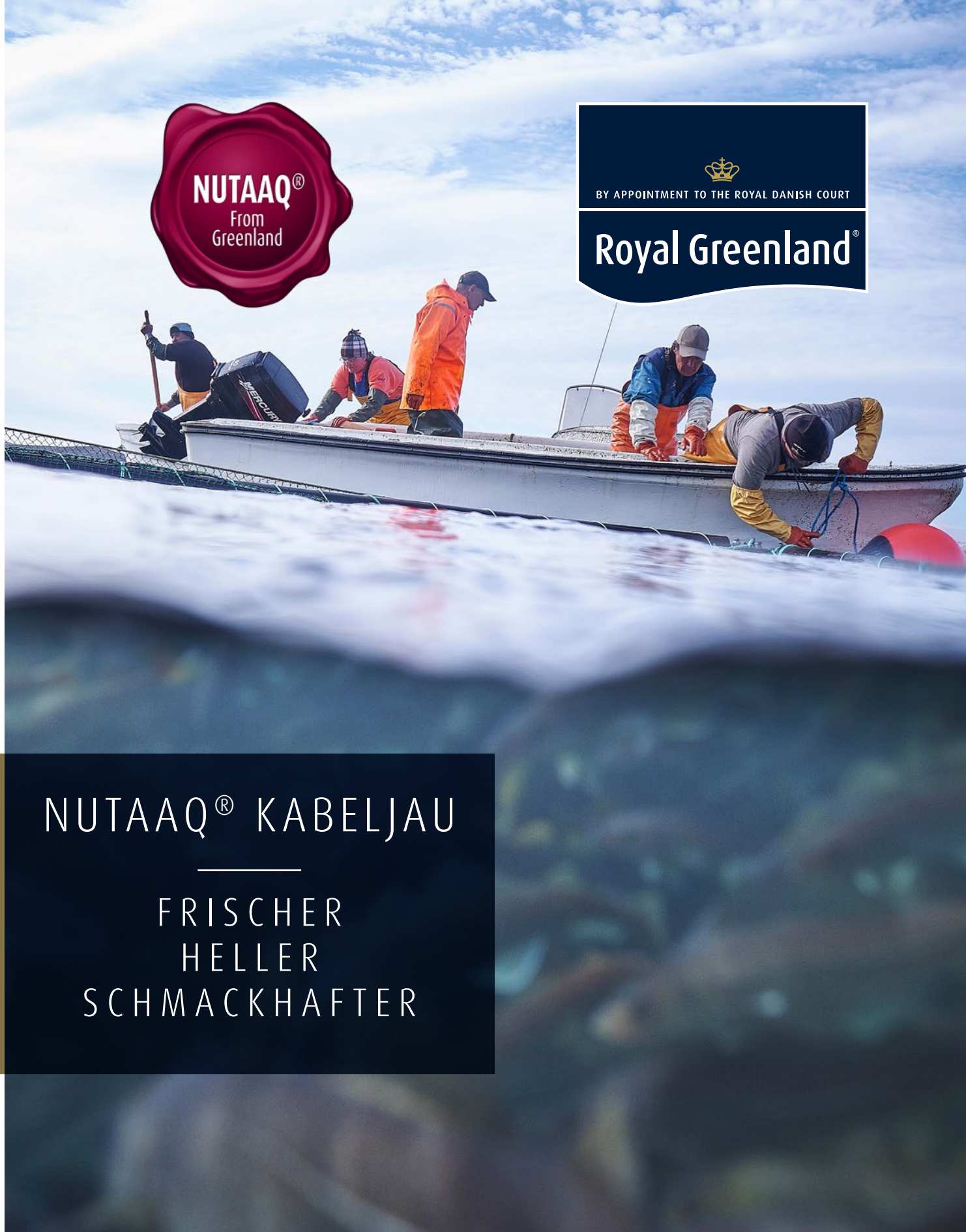


NUTAAQ® KABELJAU

FRISCHER
HELLER
SCHMACKHAFTER

GADUS MORHUA

FRISCHER – WEIßER – UNVERWECHSELBARER GESCHMACK

Kabeljau aus Grönland

Durch das kalte, klare Wasser in seinem Lebensraum hat der Kabeljau aus Grönland von Natur aus ein sehr helles, zartes Fleisch und ein schmackhaftes Aroma. Die Qualität jedes Kabeljauprodukts ist von zwei Dingen abhängig: Von der Herkunft und dem Lebensraum des Fisches sowie einer sanften und schnellen Verarbeitung vom Meer bis auf den Tisch.

Nutaaq® – Ein neues Kabeljauerlebnis

Royal Greenland hat in Zusammenarbeit mit ortsansässigen Fischern ein neues Konzept entwickelt, welches das kulinarische Erlebnis auf ein völlig neues Niveau hebt. Wir nennen es Nutaaq® – was Grönländisch für „neu" steht, um damit einen außergewöhnlichen, neuen Qualitätsstandard für Kabeljau zu beschreiben.

Nutaaq® setzt neue Maßstäbe für die Qualität von Kabeljau, denn die gesamte Handhabung des Fisches, vom Fang bis zum Endprodukt, ist für einen einzigen Zweck optimiert worden: den Erhalt der Qualität des frisch gefangenen Fisches.

Wir nennen ihn Nutaaq®, denn er ist:

Frischer: Vom Wasser bis zur Tiefkühlung in höchstens 2 Stunden

Heller: Das ungekochte Fleisch ist aufgrund der strengen Qualitätskontrolle und des Trimmens von Hand fast durchscheinend weiß und einheitlich.

Schmackhafter: Durch die schnelle Verarbeitung bleiben der natürliche Geschmack und die Saftigkeit erhalten

Nutaaq® Kabeljaufischerei

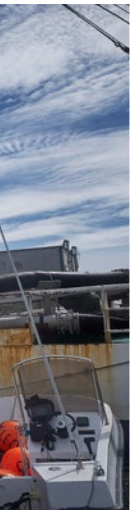
Der Fang von Nutaaq® Kabeljau ist nur einige wenige Monate im Jahr möglich, von April bis Oktober, wenn der geschlechtsreife Kabeljau das offene Meer verlässt und zum Laichen in die flachen Gewässer vor der grönländischen Küste kommt. Die lokalen Fischer stellen ihre Reusen neben einem Felsvorsprung auf, so dass der Kabeljau in die Fallen geleitet wird, ohne dass eine Fluchtmöglichkeit besteht. Dies ist eine alte, traditionelle Fangmethode mit geringen Auswirkungen auf das Ökosystem, die ebenso selektiv wie umweltfreundlich ist.

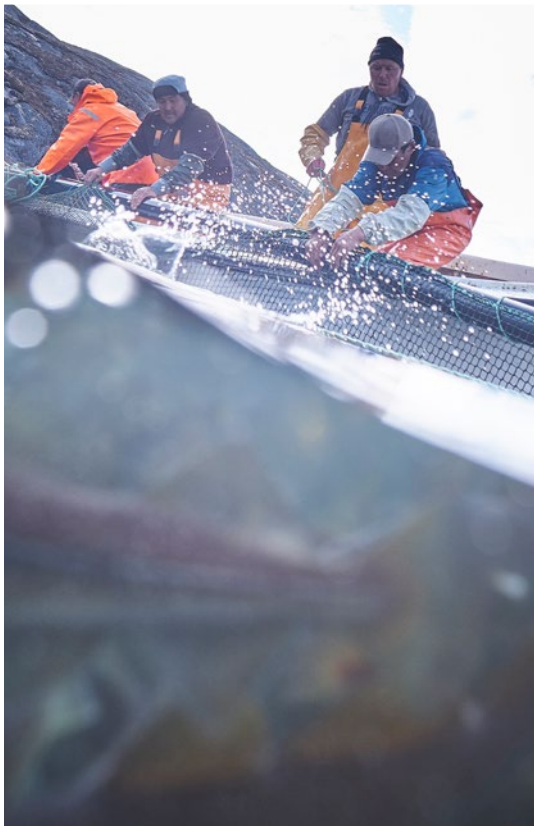
Wenn die Netze voll sind, werden sie von den Fischern zu großen Seewasserbecken gebracht, die in der Nähe der Fanggebiete eingerichtet wurden.

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 transportiert die größeren Kabeljaue lebend in Tanks mit frischem, umgewälztem Meerwasser unter Deck sicher und schonend zum Verarbeitungsbetrieb.

In der Verarbeitungsanlage von Royal Greenland wird der Fisch in stressfreier Umgebung in Meerwasserbecken gehalten, bis die Fabrik die entsprechenden Verarbeitungskapazitäten hat. Die Fische bleiben in dieser ruhigen Umgebung mindestens eine Nacht, da es für die Qualität des Fleisches von großer Bedeutung ist, dass der Fisch bei der Verarbeitung nicht gestresst ist.





2 STUNDEN VOM WASSER BIS ZUR TIEFKÜHLUNG

Wie der beste Kabeljau zum Nutaaq® Kabeljau wird

Die besonders schnelle und sorgfältige Verarbeitung ist der Hauptgrund für die hervorragende Qualität des Nutaaq® Kabeljaus. Die noch lebenden Kabeljaue werden direkt aus dem Seewasserbecken in die Fabrik transportiert. Minuten später 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 Qualität und verhindert weitestgehend rote Flecken in den Filets.

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 damit kann ein solches Filet nicht als „Nutaaq®“ klassifiziert werden.

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

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

NUTAAQ®
From
Greenland

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland

NUTAAQ® KABELJAU

FRISCHER
HELLER
SCHMACKHAFTER

NUTAAQ®
From
Greenland

Version 1 - 2019