BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

MERLUZZO NORDICO

GADUS MORHUA

MERLUZZO NORDICO

Il merluzzo nordico (Gadus morhua) è uno dei pesci più conosciuti e apprezzati al mondo. È diffuso in tutto l'Oceano Atlantico e nel mare di Barents. Il merluzzo nordico è noto per la sua consistenza soda e il suo sapore eccezionale, che hanno il tempo di svilupparsi completamente, poiché l'acqua fredda fa sì che i pesci crescano qui più lentamente che altrove.

È facilmente riconoscibile per il caratteristico barbiglio sulla mandibola e per la splendida pelle punteggiata che cambia colore a seconda delle condizioni del fondale della zona in cui vive. Mangia quasi tutto, ma ha una predilezione per i gamberi boreali, che sono particolarmente abbondanti in Groenlandia. Il merluzzo vive sia nelle zone costiere che in mare aperto, ma essendo sensibile alla temperatura, tende a spostarsi verso nord man mano che gli oceani diventano più caldi.

Il merluzzo Royal Greenland proviene da tre fonti differenti ed è trattato in modi diversi:

- Dalla nostra pesca d'altura nelle acque intorno alla Groenlandia e nel Mar di Barents nasce la linea "Surgelato a bordo" – pesce di alta qualità che viene dissanguato, privato della testa o filettato e rapidamente surgelato a bordo del peschereccio entro poche ore dalla cattura.

- Da pescatori indipendenti in Groenlandia che praticano la pesca costiera, principalmente con nasse e trappole
  - Da questa pesca otteniamo il merluzzo vivo per l'eccezionale produzione di qualità Nutaaq®, in cui il merluzzo viene lavorato entro max. 2 ore dalla pesca.
  - I pescatori indipendenti consegnano anche merluzzo fresco, eviscerato e pulito alle nostre fabbriche locali direttamente per la filettatura.
  - Per ottenere tagli speciali come tranci e porzioni, il nostro merluzzo catturato in Groenlandia con la pesca costiera viene trasformato in un'unità di lavorazione cinese di alta qualità.

- Acquisti sul mercato mondiale, principalmente merluzzo MSC dal Mar di Barents che viene trasformato nella nostra unità specializzata a Qingdao, in Cina, o dai nostri partner di fiducia in Europa.

Nutaaq®

Nuutaq® in groenlandese significa "nuovo" e lo abbiamo chiamato così, perché alza il livello qualitativo e definisce un nuovo standard di qualità nel mercato del merluzzo:

È più fresco: Dall'acqua al surgelatore in un massimo di 2 ore.

Ha un colore più chiaro: La carne cruda è quasi trasparente e completamente magra, grazie ai rigidi controlli di qualità e al taglio a mano.

È più buono : Grazie alla rapidità del processo di trasformazione, il sapore e l'umidità naturali sono perfettamente conservati.

La pesca del merluzzo Nutaaq® ha luogo solo per pochi mesi all'anno, durante i quali i pescatori locali catturano il merluzzo con le loro nasse e trappole. Dalle reti, i merluzzi vengono convogliati direttamente in piscine di acqua di mare di grandi dimensioni e da qui trasportati con cura nelle barche da vivaio al nostro stabilimento di lavorazione di Maniitsoq. A Maniitsoq, i merluzzi sono tenuti vicini alla riva in grandi vasche.

Il merluzzo viene quindi dissanguato e sfilettato (prima che cominci il rigor mortis) mediante un procedimento continuo e uniforme che ne garantisce l'eccezionale qualità.

Surgelato a bordo

Il merluzzo surgelato a bordo è un prodotto di alta qualità. Il pesce è catturato dai nostri pescherecci che solcano i mari attorno alla Groenlandia e alla Norvegia e pescano in mare aperto.

I pesci vengono trasportati a bordo, classificati, selezionati, privati della testa/eviscerati e surgelati direttamente a bordo del peschereccio-officina, tutto nel giro di poche ore. I filetti vengono poi confezionati in pani a più strati interfogliati e imballati in scatoloni grandi e surgelati Dalla cattura al prodotto surgelati, il processo è breve e rapido e fornisce pesce fresco e di qualità.

Stabilimenti a terra

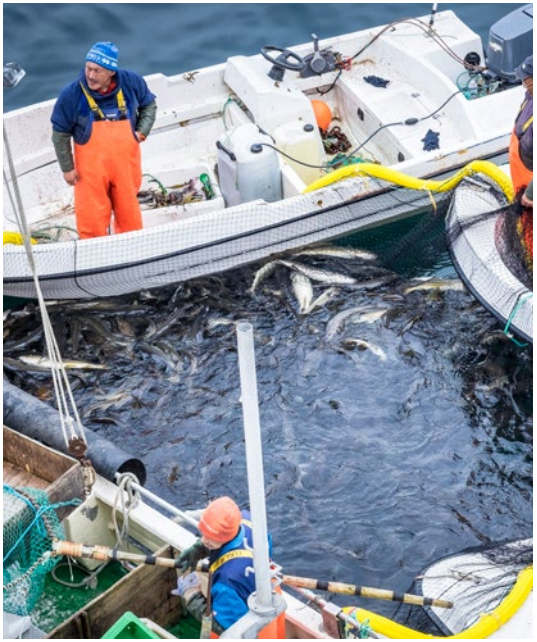
Royal Greenland effettua la trasformazione del pescato in loco, vicino alle zone di pesca, presso i nostri impianti di filettatura lungo la costa della Groenlandia occidentale. Qui i pescatori locali catturano il merluzzo vivo in reti a postazione fissa, che consentono loro di smistare il pesce, liberando le specie non bersaglio e gli esemplari al di sotto della misura minima. I pesci vengono eviscerati e spediti direttamente allo stabilimento per la filettatura e il confezionamento. Ciò permette di offrire del pesce fresco e di qualità eccellente. Tra i prodotti disponibili, vi sono i filetti interfogliati o IQF, senza pelle e surgelati.

Tagli di precisione e pronti da cuocere

Per tagli speciali come tranci, porzioni e cubetti, la nostra unità di lavorazione specializzata di Qingdao, in Cina, offre una vasta gamma di opzioni di tagli avanzati di merluzzo nordico proveniente sia dalla Groenlandia che dal Mar di Barents. Il pesce conserva la sua alta qualità e gli eccellenti tagli artigianali offrono soluzioni convenienti sia per la vendita al dettaglio che per la ristorazione.

Inoltre, offriamo una gamma di prodotti pronti per essere cucinati a base di merluzzo, prodotti dai nostri partner di fiducia in Europa.

PÅSE MED GENLUK - ÅTERFÖRSLUTNINGSBAR PÅSE
Torskefilet portioner
Torskfilé bitar
Turskafile annospala
Royal Greenland
KEEP FROZEN - RESEALABLE ZIPPER
NUTAAQ
Royal Greenland
Single Frozen
Cod Fillets
Torskeloins
Torsk ryggfilé



IN CUCINA

Qualità culinarie

Il merluzzo ha carni bianchissime che, dopo la cottura, si separano in grandi falde. Il sapore è delicato, la consistenza è soda e la carne succosa. Grazie alle fredde acque dell'Atlantico del Nord e del Mar Glaciale Artico, il merluzzo che vive qui acquista un tocco di dolcezza, con un intenso sapore umami.

Abbinamento di sapori

Grazie all'intenso sapore umami, il merluzzo esalta in modo ottimale gli altri sapori. È ideale sia nei piatti dal sapore delicato, in cui risalta al massimo, sia come base in piatti dal sapore più deciso. La sua carne magra è ideale da abbinare a salse ricche e cremose o a ingredienti dolci come ortaggi a radice, arance e peperoni cotti al forno. Per ottenere un maggior equilibrio di sapori, si consiglia di aggiungere ingredienti amari e aciduli come il cavolfiore e gli agrumi.

Tecniche di Cottura

Il merluzzo può essere cucinato in forno, al vapore, fritto, alla griglia o affumicato. Si consiglia di cuocerlo a basse temperature e più a lungo al fine di preservare la succosità della sua carne delicata.

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

Filetti di merluzzo Nutaaq® surgelati interfogliati o singolarmente (sistema IQF)

Tranci, con o senza pelle, e surgelati singolarmente (sistema IQF)

Prodotti a valore aggiunto
- specialità impanate/in pastella, ripiene e con guarnizione

Merluzzo affumicato
- affumicato a freddo con legno di faggio