











Royal Greenland

Royal Greenland gehört zu den weltweit größten Anbietern von Seafood und ist ein vertikal integriertes Unternehmen, das vom Fang bis zum Endprodukt die ganze Verantwortung übernimmt. Unsere Spezialität sind Arten aus dem Nordatlantik und dem Arktischen Ozean, darunter Eismeergarnelen, Grönländischer Heilbutt und Atlantischer Kabeljau.

Unser Erfolg beruht auf einer engen Zusammenarbeit mit lokalen Fischern, Behörden und unseren Eigentümern, der Regierung von Grönland, sowie unserer Fähigkeit, Mehrwert für unsere Kunden und Verbraucher auf der ganzen Welt zu schaffen.

Royal Greenland stellt nicht nur Seafood von höchster Qualität her, sondern übernimmt auch Verantwortung für die Förderung von nachhaltiger Entwicklung und Wohlstand in der grönländischen Gesellschaft sowie in anderen Gemeinschaften, in denen wir präsent sind.





Unser Selected Sortiment

Basierend auf unserem einzigartigen und direkten Zugang zu einigen der besten Naturressourcen, die der Nordatlantik zu bieten hat, laden wir anspruchsvolle Profis ein, unser Angebot an exquisiten Produkten zu entdecken.

te, von einer speziell ausgewählten Rohware in Kombination mit raffinierter und sorgfältiger Handarbeit Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen die abbei der Herstellung.

meistens auf traditionellen Methoden und Knowhow, das über Generationen weitergegeben wurde, kombiniert mit der neuesten fortschrittlichen Technologie und Lebensmittelwissenschaft.

Trotz der üppigen Nahrungsressourcen, lässt das fach "Selected" nennen, steckt. eiskalte Wasser im Nordatlantik und im Arktischen

Ozean, Fische und Seafood langsamer wachsen als in anderen Regionen. Diese haben somit viel Zeit, um die charakteristischen tiefen und intensiven Aromen und die magere Konsistenz zu entwickeln. Zum Beispiel ist eine Eismeergarnele im ausgewachsenen Zustand ungefähr 6 Jahre alt, während eine Warmwassergarnele Jedes dieser Produkte erzählt seine eigene Geschich- nur 6 Monate benötigt, um viel größer zu werden.

solute Top-Produktauswahl aus unseren eigenen Unsere Fang- und Verarbeitungstechniken basieren Fischerei- und Verarbeitungsbetrieben vor. Diese Produkte sind Kunden vorbehalten, denen nur das Beste gut genug ist, die den Unterschied zwischen guter und herausragender Qualität erkennen und den zusätzlichen Aufwand und das handwerkliche Können schätzen, welches in diesem Sortiment, das wir ein-





















NUTAAQ® KABELJAU

Nutaaq®

Atlantik-Kabeljau (Gadus morhua)

ist ein pelagischer Fisch, der in allen Gebieten des Nordatlantiks vorkommt. Allein in diesem Gebiet sind sechs verschiedene Stämme vertreten. Der grönländische Stamm zeichnet sich durch seinen schlanken Körper und sein extrem weißes Fleisch aus. Durch sorgfältige Fischerei und Verarbeitungsmethoden macht Royal Greenland diesen delikaten Fisch zu unserem bekannten Nutaag®.

Fischerei

Der Fang von Nutaag® Kabeljau ist nur einige wenige Monate im Jahr möglich, von April bis Dezember, wenn der geschlechtsreife Kabeljau das offene Meer verlässt und zum Laichen in die flachen Gewässer vor der grönländischen Küste kommt. Die ortsansässigen Fischer stellen ihre Netzfallen in der Nähe eines Felsens auf, so dass der Kabeljau direkt in die Fallen geleitet wird

und kaum eine Möglichkeit zum Entkommen hat. Dies ist eine alte, traditionelle Fangmethode mit geringen Auswirkungen auf das Ökosystem, die ebenso selektiv wie umweltfreundlich ist.

Wenn die Netze voll sind, werden sie von den Fischern zu großen Seewasserbecken gebracht, die in der Nähe der Fanggebiete eingerichtet wurden. Hier entladen die Fischer die Netze mit einem Reißverschlusssystem, das es ihnen ermöglicht, den Kabeljau direkt von den Netzen in die Becken zu führen. Der Kabeljau verlässt also nie das Wasser. Das Bünnschiff von Royal Greenland sammelt den Kabeljau aus den Seewasserbecken ein. Auf dem Schiff werden die Fische schnell sortiert und Exemplare unter 45 Zentimeter werden wieder ins Meer zurückgeführt, damit sie sich vermehren und zum künftigen Erhalt der Bestände beitragen können. Das Bünnschiff transportiert die größeren Kabeljaue, in mit

Meerwasser gefüllten Behältern sicher und schonend zum Verarbeitungsbetrieb.

Verarbeitung

Die besonders schnelle und sorgfältige Verarbeitung ist der Hauptgrund für die hervorragende Qualität der Nutaag® Kabeljaufilets. Wenn seine Zeit gekommen ist, schwimmt der lebende Kabeljau im wahrsten Sinne des Wortes selbst in die Fabrik. Hier werden sie zunächst betäubt, dann schnell geschlachtet und in eiskaltem Wasser ausgeblutet, wobei sichergestellt wird, dass das ganze Blut sofort aus dem Fleisch rinnt. Dies gewährleistet eine einheitliche Oualität und verhindert rote Flecken in den

Dann wird in einem einzigen mechanischen Prozess der Kopf entfernt, der Fisch gesäubert, ausgenommen und vor dem Eintreten der Totenstarre filetiert und schließlich perfekt von Hand getrimmt.

Das erfahrene Trimming-Team untersucht jedes einzelne Filet nach eventuellen roten Flecken oder Verletzungen, denn in diesem Fall kann ein solches Filet nicht als Nutaag® klassifiziert werden.

Nach dem Trimmen kommen die Filets in den Gefrierraum, höchstens zwei Stunden. nachdem der lebende Kabeljau das Wasser verlassen hat. Sie werden schockgefrostet und nach den angegebenen Spezifikationen versandfertig verpackt, um zu qualitätsbewussten Verbrauchern auf der ganzen Welt verschickt zu werden.

Sensorische Qualitäten

Nutaag® Kabeljau ist von außerordentlich hoher Qualität, denn sein Fleisch ist saftig mit einem unvergleichlich frischem Geschmack. So können Küchenchefs und andere kulinarische Künstler damit köstliche und attraktive Gerichte zaubern.











Heilbutt

(Reinhardtius hippoglossoides)

Der Grönländische Heilbutt lebt im Nordatlantik und im Nordpolarmeer, von Kanada im Westen bis Norwegen im Osten. Er ist ein Plattfisch mit einer dunklen Oberseite und einer helleren Bauchseite. Mit seinen scharfen Zähnen bringt er seine Beutetiere wie Garnelen. Krill, Lodde und Rotbarsch zur Strecke. Darüber hinaus ist bekannt, dass der Grönländische Heilbutt auch Kabeljaus, Grenadierfische und Kalmare frisst. Er lebt im bodennahen Bereich und bevorzugt Tiefen zwischen 200 und 2.000 m, wo die Wassertemperatur unter 4 °C liegt.

Grönländischer Heilbutt wird ganzjährig entlang der grönländischen Westküste in Küstennähe gefischt und die Bestände gelten als gesund und stabil. Im Küstenbereich fangen die ortsansässigen Fischer den Heilbutt in erster Linie mittels Langleinenfischerei, bei der 1.200 bis 2.500 Haken an einer einzigen Leine befestigt sind. Durch diese Fangmethode wird Heilbutt von höchster Qualität garantiert, da der Fisch von Hand vom

Haken genommen wird und so das zarte Fleisch nur minimal verletzt wird.

Unabhängige Fischer, die von kleinen Jollen oder etwas größeren Fischerbooten fischen, liefern den Grönländischen Heilbutt täglich frisch bei unseren Verarbeitungsbetrieben an.

Verarbeitung

Bei der Ankunft in der Fabrik wird der Heilbutt vor der Aufnahme einer gründlichen Qualitätskontrolle unterzogen. Danach wird er von unseren erfahrenen Teams je nach Spezifikation - mit oder ohne Haut - filettiert und von Hand geschnitten.

Die Oualität der Filets wird dann erneut bewertet, und die feinste Qualität von schneeweißen Filets ohne Blutflecken wird für das Selected Sortiment ausgewählt und entweder als Interleaved oder IQF (Individuell Quick Frozen) mit einer schützenden Wasserglasur verpackt. Sobald sie tiefgefroren sind, sind sie bereit für den Versand an qualitätsbewusste Verbraucher auf der ganzen Welt.

Sensorische Qualitäten

Der Grönländische Heilbutt ist seit Jahrhunderten eine Delikatesse in Grönland, hat sich aber zu Recht auch auf der ganzen Welt durchgesetzt. Er lässt sich leicht zubereiten, zerkocht praktisch nicht und passt zu sehr vielen verschiedenen Gerichten. Dies macht den Grönländischen Heilbutt zu einer beliebten Zutat in der Küche.

Von den Nährstoffen her bietet der Grönländische Heilbutt einen hohen Gehalt an gesunden Fetten und Omega-3-Fettsäuren und ist darüber hinaus eine gute Nährstoffquelle für Vitamin B6, Vitamin D, Phosphor und Selen.

Das Fleisch des Fisches hat eine zarte und weiche Konsistenz und ist sowohl gekocht als auch roh leuchtend weiß. Sein Aroma ist mild und süßlich, mit einem Hauch von Umami, wozu hervorragend ein leicht säuerlicher oder bitterer Gegenspieler oder ein Hauch von Salz passen, die das Umami-Aroma verstärken und die Süße







EISMEERGARNELEN

Eismeergarnelen (Pandalus borealis)

"Tiefseegarnelen" oder einfach "Garnelen"
— sie haben viele Namen, aber sie sind den Verbrauchern auf der ganzen Welt gut bekannt und werden für ihren Geschmack geschätzt. Eismeergarnelen kommen im Nordatlantik und im Arktischen Ozean vor, von Kanada im Westen bis zur Barentssee im Osten und besonders in den kalten Gewässern um Grönland, Island und bis nach Spitzbergen.

Wie die Namen andeuten, bevorzugen die Garnelen kalte, tiefe Gewässer als Lebensraum und sind in Tiefen von 20 bis 1400 Metern zu finden.

Sie fressen Mollusken, Algen, Plankton und Krill, die sie am liebsten auf sandigen Böden finden.

Aufgrund ihrer eiskalten Umgebung wachsen die Eismeergarnelen sehr langsam und sind etwa 6 Jahre alt, wenn sie groß genug sind, um gefangen zu werden. Im Vergleich dazu, braucht eine asiatische Warmwassergarnele nur 6 Monate, um doppelt so groß zu werden. Das langsame Wachstum gibt der Eismeergarnele genug Zeit, um Aroma und Fleischkonsistenz zu entwickeln, die sich sehr von den in warmen Gewässern lebenden Verwandten unterscheidet.

Eismeergarnelen sind rosa, wenn sie roh sind und wenn sie gegart werden, im Gegensatz zu vielen anderen Krabbenarten, die oft transparent oder grau sind, wenn sie roh sind. Sie leben als Hermaphroditen und sind alle als Männchen geboren.

Nach 3 bis 4 Jahren verwandeln sich ihre we

Hoden in Eierstöcke und sie leben den Rest ihres Lebens als Weibchen weiter. Nach dem Laichen wird der neue Rogen im Herbst im Hals der Weibchen erzeugt, was dieser Fläche ein grünliches oder bräunliches Aussehen geben kann (dies kann auch an bestimmten Futtermitteln liegen). Der gefärbte Hals hat keinen Einfluss auf den Geschmack oder die Qualität des Fleisches. Wenn der Rogen vollständig entwickelt ist, wandert er unter der Garnele nach unten, wo er an den Beinen haftet. Er bleibt dort bis zur Laichzeit im Frühjahr.

Verarbeitung

Unsere Garnelen stammen aus MSCzertifizierter Fischerei im Nordatlantik und im Arktischen Ozean.

Garnelen mit Schale

Garnelen mit Schale werden von großen Fabriktrawlern in den offenen Gewässern des Nordatlantiks und des Arktischen Ozeans gefangen. Die Garnelen werden sortiert, in Meerwasser gekocht und innerhalb von 3 Stunden eingefroren, um optimale Frische und Qualität zu gewährleisten.

Die gefrorenen Garnelen werden an Bord des Trawlers gelagert, bis das Lager voll ist und das Schiff seine Ladung an Land bringt. Je nach Fischerei, Wetter und Landentfernung ist der Trawler 3 bis 6 Wochen auf dem Meer

Gekochte und geschälte Garnelen Die Garnelen, die gekocht und geschält werden, werden in den Fjorden und Buchten in der Nähe der Verarbeitungsbetriebe gefangen. Denn die gerade gefangenen Garnelen müssen frisch auf Eis zu den Verarbeitungsbetrieben gebracht werden. Sobald sie in der Fabrik angekommen sind, werden die Garnelen einer Qualitätsprüfung unterzogen, wonach sie in kochendem Wasser gekocht und in einem automatisierten Prozess geschält werden, bevor sie einzeln schnell eingefroren werden. Nur die hervorragendsten Garnelen mit der feinsten rosa Farbe und den besten sensorischen Qualitäten werden für das Selected Sortiment ausgewählt.

Sensorische Oualitäten

Das Fleisch der Eismeergarnele hat eine feine rosa Farbe, eine feste Konsistenz und einen frischen bittersüßen Schalentiergeschmack mit einem Hauch von Salz und Meer. Diese Garnelen haben so viele feine Geschmacksnuancen, dass sie für sich selbst eine Mahlzeit bilden können. Aus diesem Grund sollten sie nicht mit zu starken Zutaten kombiniert werden. sondern mit Zutaten , die die Garnele hervorheben. Beispielsweise aromatisches Gemüse wie Fenchel oder Topinambur, die kulinarische Tiefe und Knusprigkeit verleihen, sauer süße Früchte wie Apfel, Ananas oder Mango oder cremige Elemente wie fermentierte Milchprodukte oder Avocado. Die Garnelen sind dekorativ und köstlich und wenn sie von Hand geschält werden. haben sie eine schönere und festere Textur als von der Maschine geschält.

Schneekrabbe Die Schneekrabbe ist eine und dem intensiven Um-Gericht Eleganz verleiht.

SCHNEEKRABBE

Schneekrabbe

(Chionoecetes opilio)

Die Schneekrabbe lebt im Nordatlantik und im Arktischen Ozean sowie im Nordpazifik nahe dem Nordpol. Die Krabben leben in Tiefen von 20 bis 1200 Metern, aber sie bevorzugen 70 bis 280 Meter auf einem schlammigen oder sandigen Boden, wo es reichlich Beute gibt.

Die Schneekrabbe wird auch "Königinnen-krabbe" genannt, da sie kleiner und zarter ist als die größere "Königskrabbe". Die Schneekrabbe hat einen kleinen Körper und zehn lange Beine, von denen zwei Krallen haben. Die Farbe der Schale variiert von braun bis hellrot und orange, während die Unterseite hell ist. Wenn die Krabbe gekocht wird, bekommt sie eine schöne, warmorangene Farbe.

Schneekrabben werden mit Korbreusen gefangen, einer traditionellen Fangmethode. Die Korbreusenfischerei hat nur sehr geringe Umweltauswirkungen und ist hoch selektiv, da keine anderen Arten gefangen werden. Durch die Konstruktion der Körbe können die Schneekrabben zwar hineingelangen, kommen aber nicht wieder heraus und werden somit lebend gefangen.

Wenn die Körbe an Bord gezogen und geöffnet worden sind, werden die Krabben sorgfältig untersucht und nach Panzergröße sortiert. Weibchen und junge Männchen werden nicht kommerziell gefangen, sondern dienen der Reproduktion. Deshalb lassen die Fischer weibliche Tiere und Männchen mit einem Panzerdurchmesser unter 10 cm wieder ins Meer zurück.

Verarbeitung

Die Krabben werden lebend bei der Fabrik angelandet, wo sie zuerst einer

Qualitätsprüfung unterzogen werden, bevor sie geschlachtet, nach Größe und Gewicht in Salzwasser gekocht und sofort tiefgefroren werden. Das Verfahren ist kurz und sehr einfach, doch die sorgfältige und schnelle Handhabung sichert eine sehr hohe und gleichmäßige Qualität der empfindlichen Krabbe.

Die Schneekrabbe wird als Cocktail-Scheren, als ganze Abschnitte mit der Bezeichnung Cluster oder als Beinfleisch-Abschnitte verkauft. Die Schulter enthält auch köstliches weißes Fleisch, das in Salaten, Pastagerichten oder als Topping verwendet werden kann.

Sensorische Qualitäten

Die Schneekrabbe gehört zu den feinsten und geschmackvollsten Köstlichkeiten des Nordatlantiks mit einem feinen und süßen Geschmack und einer saftigen Konsistenz. Das Beinfleisch ist innen schneeweiß mit einer leuchtend orangefarbenen Oberfläche und der charakteristische Look ist in vielen Kulturen ein begehrter Leckerbissen.

Da die Schneekrabbe bereits gekocht ist, kann sie einfach aufgetaut werden und ist dann bereits fertig zum Essen und Genießen. Aber sie kann auch erhitzt oder als Topping in einem heißen Gericht serviert werden. Der süße und reiche Schalentiergeschmack, mit viel Umami passt gut zusammen mit etwas Säure oder Fett, der zum Beispiel von säuerlichen Äpfeln, gebräunter Butter oder Avocado kommt. Der komplexe Geschmack eignet sich auch gut für "Surf & Turf"-Portionen zusammen mit Fleisch oder Geflügel.











GOURMET-RÄUCHERFISCH

Grönländischer Heilbutt

(Reinhardtius hippoglossoides)

Der Schwarze Heilbutt ist ein großer Plattfisch, der in den kältesten Teilen des Nordatlantiks und des Arktischen Ozeans lebt, von Kanada im Westen bis zur Barentssee im Osten.

Unser Grönländischer Heilbutt wird in den Fjorden um die Insel Uummannaq im Nordwesten Grönlands gefangen. Er wird hauptsächlich auf traditionelle Weise mit langen Leinen gefangen, im Sommer von kleineren Fischerbooten aus und im Winter durch ein Loch im Eis. Wenige Wochen im Jahr fischen einige Fischer auch mit Netzfallen nach Heilbutt. Die Fischerei ist selektiv und nachhaltig und produziert Fisch von hervorragender Qualität. Die Fische werden direkt nach dem Fang in die örtliche Royal Greenland Fabrik geliefert, wo sie frisch filetiert und von Hand getrimmt werden.

Kabeljau aus Grönland

(Gadus morhua)

Kabeljau ist ein pelagischer Fisch, der in den Meeren der nördlichen Hemisphäre sehr häufig vorkommt. Der bei Grönland vorkommende Kabeljau hat einen schlanken Körper, extrem weißes Fleisch und eine weiche, zarte Fleischkonsistenz. Der Atlantische Kabeljau dieses Sortiments, wird in den klaren und kalten Gewässern im Südwesten Grönlands gefangen. Er wird in Fallen von lokalen Fischern aus Siedlungen entlang der Küste oder in Schleppnetzen von Royal Greenlands eigenen Schiffen gefangen. Die Fische werden direkt nach dem Fang

in die örtliche Royal Greenland Fabrik geliefert, wo sie frisch filetiert und von Hand getrimmt werden.

Lachs aus Norwegen

(Salmo salar)

Auch Atlantischer Lachs genannt, ist ein pelagischer Fisch, der in den ausgedehnten Fjorden entlang der norwegischen Küste gezüchtet wird. Es dauert etwa 4 Jahre, bis der Fisch ein Gewicht von 4 bis 5 kg erreicht. Royal Greenland kauft nur die beste Qualität mit der Bezeichnung Superior, die eine helle, rote Farbe und perfekt schlankes Filet ohne Unregelmäßigkeiten garantiert. Beim Trimmen wird das braune Fett und die Muskeln entfernt, somit bleibt nur noch das leuchtend orangefarbene Fleisch übrig - daher der Name GourmetIrim™.

Verarbeitung

Sowohl Heiß- als auch Kaltrauch werden in unserer eigenen Räucherei in Hirtshals, Dänemark, durchgeführt. Hier werden die Fische sorgfältig beurteilt, die höchste Qualitätsstufe ist notwendig, damit der Fisch dem Gourmet-Sortiment zugeordnet wird.

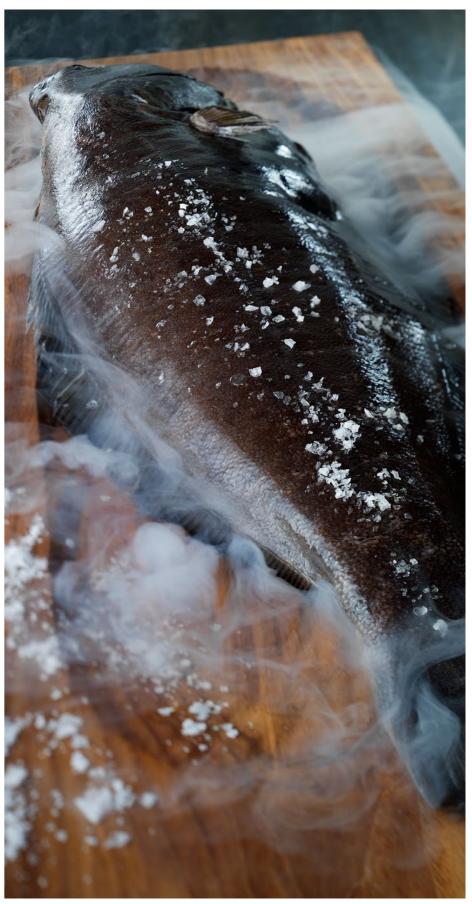
Der Fisch wird dann gesalzen und der Räuchervorgang beginnt, indem die Temperatur allmählich erhöht wird, um den richtigen Reifegrad und Räucherungszustand zu gewährleisten. Der Fisch wird dann je nach Größe bis zu 12 Stunden langsam geräuchert. Das Ergebnis ist ein weiches und mageres geräuchertes Filet mit einer tiefen Rauchnote.





Sensorische Qualitäten

Die Produkte werden entweder geschnitten oder als ganze Filetseiten angeboten.
Räucherfisch hat ein charakteristisches, weiches Mundgefühl und eine breite Palette von Geschmacksnoten von einer leichten Bitterkeit vom Rauch bis zum natürlichen, runden Umami-Geschmack der Fische. Jede Variante hat ihre eigene Charakteristik. Sie können zusammen als Rauchtrio oder Solo serviert werden, da jeder auch "der Star der Show" sein kann.





TIEFSEE-SCALLOPS AUS NEUFUNDLAND

Tiefsee-Scallops

(Placopecten magellanicus)

Die Neufundland-Tiefsee-Scallops leben im kalten und sauberen Meer bei der St. Pierre Bank im Nordwestatlantik, südlich von Neufundland.

Die Tiefsee-Scallops sind in einer Tiefe von 40 bis 100 m auf hartem Meeresboden aus Sand, Stein, Kies oder Muschelschalen zu finden.

Die Schale der Tiefsee-Scallops ist symmetrisch, mit Kanten und einer glatten Schale, die einen Durchmesser von etwa 80 mm misst, diese kann aber auch bis zu 170 mm im Durchesser erreichen. Die Schale ist in der Regel rosa-rot, mit farbigen Streifen, bis hin zu dunkleren Tönen. Der Adduktorenmuskel in der Muschel ist groß, oft 30 – 40 mm im Durchmesser. Der Muskel wird allgemein als Scallop bezeichnet

Die Tiefsee-Scallops aus Neufundland werden wild gefangen. Lokale Fischer fischen vor der Küste von Fischerbooten mit Behältern, die entlang des Meeresbodens geschleppt werden.

Die Tiefsee-Scallops vor den Küsten sind gesund und nachhaltig bewirtschaftet. Neufundlands Tiefsee-Scallops werden nur von Juni bis November gefangen.

An Bord des Fischerbootes wird der Adduktorenmuskel von der Schale getrennt, gewaschen, sofort in Spezialbeutel verpackt und auf Eis gelagert.

Verarbeitung

Die Fischer landen die Tiefsee-Scallops an der Südküste von Neufundland bei Fortune oder Grand Bank an und die Verarbeitung findet in unserer Produktionsstätte in Old Perlican statt. In der Produktionsstätte werden die Tiefsee-Scallops einer Qualitätsprüfung unterzogen und sofort einzeln tiefgefroren, um die hohe Qualität zu erhalten.

Die Tiefsee-Scallops aus Neufundland sind köstlich und einfach zu braten, ohne Wasserverlust.

Die Neufundland-Tiefsee-Scallops werden ohne Rogen mit einer Wasserglasur geschützt und in praktischen wiederverschließbaren Beuteln verpackt, die eine sichere Aufbewahrung nach dem erstmaligen Öffnen ermöglichen und es einfach machen, die für jede Portion benötigte Menge zu entnehmen.

Sensorische Qualitäten

Die Tiefsee-Scallops haben ein milchweißes Fleisch, eine zarte Konsistenz und einen leicht nussigen Geschmack mit einem Hauch Süße. Das Fleisch ist fest und dennoch weich in seiner Struktur. Unsere Tiefsee-Scallops aus dem kalten und sauberen Wasser in der



Nähe von Neufundland haben eine köstlich zarte Textur und einen milden, nussigen Geschmack, der nur wenig Fett oder zusätzliche Zutaten braucht. Mit ihrem geringen Fett- und hohen Eiweißgehalt sowie einem natürlich hohen Gehalt an B12 sind Tiefsee-Scallops auserlesen, delikat und gesund.

Tiefsee-Scallops können in der Küche vielseitig und mit fast jeder Kochmethode – Braten, Dämpfen, Sautieren, Backen oder Grillen – zubereitet werden. Unabhängig von Ihrer Wahl der Zubereitungsmethode quellen die Tiefsee-Scallops beim Zubereiten nicht auf. Wir empfehlen, darauf zu achten, die Scallops nicht zu überkochen, um das perfekte, schmelzende Gefühl im Mund und die Konsistenz einer perfekt gegarten Tiefsee-Scallops zu erhalten.

Neufundland-Tiefsee-Scallops sind ideal für viele Gelegenheiten, z. B. schnelle und einfache Portionen, Luxusportionen, oder als Teil eines Tellergerichts. Die Tiefsee-Scallops brauchen nur bei Raumtemperatur 2 Stunden aufzutauen. Für ein einfaches und köstliches Gericht einfach die Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen oder in Butter in der Pfanne 3 bis 4 Minuten (bis vollständig durcherhitzt) braten und mit Salat und Brot servieren.







HUMMFR

Kanadischer Hummer

(Homarus americanus)

kommt in Küstengebieten vor, von Labrador in Kanada bis New Jersey in den USA. Der Hummer lebt auf Felsen in Tiefen von 2 bis 40 Metern, wo er sich entweder mit olivgrünem oder grünlich-braunem Farbton farblich der Umgebung anpasst. Der Hummer entwickelt nach dem Kochen seine charakteristische faszinierende rote Farbe. Der Hummer wächst während seines ganzen Lebens, im Gegensatz zu seinem harten Panzer. So windet er sich einmal im Jahr oder alle zwei Jahre aus dem alten Panzer und formt einen neuen, in den er schließlich hineinwachsen wird. Der Hummerpanzer ist weich, bis dieser größer und dann hart wird. In dieser Zeit ist auch das Fleisch des Hummers saftig und weich.

Die Kanadischen Hummer von Royal Greenland werden in den tieferen, kälteren Gewässern entlang der Süd- und Westküste Neufundlands gefangen, wo die größeren Hummer leben.

Während der Fangzeit von April bis Juli fangen lokale Fischer in kleinen Tagesbooten die Hummer in Hummerfallen. Die Fallen werden auf das Meer hinausgebracht und durch Seile auf den Meeresboden abgesenkt. An den Fallen sind schwimmende Bojen befestigt, um diese später wiederfinden zu können. Die Hummer werden dann in Port Auxchoix und Port Saunders an der Westküste Neufundlands oder in Harbor Breton, Fortune oder Grand Bank an der Südküste angelandet.

Nachhaltige Fischerei

Die Hummerfischerei in Kanada hat eine der längsten Geschichte der Regulierung (reguliert durch das DFO, Ministerium für Fischerei und Ozeane), die eine nachhaltige Ernte gewährleistet. Die neufundländischen Fischer verwenden eine sanfte Fangmethode mit Hummerfallen, die es Hummern mit Untermaß erlauben, durch ein kleines Ausgangsloch freizukommen.

Darüber hinaus wird sich der biologisch abbaubare Teil der Falle im Laufe der Zeit auflösen, was Hummern, die in verloren gegangenen Fallen gefangen sind, eine Möglichkeit zum Entkommen gibt.

Conche Seafood ist ein Mitglied des Lobster Council of Canada (LCC), das aus Fischern, lebend Transporten, Verarbeitern, First Nations und Regierungen besteht, die für eine nachhaltige Hummer-Industrie zusammenarbeiten.

Verarbeitung

Die Verarbeitung der lebenden kanadischen Hummer erfolgt in den Produktionsstätten von Royal Greenland in Neufundland — in Conche und Southern Harbour. Royal Greenland bietet drei Arten von ganzen Hummer: roh gefrorene, gekocht gefrorene und lebende Hummer





Sensorische Oualitäten

Kanadischer Hummer ist ein wahrer Luxus in Bezug auf Geschmack und Aussehen, dank seiner schönen rot gefärbten Schale und dem zarten weißen Fleisch, mit seinem milden, leicht süßlichen und nussigen Geschmack, der äußerst angenehm ist. Das Hartschalen-Hummerfleisch ist fester als das Weichschalenfleisch und gilt als das schmackhafteste und hat sich auch als das nahrhafteste erwiesen. Der Hartschalen-Hummer ist voller festem Fleisch mit einer dichten Konsistenz und einem gut entwickelten Geschmack, aufgrund des kälteren Wassers, das den Hummer langsamer wachsen lässt.

Kanadischer Hummer aus den tiefen kalten Gewässern vor der Küste von Neufundland, ist sehr reich an Eiweiß und sehr fettarm. Kanadischer Hummer ist nicht nur eine gesunde Proteinquelle, sondern auch reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Er ist reich an Vitamin B12, ein ausgezeichneter Lieferant für Kupfer und Selen und eine gute Quelle für Phosphor. Dies macht Kanadischen Hummer zu einem wirklich großartigen und luxuriösen Gericht in Bezug auf Aussehen, Geschmack und Ernährung.

Das Fleisch in den Scheren und im Schwanz des Hummers ist ein wahrer Luxus. Das frische, weiße und milde Hummerfleisch ist köstlich, wenn es mit Limette, Zitrone oder Knoblauch und Kräutern wie Thymian und Petersilie ergänzt wird.

Kanadischer Hummer kann heiß oder kalt serviert werden. Die Royal Greenland Hummerprodukte sind entweder servier oder kochfertig. Der Hummer kann serviert werden mit z.B. Thymian, Parmesankäse, Butter und Paniermehl — als Parmesan-gratinierter Hummer — gegrillt oder als Hummerravioli in einem Hummerbiskuit mit Mangosalat.





Royal Greenland ist der Experte für nordatlantisches Seafood: Wir sind fokussiert auf die Bedürfnisse der professionellen Küche und haben das Know-how, mit dem wir Seafood-Lösungen kreieren, die Mehrwert für die Kunden schaffen und für zufriedene Gäste sorgen.

