

ROYAL GREENLAND
NUTAAQ® KABELJAUFILLET, OHNE HAUT
16-32OZ (454-907G), PBI, SINGLE FROZEN, 10 KG, GEFROREN

Royal Greenland, Vertriebs
GmbH
Otto Lilienthal Str. 23
28199 Bremen
Tel. +49 421 55 90 35 - 0

www.royalgreenland.de



Nutaaq® Kabeljaufillets werden aus besten grönländischen Atlantikkabeljaus hergestellt und bieten mit ihrem frischer schmeckenden, helleren und schmackhafteren Fleisch ein ganz besonderes Geschmackserlebnis. In den sauberen, eiskalten Gewässern vor Grönland wächst der Kabeljau wegen der niedrigen Temperaturen langsamer. Hierdurch entwickeln sich die Geschmacksnuancen voll.

Während der Fangsaison wird der Nutaaq® Kabeljau von den örtlichen Fischern in Reusen gefangen. Die noch lebenden Kabeljaue werden dann sorgfältig zur lokalen Royal Greenland Verarbeitungsanlage in Maniitsoq transportiert, wo sie innerhalb von zwei Stunden, nachdem sie aus dem Wasser gekommen sind, verarbeitet und tiefgefroren werden.

Das feste, saftige Fleisch des Nutaaq® Kabeljaus hat einen milden Umami-Geschmack mit einer leichten Süße. Es bildet beim Garen schneeweiße, saftige Lamellen und ist wegen seines hohen Eiweißgehalts und des geringen Fettgehalts ein gesundes und nahrhaftes Lebensmittel.

ZUTATEN

Kabeljaufillet ohne Haut (**Fisch**). Wasser (als Schutzglasur)

SERVIERVORSCHLAG

Wir empfehlen eine schonende Zubereitungsmethode, um die zarte Konsistenz und die Aromen des Fleisches zu bewahren. Servieren Sie die Filets mit fettigen und säuerlichen Aromen, die den subtilen Geschmack und die Konsistenz des Nutaaq® Kabeljaus sehr gut ergänzen.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Im Backofen bei niedriger Temperatur zubereiten oder leicht bemehlt bei mittlerer Hitze braten

AUFTAUANLEITUNG

Im Kühlschrank bei max. +5 °C auftauen

FANGGERÄT

Reusen und Fallen

Art	Gadus morhua
Artikelnummer	130843020
Nettogewicht mit Glasur	11000 g
Nettogewicht ohne Glasur	10000 g
Glasur in Prozent	8 - 12
Haltbarkeit (Tage)	720
Lagerung	Gefroren

NÄHRWERTE

Energie	325 kJ / 77 kcal
Fett	0,5 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,3 g
Kohlenhydrate	0 g
- davon Zucker	0 g
Eiweiß	18 g
Salz	0,2 g

ALLERGENE

Fisch

KARTON

Handelseinheit	Ja
Bruttogewicht (kg)	11,3
Nettogewicht (kg)	10
Höhe (mm)	171
Breite (mm)	266
Länge (mm)	597
EAN-Nummer	5740301111344

PALETTE

Karton per EUR-Palette	60
Karton per Lage	6
Lagen per Palette	10
Bruttogewicht (kg)	704,2
Nettogewicht (kg)	600
Höhe (mm)	1860
Breite (mm)	800
Länge (mm)	1200
EAN-Nummer	5740301111351

SPRACHEN AUF DEM ETIKETT

DK, EN, NL, ES, IT, DE, FR

FANGGEBIET

Nordwestatlantik (FAO 21)