



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

# FISK OG SKALDYR

---

## PRODUKTSORTIMENT

Royal Greenland  
**FIT FOR  
FOODSERVICE  
&  
GASTRO**

### NYHED

## Kogt hel canadisk hummer

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

CANADIAN  
**LOBSTER**



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





















Varebetegnelse

Varenr.

Nettovægt

Antal enh.  
pr. krt.

### Røg og marinerede produkter

	Hellefisk, røget, grønlandsk, 1/1 side	121 727 013	600 - 1.100 g	10 sider	
	Hellefisk, røget, grønlandsk, 1/1 side	121 727 811	600 - 1.200 g	10 sider	
	Hellefisk, røget, grønlandsk, skiveskåret	121 747 013	600 - 1.000 g	10 sider	
	Hellefisk, røget, grønlandsk, skiveskåret	121 747 811	500 - 1.200 g	10 sider	
	Hellefisk, røget, grønlandsk, skiveskåret	121 747 413	1.000 - 1.400 g	10 sider	
	Hellefisk, gravad, grønlandsk, skiveskåret	121 748 013	500 - 1.100 g	10 sider	
	Hellefisk, varmrøget, hel	121 760 811	600 - 1.300 g	10 sider	
	Hellefiskeportioner, varmrøget	121 760 851	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	
	Dansk opdrættet ASC-laks, røget, skiveskåret, <b>GOURMETTRIM®</b>	141 325 811	600 - 1.200 g	10 sider	
	Laks, røget, skiveskåret, <b>GOURMETTRIM®</b>	141 315 111	900 - 1.400 g	10 sider	
	Laks, gravad, skiveskåret, <b>GOURMETTRIM®</b>	141 838 111	900 - 1.400 g	10 sider	
	Laks, røget, skiveskåret 	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	
	Torsk, røget, 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	
	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!**

# LOIN ER FISKENS MØRBRAD

Udskæring - **torskeloin**



Betaler du dyrt  
for den billigere filet?  
Hos os er loin = loin  
- det ypperste på  
fisken.

Varebetegnelse                      Størrelse                      Varenr.                      Nettovægt  
uden glasering

## Naturfisk

	Hellefiskeloins	90 - 130 g	121 184 520	5.000 g	
	Hellefiskeloins	130 - 170 g	121 184 510	5.000 g	
	Hellefiskeloins, med skind	170 - 210 g	121 184 540	3.000 g	
	Hellefiskefilet, intl., DF	200 - 400 g	121 135 201	2 x 6,81 kg	
	Hellefiskefilet, intl.	400 - 700 g	121 134 300	2 x 6,81 kg	
	Hellefiskefilet, intl., DF	400 - 700 g	121 135 401	2 x 6,81 kg	
	Rødspættefilet	40 - 80 g	123 631 000	5.000 g	
	Rødspættefilet	80 - 120 g	123 631 080	5.000 g	
	Rødspættefilet, rullet	50 - 70 g	123 639 000	5.000 g	
	Skrubbefilet, rullet	59 - 71 g	125 639 000	5.000 g	
	Torskeloins	60 - 80 g	130 979 070	5.000 g	
	Torskeloins	120 - 140 g	130 979 848	5.000 g	
	Torskeloins	140 - 160 g	130 979 850	5.000 g	
	Torskeloins	120 - 140 g	130 600 844	5.000 g	
	Torskeloins	140 - 160 g	130 600 854	5.000 g	
	Torskeloins, med skind	170 - 210 g	130 979 890	3.000 g	
	Torskefilet m. skind og ben, IQF, Nutaaq®	225 - 450 g	130 822 020	5.000 g	
	Torskefilet m. skind og ben, IQF, Nutaaq®	450 - 900 g	130 823 020	10.000 g	
	Sejloins	60 - 80 g	133 600 624	5.000 g	
	Sejloins	120 - 140 g	133 600 644	5.000 g	
	Sejfilet	125 - 250 g	133 639 014	5.000 g	
	Alaskasej-loins	60 - 80 g	134 083 074	5.000 g	
	Alaskasej-loins	120 - 140 g	134 083 134	5.000 g	
	Alaskasej-filet	110 - 170 g	134 639 004	5.000 g	
	Laksefilet, 1/1 side, med skind, uden ben	900 - 1.400 g	141 002 704	10 sider	
	Laksefiletportion	90 - 110 g	141 440 552	5.000 g	
	Laksefiletportion	115 - 135 g	141 440 554	5.000 g	
	Laksefiletportion	130 - 150 g	141 440 555	5.000 g	

# Nyhed

## Ising, paneret

Ising er en ny fladfisk i vores sortiment. Den har en fantastisk smag, fin og saftig konsistens, hvidt kød og er et godt alternativ til rødspætte



Naturlig smag

Ovnklar

Uden æg og mælk

MSC



Varebetegnelse	Størrelse	Varenr.	Nettovægt	Tilberedning
<b>Færdigretter</b>				
Fiskefars (torsk og hellefisk)		188 007 000	4 x 1.000 g	
Fiskefrikadeller, færdigstegt, glutenfri, laktosefri	ca. 60 g	188 850 064	5.000 g	
Fiskefrikadeller, små, færdigstegt, glutenfri, laktosefri	ca. 20 g	188 850 024	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, forstegt (80% fisk)	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	
Sejkkrebinetter 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 tømme dem op før brug



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

### Færdigretter

Nyhed		Jala'Pesco Nuggets med sej og jalapeno, forstegt	ca. 50 g	161 054 133	3 x 1 kg				
Nyhed		Jala'Pesco Nuggets med laks og jalapeno, forstegt	ca. 50 g	161 054 141	3 x 1 kg				
		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				
Nyhed		Isingfilet, paneret, forstegt (60% fisk)	130 - 160 g	152 129 160	5.000 g				
Nyhed		Isingfilet, paneret (60% fisk)	100 - 130 g	152 129 704	5.000 g				
		Rødspættefilet, paneret, <b>færdigstegt</b> (60% fisk)	70 - 100 g	152 709 500	5.000 g				
		Skrubbefilet, paneret, <b>færdigstegt</b> (54% fisk)	70 - 100 g	152 709 600	5.000 g				
		Sildefilet, rugmelspaneret, <b>færdigstegt</b> (80% fisk)	80 - 125 g	153 639 010	5.000 g				
		Fiskenugets af alaskasej, paneret, <b>færdigstegt</b> (80% fisk)	16 - 26 g	154 054 102	2 x 2.500 g				
Nyhed		Isingfilet, paneret, <b>færdigstegt</b> (60% fisk)	100 - 130 g	152 129 130	5.000 g				
Nyhed		Alaskasejfilet, paneret, <b>færdigstegt</b> (60% fisk)	50 - 80 g	154 054 509	5.000 g				
		Rødspættefilet, <b>glutenfri</b> panering, forstegt (60% fisk)	100 - 130 g	152 555 005	2 x 2.500 g				
		Sprødbagt torsk, <b>glutenfri</b> panering, forstegt (60% fisk)	ca. 80 g	156 555 005	2 x 2.500 g				
		Sprødbagte sejpanetter, <b>glutenfri</b> panering, forstegt (60% fisk)	ca. 55 g	153 555 005	2 x 2.500 g				



**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 ansvarlig 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.

Symbolforklaring



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](http://www.royalgreenland.com/dk/foodservice)