **Let at stege** – uden de taber vand
- **Blød og fast i kødet**, med en lækker mild og nøddeagtig smag
- **Delikat størrelse** – ideel for luksus portions-serveringer
- **Hurtige og nemme at tilberede**, brunes 3-4 minutter på pande (indtil gennemstegt)
- **Velegnet til forskellige serveringer** – kanapéer, forret, hovedmåltid eller buffet
- **Kun 2 timers optøning** ved stuetemperatur

Hvad er count?

Count er et mål for, hvor mange kammuslinger der går på en given vægt. **Kammuslingerne tælles som antal stk pr. pund (0,4536 kg).** Jo lavere count, jo større kammusling!



Grillede kammuslinger på risotto med linser og ærter

Ingredienser - til 10 personer

Tilberedningstid: 30 min.

850 g	kammuslinger
750 g	risottoris, Arborio el. Carnaroli
2 l	hønsbouillon, skal være varm
2,5 dl	hvidvin
500 g	ærter
250 g	ærteskud
125 g	orange linser
125 g	belugalinser
150 g	parmesan
65 g	smør
½ dl	vegetabilsk olie
½	hokkaidogræskar
	salt og peber

Skræl græskarret, skrab kernerne ud med en spiseske og skær det i små tern.

Hæld kogende vand over linserne og lad dem trække i ca. 15 min.

Sautér risene i olie til de bliver klare - det tager ca. 5 min.

Tilsæt hvidvin og lad det simre, til risene har optaget vinen.

Sæt et stopur på 18 min.

Tilsæt nu 2 dl bouillon ad gangen og lad risene næsten optage væden, før de næste 2 dl tilsættes osv...

Når der er 5 min. tilbage af kogetiden, tilsættes de drænedede linser samt græskar og ærter.

Tør kammuslingerne med et viskestykke, pensl dem med lidt olie og grill dem 2-3 min. på hver side.

Når uret ringer, er risene færdige. Læg låg på og lad dem trække i 1 min.

Rør smør og revet parmesanost i risottoen og smag til med salt og peber.

Fordel risotto og kammuslinger på 10 tallerkener, drys med ærteskud og server straks.



Rimmede kammuslinger med blomkålspuré og passionsfrugt

Ingredienser - til 10 personer

Tilberedningstid: 60 min.

425 g	kammuslinger
3 stk.	blomkål
5 dl	mælk
375 g	smør
8 fed	hvidløg
10 stk.	passionsfrugter
1 bdt.	purløg
1 bdt.	timian
250 g	ærteskud
250 g	rød mizuna
	sukker
	salt og hvid peber

Del blomkålene i buketter. Skær 10 buketter i fine flager på en mandolin og læg dem isvand.

Damp de resterende buketter i mælk under låg til de er helt møre - ca. 20 min. Tag blomkålen op og kassér mælken.

Kom den tempererede smør i en blender med de varme blomkål og hvidløg. Blend til en ensartet konsistens og smag til med salt og peber. Kom puréen på en sprøjtepose og læg den på køl.

Skær kammuslingerne i tynde skiver og læg dem i en bakke. Drys med salt og sukker og lad dem trække på køl i 10-20 min.

Halver passionsfrugterne og skrab frugtkødet ud med en teske. Rør det med hakket purløg og timian og smag til med salt og peber.

Fordel kammuslingerne på fire flade tallerkener og brænd dem med en gasbrænder, til de tager farve.

Læg puré, blomkålsflager, passionsfrugt, ærteskud og mizuna på kammuslingerne og server straks.



Delikat
vidt og
sød kød

Hummer fra Newfoundland



Canadisk hummer (*Homarus americanus*) fra de kolde, rene farvande ud for Newfoundlands kyst er en eksklusiv delikatesse i både udseende, størrelse og smag.

Den canadiske hummer lever i kystnære områder på stenet bund på 2-40 meters dybde. Her lever den bl.a. af krabber, bløddyr og søstjerner.

Hummerens farve varierer fra olivengrøn til grønligt brun alt efter hvilke omgivelser, den lever i. Det er først når hummeren koges, den får sin karakteristiske røde farve. Hummeren er et tibenet krebsdyr, men det forreste par ben er omdannet til en stor klosaks på hver side af dyret.

Hummeren kan blive op til 64 cm lang (kropslængde) og 20 kg tung, men er normalt op til 30 cm lange og vejer 450-650 g. Gennem hele livet vokser hummeren sig større – men det gør dens hårde skal ikke. Derfor kravler den en gang hvert eller hvert andet år ud af sin gamle skal og former en ny og større. Skallen, som i starten vil være større end hummeren selv, fyldes op med vand, som lukkes ud efterhånden som hummeren vokser sig større og passer til den nye skal.

En hummer, som lige har smidt sin skal, kaldes en soft shell-hummer

og er mere vandet og blød i kødet. Royal Greenlands fisker udelukkende hard shell-hummere, hvor kødet er fastere end kødet fra en soft shell-hummer, og de anses også for at være de mest smagfulde.

FISKERI

Royal Greenlands hummere er vildtfangede og fiskes ud for Newfoundlands syd- og vestkyst, som er hjemsted for nogle af de større hummere.

Reguleringen af hummerfiskeri i Canada går langt tilbage, hvilket sikrer en sund og bæredygtig bestand. Hummerne fanges af lokale fiskere i små både i perioden april til juli. Fiskerne sætter hummertejner ned på havbunden i reb og markerer stedet med bøjer, så de nemt kan finde stedet senere. Hummertejnerne er udstyret med et lille hul, hvor hummere under mindstemål kan komme ud. Derudover er en del af tejen bionedbrydelig, så hummerne har en chance for at slippe ud, hvis tejen mistes.

FORARBEJDNING

Forarbejdningen af hummerne sker på Royal Greenlands produktionsfaciliteter i Newfoundland i enten Conche eller Southern Harbour. Når hummeren ankommer til fabrikken, koges den levende for at opnå op-

timal kvalitet af kødet. Kogetiden afhænger af både størrelsen på hummeren og på sæsonen.

Efter hummeren er kogt, afkøles og lyn-indfryses den ved kortvarigt at komme i en mættet saltlage på -10 °C. Herefter glaseres hummeren ved at blive dypet i et kar med ferskvand, før den kommer direkte i en IQF-fryser.

Hver hummer pakkes i et net, hvor halen pænt bliver bukket ind under hummeren. Derefter lægges hummeren forsigtigt i et cylinderformet net og siden håndpakket i kartonen.

SENSORIK

Den kogte, hele hummer er let at tilberede, da den kun behøver optøning inden servering.

Kødet i kløerne og –halen er en stor delikatesse. Det friske hvide og milde hummerkød er lækkert sammen med lime, citron eller hvidløg og urter som f.eks. timian og persille.

For det bedste resultat bør hummeren tøs op i køleskabet. Split hummeren igennem ved at stikke en kniv ind i leddet mellem hoved og krop, startende ved hovedet og kroppen og til sidst halen. Server evt. med et mix af smeltet smør og hvidløg på hver halvdel af hummeren og grill indtil de er gyldne, ca. 3 min.

Kogt hel hummer:

- **Vildtfanget** i det kolde hav ved Newfoundland's kyst
- **Bæredygtig** og sund bestand
- **Hard shell-hummere** er meget kødfyldte og faste i kødet i modsætning til det vandholdige hummerkød 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
- **Glaseret med vand** og løsfrosne for at bevare friskhed
- **Let at opbevare** – hver hummer er pakket i eget net
- **Forsigtigt håndpakket** i kartoner
- **Klar til servering** – er allerede kogt
- **Flere størrelse hummere** at vælge imellem





Parmesangratineret 1/2 hummer med ramennudler og svampe

Ingredienser - til 10 personer

Tilberedningstid: 60 min.

5 stk. hummere
 2-3 dl pankorasp
 150 g parmesan
 1 bdt. timian
 100 g smør
 900 g ramennudler, tørrede
 2,5 l fjerkræbouillon, skal være varm
 10 stk. æg
 5 stk. forårsløg
 500 g blandede svampe
 5 stk. citroner
 vegetabilsk olie
 salt og hvid peber,
 frisk fra kværn

Flæk hummeren ved at stikke en kniv ind i krydset mellem hovedet og kroppen, startende med hovedet, herefter kroppen og til sidst halen. Fjern tarmen, som sidder i halen, og mavesækken samt koralen som sidder i hovedet/kroppen.

Bland parmesan med pankorasp og hakket timian. Krydr med salt og peber. Drys blandingen på de halverede hummere og dryp med smeltet smør. Gratinér hummerne under grill til de er gyldne, ca. 8 min. ved 200°C.

Kog æggene smilende i ca. 7 min. Pil dem og hold dem lune.

Kog nudlerne som anvist og skyl dem i koldt vand.

Skær svampene i mindre stykker og steg dem i olie på en pande ved høj varme i 6-7 min.

Fordel nudlerne i fire skåle og læg svampe og halverede æg i. Drys med fintsnittet forårsløg og hæld den varme bouillon over.

Server straks med de gratinerede hummere og halverede citroner.

Hummerravioli i kraftig hummerbisque med mangosalat og purløgsolie

Ingredienser - til 10 personer

Tilberedningstid: 120 min.

3 stk.	hummer
2-3 pk.	wonton-dej i ark (100 ark i alt)
500 g	friskost
5 stk.	forårsløg
5 stk.	æggeblommer
1 kg	blandede grøntsager (f.eks. løg, gulerod, blegselleri og porre)
200 g	koncentreret tomatpuré
2,5 l	fjerkræbouillon
8 dl	hvidvin
8 dl	fløde
3 stk.	mango
2 stk.	rødløg
5 fed	hvidløg
1 bdt.	purløg
2 dl	olivenolie
1 bdt.	basilikum
	vegetabilsk olie
	salt og peber, frisk fra kværn

Bræk halerne af hummerne og klip dem op fra undersiden. Bræk skallerne fra hinanden således at kødet blottes. Tag kødet ud. Flæk halekødet og fjern forsigtigt tarmen. Bræk kløerne af og slå på dem én gang med den skarpe del af kniven. Slå herefter med den stumme ende for at blotte kødet. Pil kødet ud og kontrollér, at der ikke er skaldele på.

Bræk og hak skallerne i mindre stykker og sauter dem i olie 5-10 min. Tilsæt tomatpuré og groftsniittede grøntsager og sauté yderligere 5 min. Hæld bouillon og hvidvin på, kog op og lad det simre 30 min. under låg. Steg hummerkødet ganske kort på en pande i olie og lad det køle af. Skær kødet i mindre stykker og rør det sammen med friskost, snittede forårsløg og smag til med salt og peber.

Læg 50 wonton-ark ud på bordet, fordel hummerblandingen på. Smør kanterne med æggeblomme og læg de sidste 50 ark over. Præs kanterne sammen med fingrene - sørg for der ikke er luft tilbage. Ønskes en rund form, kan raviolien udstikkes med en rund udstikker. Opbevar raviolierne på køl.

Skær mangoen i tern og vend den med hakket rødløg og knust hvidløg. Smag til med salt og peber.

Blend purløg og olivenolie grundigt og sigt olien.

Tag hummerfonden af varmen og sigt gennem en fin sigte. Sæt den tilbage på varmen og kog den ind til 2/3. Tilsæt fløden og kog, til den begynder at tykne (ca. 10-15 min.). Smag til med salt og peber og skru ned for varmen.
































Kog raviolierne i 1 min. og sigt vandet fra. Ryst dem i sigten med lidt olie, så de ikke klistrer sammen. Fordel dem i 10 skåle med mango, bisque, purløgsolie og drys med frisk basilikum.

Server straks.



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 Hummer, hel, kogt	450 - 500 g/st	119 400 450	4,54 kg	-	1
 Nyhed Hummer, hel, kogt	500 - 550 g/st	119 400 500	4,54 kg	-	1
 Nyhed Hummer, hel, kogt	550 - 650 g/st	119 400 550	4,54 kg	-	1

**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