BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

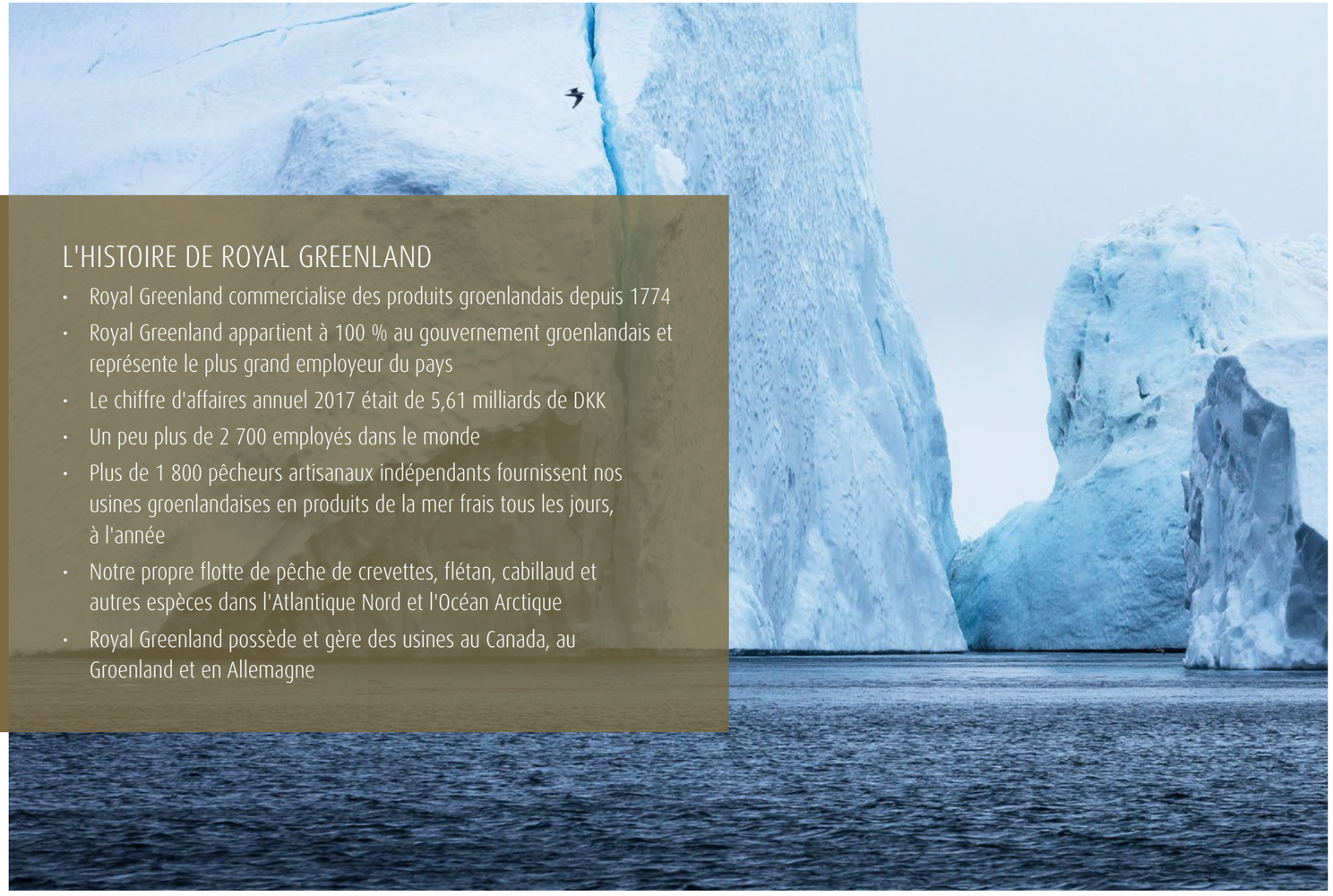
SELECTED

SELECTED

GAMME DE PRODUITS

Royal Greenland

FIT FOR FOODSERVICE & GASTRO



L'HISTOIRE DE ROYAL GREENLAND

- Royal Greenland commercialise des produits groenlandais depuis 1774
- Royal Greenland appartient à 100 % au gouvernement groenlandais et représente le plus grand employeur du pays
- Le chiffre d'affaires annuel 2017 était de 5,61 milliards de DKK
- Un peu plus de 2 700 employés dans le monde
- Plus de 1 800 pêcheurs artisanaux indépendants fournissent nos usines groenlandaises en produits de la mer frais tous les jours, à l'année
- Notre propre flotte de pêche de crevettes, flétan, cabillaud et autres espèces dans l'Atlantique Nord et l'Océan Arctique
- Royal Greenland possède et gère des usines au Canada, au Groenland et en Allemagne

Royal Greenland

Royal Greenland compte parmi les plus importants fournisseurs mondiaux de produits de la mer. C'est une entreprise véritablement intégrée verticalement qui assume ses responsabilités pour les produits de la mer, depuis la prise jusqu'au produit fini.

Nous sommes spécialisés dans les espèces de l'Atlantique Nord et de l'Arctique, notamment les crevettes nordiques, le flétan groenlandais et le cabillaud de l'Atlantique.

Notre succès repose sur une collaboration étroite avec les pêcheurs locaux, les autorités et nos propriétaires, le gouvernement groenlandais, ainsi que sur notre capacité à offrir des produits de qualité à nos clients et aux consommateurs du monde entier. Royal Greenland assume la responsabilité de préparer des produits de la mer de qualité mais également de favoriser le développement durable et la prospérité au sein de la société groenlandaise, ainsi que dans les autres sociétés de l'Atlantique Nord où elle opère.

Notre gamme Selected

Nous avons un accès direct aux produits de la mer les plus prestigieux de l'Atlantique Nord et de l'Arctique dont nous faisons bénéficier les professionnels émérites afin qu'ils découvrent notre offre de produits délicats.

Chacun de ces produits raconte sa propre histoire, celle d'une matière première sélectionnée avec soin combinée à un savoir faire raffiné.

Nos techniques de capture et de préparation se basent souvent sur des méthodes traditionnelles et un savoir-faire qui se transmettent entre les générations, ainsi que des technologies de pointe et la science alimentaire.

Malgré les ressources alimentaires luxuriantes, les poissons et les fruits de mer se développent plus lentement dans les eaux glacées de l'Atlantique Nord et de l'Arctique que dans les autres régions, et ont ainsi tout le temps pour développer des saveurs profondes et intenses et une texture maigre. Par exemple, une crevette nordique atteint sa maturité a l'âge de 6 ans environ, tandis qu'une crevette tropicale n'a besoin que de 6 mois.

Dans les pages suivantes, nous vous présentons notre offre de produits haut de gamme soigneusement sélectionné dans nos pêcheries et nos usines de traitement. Ces produits sont réservés aux clients qui souhaitent le meilleur, qui savent différencier bonne qualité et qualité supérieure et apprécier les efforts et le savoir-faire déployés pour cette gamme que nous avons baptisée tout simplement « Selected ».

Cabillaud Nutaaq® du Groenland

Royal Greenland a investi dans une nouvelle méthode de transformation et a créé, en coopération avec des pêcheurs locaux, un nouveau concept qui offre une expérience gustative inédite. Nous l'avons batpisée Nutaaq® – qui veut dire « nouveau » en groenlandais – pour souligner le caractère exceptionnel de cette nouvelle norme de qualité du cabillaud, présentée par Royal Greenland. Nutaaq® rehausse la qualité du cabillaud, car toutes les manipulations, de la pêche au produit fini, sont optimisées dans un seul et unique but : préserver la qualité du poisson fraîchement pêché.

CABILLAUD NUTAAQ®

Nutaaq®

Le cabillaud de l'Atlantique (Gadus morhua) est un poisson pélagique que l'on trouve dans toutes les régions de l'Atlantique Nord. Dans cette seule zone on y trouve 6 espèces différentes. L'espèce groenlandaise se caractérise par son corps mince et sa chair extrêmement blanche. Grâce à une technique de pêche et de préparation soignée, Royal Greenland transforme ce poisson délicat en Nutaaq®.

La pêche

Le cabillaud Nutaaq® n'est pêché que pendant quelques mois chaque année, d'avril à décembre, période à laquelle les cabillauds adultes migrent de la haute mer vers les eaux peu profondes qui bordent la côte groenlandaise pour frayer. Les pêcheurs locaux jettent leurs filets près d'un affleurement rocheux de manière que le cabillaud soit dirigé vers le piège avec peu de chance d'en réchapper. Il s'agit d'une méthode de pêche ancienne à faible impact, à la fois sélective et écologique.

Quand les filets sont pleins, les pêcheurs transfèrent les poissons dans de grands bassins d'eau de mer situés à proximité des zones de capture. Là, ils déchargent les filets via un système de fermeture à glissière, qui leur permet de transférer les poissons directement des filets dans les bassins sans les sortir de l'eau. Le bateau vivier de Royal Greenland récupère les cabillauds dans les bassins d'eau de mer, où ils sont rapidement triés. Les spécimens de moins de 45 centimètres sont relâchés en mer pour leur permettre de se reproduire et, ainsi, préserver l'avenir de l'espèce. Les spécimens les plus grands sont transportés en douceur et en toute sécurité dans de l'eau de mer renouvelée jusqu'à l'usine.

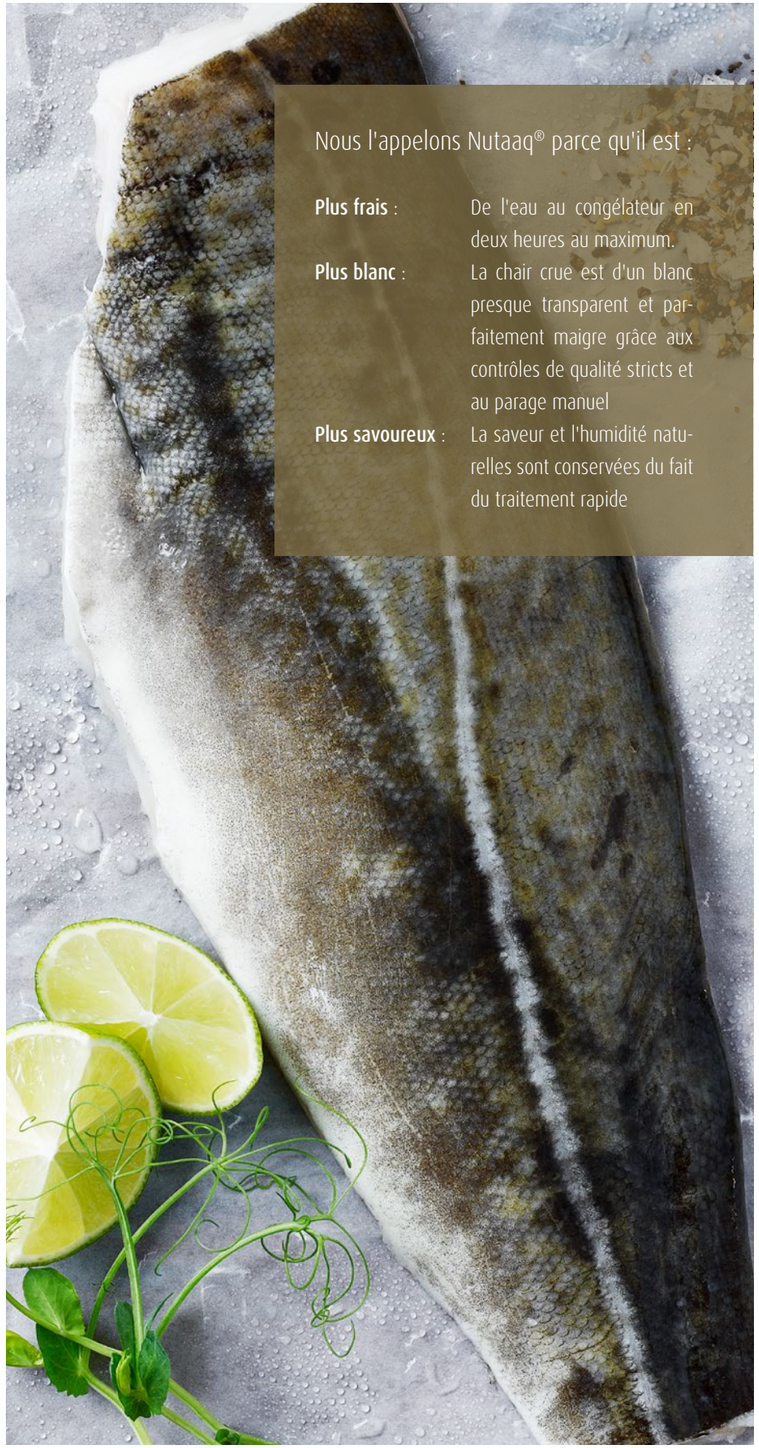
Préparation

Dans l'usine, une transformation soignée et exceptionnellement rapide est la clé de l'exceptionnelle qualité des filets de cabillaud Nutaaq®. Le moment venu, les cabillauds vivants nagent littéralement jusqu'à l'usine. Là, ils sont d'abord étourdis, puis rapidement abattus et saignés dans de l'eau glacée, pour s'assurer de débarrasser instantanément la chair de tout le sang. Cela permet d'obtenir une qualité homogène et de garantir l'absence de taches rouges.

Les cabillauds sont ensuite nettoyés, étêtés, éviscérés et découpés en filets avant rigidification (pre-rigor), dans le cadre d'un seul et unique processus mécanique, puis parés de façon optimale à la main. L'équipe expérimentée chargée du parage examine attentivement chaque filet pour s'assurer de l'absence de taches rouges ou de trous. Si le filet n'est pas parfait, il ne peut obtenir la qualification « Nutaaq® ».
Les filets de cabillaud sont placés au congélateur au maximum deux heures après le prélèvement dans l'eau des poissons vivants. Ils sont rapidement congelés et conditionnés conformément aux spécifications afin d'être distribués aux consommateurs soucieux de la qualité de leur alimentation, partout dans le monde.

Qualités sensorielles

Le cabillaud Nutaaq® se distingue par une qualité exceptionnelle. Sa texture moelleuse et juteuse, ainsi que son goût exceptionnellement frais, permettent aux chefs cuisiniers et autres artistes culinaires d'exprimer leur talent et de créer des assiettes aussi savoureuses qu'esthétiques.

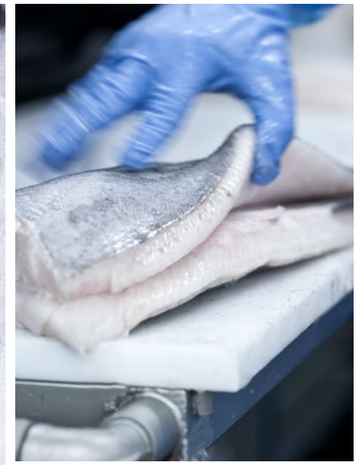


Nous l'appelons Nutaaq® parce qu'il est :

Plus frais : De l'eau au congélateur en deux heures au maximum.

Plus blanc : La chair crue est d'un blanc presque transparent et parfaitement maigre grâce aux contrôles de qualité stricts et au parage manuel

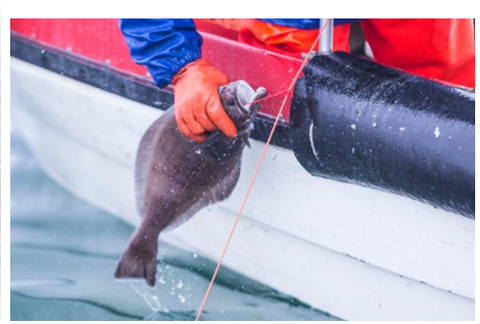
Plus savoureux : La saveur et l'humidité naturelles sont conservées du fait du traitement rapide



FLÉTAN GROENLANDAIS

Flétan groenlandais

Le flétan groenlandais est l'un des poissons comestibles les plus fins du monde. Issu des zones les plus froides de l'Atlantique Nord et de l'Arctique, il offre une chair blanche délicate, des filets charnus à la texture moelleuse et à la saveur légère. Contrairement aux autres poissons blancs, cette espèce sauvage est riche en omégas 3.



FLÉTAN GROENLANDAIS

Flétan

(Reinhardtius hippoglossoides)

Le flétan groenlandais est présent dans l'Atlantique Nord et l'Arctique, du Canada à l'ouest à la Norvège à l'est. Le flétan groenlandais est un poisson plat plus sombre sur le dessus et plus clair en dessous. Il possède une série de dents aiguisées pour chasser ses proies : les crevettes, le krill, le capelan et le sébaste. Le flétan groenlandais est aussi connu pour chasser le cabillaud de l'Atlantique, le grenadier ou le calamar. Il vit entre 200 et 2 000 mètres de profondeur, à une température qui ne dépasse pas 4°C. Le flétan groenlandais est pêché toute l'année sur le littoral, le long de la côte ouest du Groenland, et les réserves sont jugées saines et stables. Les pêcheurs locaux préfèrent le pêcher à la ligne, avec une série de 1 200 à 2 500 crochets montés sur une seule ligne. La pêche à la ligne permet de préserver la qualité supérieure du flétan groenlandais, car le crochet est retiré à la main pour abîmer le moins possible la chair délicate.

Les pêcheurs indépendants qui pêchent depuis des canots ou des bateaux de pêche plus grands approvisionnent nos usines en flétan groenlandais tous les jours et toute année, si les conditions météorologiques le permettent.

Préparation

À son arrivée dans l'usine, le flétan groenlandais fait l'objet d'un contrôle qualité rigoureux avant d'être intégré. Il est ensuite découpé en filets et paré à la main par nos équipes expérimentées, conformément aux spécifications – avec ou sans la peau.

La qualité des filets est ensuite réévaluée évaluée et les plus beaux filets blanc immaculé sans taches sont choisis pour la gamme Selected et conditionnés en tranches séparées ou en IQF (congélation rapide individuelle), avec une couche de givre protectrice. Une fois congelés, les filets sont envoyés aux consommateurs soucieux de la qualité, partout dans le monde.

Qualités sensorielles

Le flétan groenlandais est considéré comme un mets délicat depuis des siècles au Groenland, et cette réputation a traversé les frontières. Il est facile à cuisiner (la cuisson est quasi inratable) et se prête à de nombreuses préparations. Cela en fait un ingrédient facile à utiliser.

Sur le plan nutritionnel, le flétan groenlandais est différent de la plupart des autres poissons blancs, car il est riche en matières grasses bonnes pour la santé et en oméga-3. C'est également également une bonne source de vitamine B6, de vitamine D, de phosphore et de sélénium.

La texture de la chair est délicate et tendre, avec un aspect blanc lumineux, qu'elle soit cuite ou crue. Le flétan groenlandais offre une saveur unami sucrée et légère qui se marie à merveille avec une touche amère ou acide, ou une pincée de sel pour accentuer le côté unami et estomper la saveur sucrée.

CREVETTES NORDIQUES

Crevettes nordiques de l'Atlantique Nord

Nous réservons les plus belles crevettes de nos pêcheries pour la gamme Selected. Ces crevettes parfaites sont traitées avec le plus grand soin – elles ont une structure ferme, une couleur éclatante et une saveur unami intense et délicate. Notre sélection propose ces crevettes haut de gamme entières, crues ou cuites, ou déjà cuites et décortiquées – à décongeler rapidement avant le service.

CREVETTES NORDIQUES

Crevettes nordiques

(Pandalus borealis)

Les « crevettes de haute mer » ou tout simplement « crevettes » sont appréciées dans le monde entier pour leur saveur. Les crevettes nordiques vivent dans l'Atlantique Nord et l'Arctique, du Canada à l'ouest à la mer de Barents à l'est, et plus particulièrement dans les eaux froides qui entourent le Groenland, l'Islande et jusqu'à Svalbard.

Comme le suggère leur nom, ces crevettes préfèrent les eaux froides et profondes et on les trouve à des profondeurs allant de 20 à 1 400 mètres.

Elles se nourrissent de mollusques, d'algues, de plancton et de krill qu'elles trouvent dans les profondeurs ensablées. Du fait de leur environnement glacé, les crevettes nordiques se développent très lentement et ont 6 ans environ lorsqu'elles sont assez grosses pour être pêchées. À titre de comparaison, les crevettes tropicales d'Asie mettent 6 mois pour atteindre le double de leur taille. Cette croissance lente confère aux crevettes nordiques tout le temps nécessaire pour développer une saveur et une texture très différentes de celles de leurs cousines tropicales.

Qu'elles soient crues ou cuites, les crevettes nordiques sont roses, contrairement à de nombreuses autres espèces de crevettes qui sont translucides ou grises lorsqu'elles sont crues. Les crevettes sont hermaphrodites et naissent toutes mâles ; au bout de 3-4 ans, leurs testicules se transforment en ovaires et elles vivent le restant de leurs jours femelles. Après la fraie, des œufs se développent dans le cou de la femelle à l'automne, ce qui peut lui donner une coloration vert-brun (qui peut aussi s'expliquer par l'ingestion de certains aliments). Le cou coloré n'a aucune influence sur la saveur ou la qualité de la chair. Une fois les œufs développés, ils migrent sous la crevette pour se fixer à ses pattes. Ils y restent jusqu'à la fraie au printemps.

Préparation

Nos crevettes sont issues de pêcheries certifiées MSC de l'Atlantique Nord et de l'Arctique.

Crevettes entières

Les crevettes entières sont pêchées au large de l'Atlantique Nord et de l'Arctique par de grands chalutiers industriels. Elles sont ensuite triées, cuites dans l'eau de mer et congelées dans les trois heures suivant leur capture pour garantir leur fraîcheur et leur qualité.

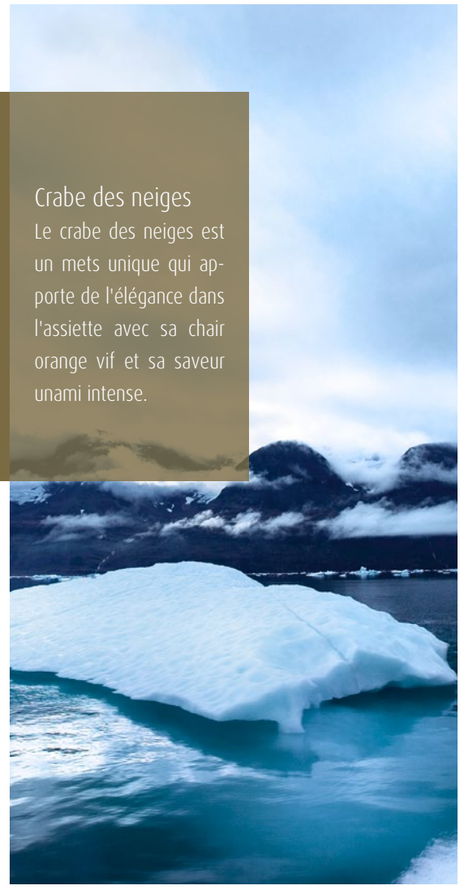
Les crevettes congelées sont stockées à bord du chalutier jusqu'à ce que les réserves soient pleines, moment auquel le bateau peut revenir à quai. Le chalutier peut rester en mer entre 3 et 6 semaines, selon la pêche, la météo et la distance avec les côtes.

Crevettes cuites et décortiquées

Les crevettes qui sont cuites et décortiquées sont pêchées sur le littoral dans les fjords et à proximité des usines de préparation. Les crevettes fraîchement pêchées sont débarquées sur de la glace à destination des usines de préparation. Une fois les crevettes sont soumises à un contrôle qualité, ce après quoi elles sont cuites dans l'eau bouillante et décortiquées via un processus automatique avant d'être congelées individuellement. Les crevettes les plus qui arborent une jolie couleur rouge et possèdent les meilleures qualités sensorielles sont sélectionnées pour la gamme Selected.

Qualités sensorielles

La chair des crevettes nordiques arbore une couleur rosée délicate, une texture ferme et une saveur acidulée avec une touche de sel et d'iode. Ces crevettes ont tellement de saveurs différentes qu'elles peuvent composer un repas entier à elles seules. C'est pourquoi il ne faut pas les associer à des ingrédients trop forts en goût mais plutôt à des ingrédients qui mettent en valeur la crevette, comme des légumes aromatiques, tels que le fenouil ou les artichauts, qui apportent de la profondeur et du croustillant; des fruits acidulés comme la pomme, l'ananas ou la mangue; ou des ingrédients crémeux tels que le lait fermenté ou l'avocat. Les crevettes entières sont à la fois décoratives et délicieuses, et une fois décortiquées, elles sont encore plus belles et leur texture est plus ferme que celle des crevettes décort quées automatiquement. Par ailleurs, les carapaces peuvent être utilisées pour faire un délicieux bouillon de crevettes. Pour la gamme Selected, les plus grosses crevettes sont réservées pour une expérience culinaire extraordinaire.



Crabe des neiges

Le crabe des neiges est un mets unique qui apporte de l'élégance dans l'assiette avec sa chair orange vif et sa saveur unami intense.

CRABE DES NEIGES

Crabe des neiges

(Chionoecetes opilio)

Le crabe des neiges vit dans l'Atlantique Nord et l'Arctique ainsi que dans le Pacifique Nord près du Pôle Nord. Il vit à des profondeurs allant de 20 à 1 200 mètres mais préfère les profondeurs ensablées proies potentielles.

Le crabe des neiges est également appelé « Queen crab » car il est plus petit et plus délicat que le « King crab ». Il a un petit corps et dix longues pattes dont deux sont dotées de pinces. La couleur de la carapace varie du brun au rouge pâle à l'orange tandis que le dessous est clair. Une fois cuit, il arbore une superbe couleur orange.

Il est capturé par les pêcheurs locaux dans des casiers. Les casiers sont remplis de poisson et abaissés dans les fonds marins où vivent les crabes. Pour attraper le leurre, le crabe rampe jusqu'au casier dont il ne trouve plus la sortie.

Au bout de quelques heures, les pêcheurs remontent les casiers et les vident dans des boîtes remplies de glace. Chaque crabe est examiné et les plus petits ainsi que les femmes sont remises à la mer ; seuls les gros mâles sont envoyés en production. Ainsi, les femelles vivent pour se reproduire et assurer les réserves de crabes.

Préparation

Les crabes sont débarqués vivants à l'usine où ils sont soumis à un contrôle qualité avant d'être abattus, cuits en fonction de leur gabarit et de leur poids dans de l'eau salée, puis immédiatement congelés. Le processus est simple et très bref, et la manipulation soigneuse et rapide permet de préserver la qualité supérieure et uniforme du délicat crustacé.

Le crabe des neiges est vendu sous forme de pinces pour cocktail, de sections entières appelées « clusters » ou de pattes de crabe par 4. L'épaule qui réunit les 4 pattes possède également une chair blanche savoureuse qui peut être consommée en salade, dans des pâtes ou en garniture.

Qualités sensorielles

Avec sa saveur délicate et sucrée et sa texture humide, le crabe des neiges est l'un des mets les plus délicats et savoureux de l'Atlantique Nord. La chair des pattes est blanc immaculé à l'intérieur avec une surface orange pâle et cette apparence caractéristique est convoitée dans de nombreuses cultures.

Le crabe des neiges étant fourni déjà cuit, il suffit de le décongeler pour le consommer. Il peut être servi à température ambiante ou en garniture d'un plat chaud. La saveur sucrée et intense du crustacé, riche en unami, se marie à merveille avec l'acidité ou l'intensité des pommes acidulées, du beurre noisette ou de l'avocat. La saveur complexe fonctionne aussi pour les plats « terre et mer », pour accompagner de la viande ou de la volaille.

POISSON FUMÉ GOURMET

Poisson fumé Gourmet

La gamme de produits fumés Gourmet se compose de trois espèces de poisson de l'Atlantique Nord de qualité supérieure très adaptées au fumage : le flétan groenlandais de l'ouest du Groenland, le cabillaud de l'Atlantique de l'ouest du Groenland et le saumon de Norvège.

Les filets parfaitement parés sont maturés et fumés lentement et à la perfection au bois de hêtre – le temps d'obtenir une saveur fumée pleine et riche et une surface parfaitement fumée.

POISSON FUMÉ GOURMET

Flétan groenlandais

(Reinhardtius hippoglossoides)

Le flétan groenlandais est un grand poisson plat qui vit dans les eaux froides de l'Atlantique Nord et de l'Arctique, du Canada à l'ouest, à la mer de Barents, à l'est. Il est pêché dans les fjords qui entourent l'île d'Uummannaq, au nord-ouest du Groenland. Il est essentiellement pêché de façon traditionnelle, avec de grandes lignes, depuis de petits bateaux de pêche l'été et, via un trou dans la glace, l'hiver. Quelques semaines par an, les pêcheurs pêchent aussi le flétan avec des filets. La pêcherie est sélective et durable et produit du poisson de qualité inégalée. Juste après avoir été capturé, le poisson est livré à l'usine Royal Greenland locale où il est découpé en filets et paré à la main.

Cabillaud du Groenland

(Gadus morhua)

Le cabillaud est un poisson pélagique très courant dans les mers de l'hémisphère nord. Le cabillaud qui vit autour du Groenland a un corps mince, une chair extrêmement blanche et une texture moelleuse et délicate.

Le cabillaud de l'Atlantique est pêché dans les eaux limpides et froides du sud-ouest du Groenland. Il est pêché à l'aide de casiers par les pêcheurs locaux depuis les installations côtières ou des chalutiers appartenant à Royal Greenland. Juste après avoir été capturé, le poisson est livré à l'usine Royal Greenland locale où il est découpé en filets et paré à la main.

Saumon de Norvège

(Salmo salar)

Également appelé « saumon de l'Atlantique », il s'agit d'un poisson pélagique qui est élevé dans les vastes fjords luxuriants le long de la côte norvégienne. Chaque poisson met environ 4 ans à atteindre le poids de 4-5 kg. Royal Greenland n'achète que la qualité « Superiore » qui garantit une couleur rouge lumineuse et un filet maigre sans irrégularités. Lors du parage, le muscle brun est retiré et seule la chair orange vif est gardée – d'où l'appellation **GOURMET**TRIM®.

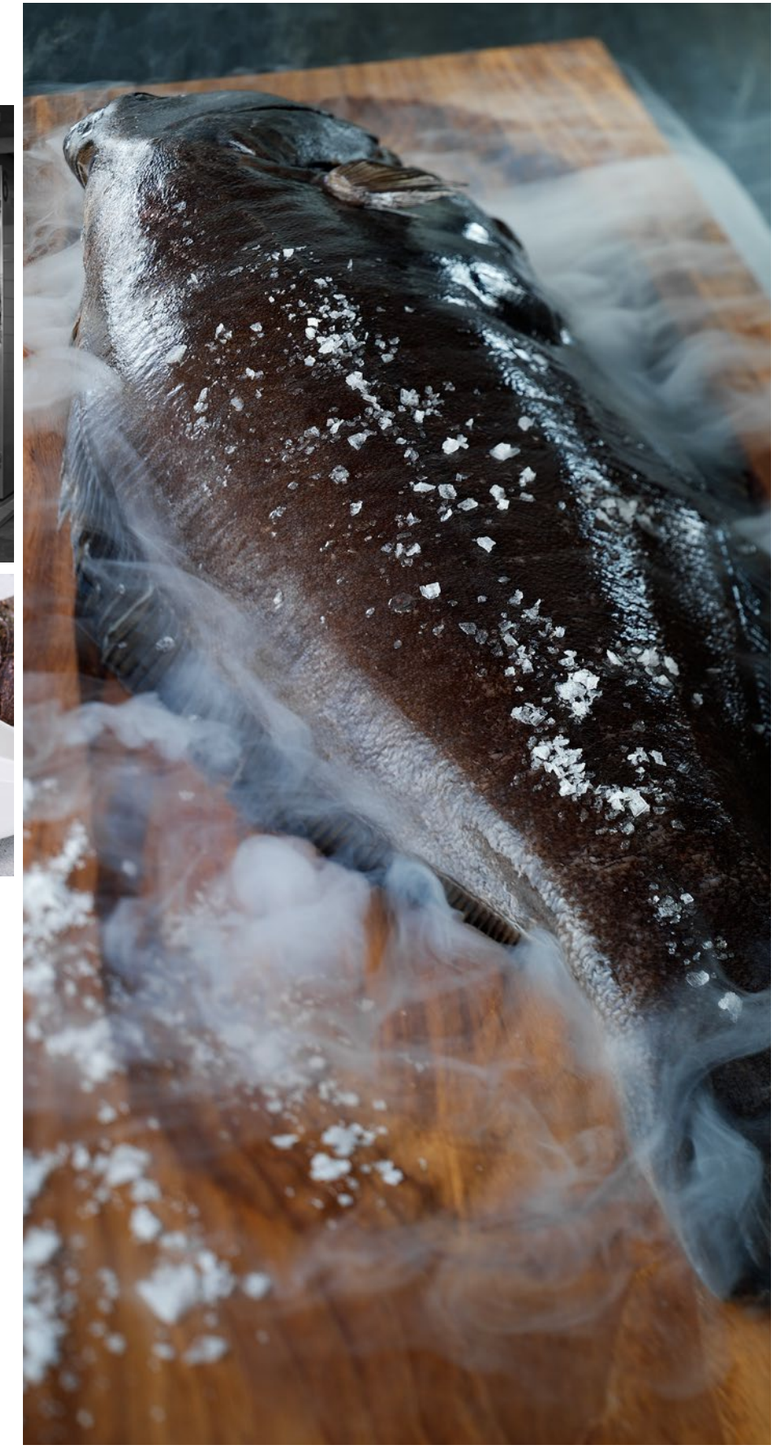
Préparation

Le fumage à chaud et à froid est réalisé dans notre propre fumoir à Hirtshals, au Danemark. Le poisson y est examiné et doit remplir des critères de qualité très rigoureux avant d'intégrer la gamme Gourmet.

Le poisson est ensuite salé et le processus de fumage commence, avec une augmentation progressive de la température jusqu'aux valeurs de maturation et de fumage adéquates. Le poisson est fumé lentement, jusqu'à 12 heures selon sa taille. Le filet est ainsi moelleux et maigre avec des notes fumées intenses.

Qualités sensorielles

Les produits se présentent soit en tranches, soit en filets complets. Le poisson fumé a la caractéristique d'être fondant en bouche et de dégager un éventail de saveurs allant de l'amertume légère du fumage à la saveur unami naturelle du poisson. Chaque variante a ses propres caractéristiques; espace après le point virgule peuvent être servies ensemble sous forme de trio fumé ou séparément sous forme de « clou du spectacle ».



COQUILLES SAINT-JACQUES DE TERRE-NEUVE

Les noix de Saint-Jacques Royal Greenland sont réputées pour leur goût subtil et sucré à l'arôme délicat de noisette. Leur format pratique en font un mets idéal pour profiter du luxe des eaux profondes et limpides de Terre-Neuve.

COQUILLES SAINT-JACQUES DE TERRE-NEUVE

Coquilles Saint-Jacques

(Placopecten magellanicus)

Les coquilles Saint-Jacques vivent ans les eaux froides et limpides de St. Pierre Bank, au nord-ouest de l'Océan Atlantique, au sud de Terre-Neuve.

Les coquilles Saint-Jacques de Terre-Neuve se trouvent à une profondeur de 40 à 100 mètres, dans les fonds marins jonchés de sable, de cailloux, de graviers ou de coquillages.

La coquille de la Saint-Jacques est symétrique et très belle avec un son aspect lisse. Elle fait environ 80 mm de diamètre, mais peut atteindre jusqu'à 170 mm de diamètre. La coquille est généralement rouge rosée avec une panachure rayée un peu plus foncée.

Le muscle adducteur à l'intérieur de la coquille est large, souvent d'un diamètre de 30-40 mm. Le muscle est généralement appelé noix.

La coquille Saint-Jacques de Terre-Neuve est capturée à l'état sauvage. Les pêcheurs locaux la pêchent au large, depuis des bateaux de pêche équipés de dragues qui sont immergées dans les fonds marins.

Les populations de coquilles Saint-Jacques au large sont saines et gérées durablement.

Les coquilles Saint-Jacques de Terre-Neuve sont capturées du mois de juin au mois de novembre.

À bord du bateau, le muscle adducteur est séparé de la coquille, rincé et immédiatement mis dans des sachets spéciaux et conservé dans de la glace.

Préparation

Les pêcheurs débarquent les coquilles Saint-Jacques sur la côte sud de Terre-Neuve, à Fortule ou Grand Bank, et la préparation se déroule dans notre usine de Old Perlican. Dans l'usine, les coquilles Saint-Jacques sont soumises à un contrôle qualité et immédiatement congelées individuellement pour préserver leur qualité supérieure.

Les noix de Saint-Jacques de Terre-Neuve sont faciles à frire, sans perte d'eau.

Sans les œufs, elles sont protégées par une couche de givre protectrice et mises dans des sachets refermables qui se conservent ouverts, ce qui permet de les remplir avec la quantité adaptée à chaque portion.

Qualités sensorielles

Les noix de Saint-Jacques arborent une couleur blanche laiteuse, elles sont tendres et possèdent un goût de noisette associé à une touche sucrée. Leur texture est à la fois ferme et délicate. Nos noix de Saint-Jacques issues des eaux froides et limpides de la région de Terre-Neuve ont une texture délicieusement tendre et une note légère de noisette. Elles sont très pauvres en matières grasses ou en arômes artificiels. Riches en protéines, elles sont également pleines de vitamine B12, ce qui en font un mets luxueux, savoureux et sain.

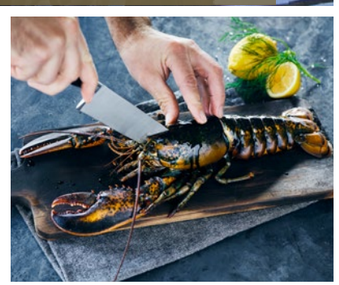
Les noix de Saint-Jacques sont aussi très faciles à cuisiner : vous pouvez les faire sauter, les cuire à la vapeur, les passer au four ou au grill. Quel que soit votre choix, ces noix ne rendront pas d'eau à la cuisson. Veillez à ne pas trop cuire les noix de Saint-Jacques pour conserver une tenue en bouche et une texture fondante.

Les noix de Saint-Jacques se prêtent à de nombreuses préparations, par ex. plats rapides et faciles, plats sophistiqués, portion ou pour agrémenter un plat. Elles doivent être décongelées 2 heures avant à température ambiante et pour plus de saveur, assaisonnez-les simplement avec du sel et du poivre, faites-les frire dans du beurre à la poêle pendant 3-4 minutes (jusqu'à cuisson totale) et servez-les avec de la salade et du pain.

HOMARD

HOMARD AMÉRICAIN

Le homard à carapace dure des eaux glacées de Terre-Neuve est réputé pour sa qualité supérieure et sa saveur luxueuse. Les homards entiers sont disponibles congelés crus, congelés cuits ou vivants.



HOMARD

Le homard américain

(Homarus americanus)
vit près des côtes, du Labrador au Canada au New Jersey aux États-Unis. Il vit sur des rochers à des profondeurs allant de 2 à 40 mètres et peut arborer une coloration vert olive ou marron-vert selon son environnement. Le homard développe sa couleur rouge incroyable après la cuisson.
Le homard ne cesse jamais de grandir contrairement à sa carapace. Alors une fois par an ou tous les deux ans, il s'échappe de sa carapace pour en fabriquer une nouvelle qui grandira avec lui. La carapace du homard reste molle jusqu'à ce qu'elle devienne grande ; entre temps, la chair devient plus juteuse et moelleuse.

Le homard américain Royal Greenland est pêché dans les eaux profondes et froides des côtes sud et ouest de Terre-Neuve, le plus grand habitat de grands homards. Pendant la saison de pêche qui s'étend d'avril à juillet, les pêcheurs partent en mer pour attraper les homards avec des casiers. Les casiers sont immergés en profondeur et reliés à des cordes fixées à des bouées pour marquer leur position et les repérer lors de la pêche. Les homards sont débarqués à Port Aux-choix et Port Sanders,sur la côte ouest de Terre-Neuve, ou à Harbour Breton, Fortune Bay ou Grand Bank sur la côte sud.

Pêcherie durable

La pêche au homard au Canada est une tradition ancestrale (régulée par le DFO, Department of Fisheries and Oceans pour garantir sa durabilité). Les pêcheurs de Terre-Neuve utilisent une méthode douce avec des pièges à appâts qui permettent aux petits homards de s'échapper. Par ailleurs, la section biodégradable du piège se détériore au fil du temps, ce qui permet aux homards coincés de s'échapper.
Conche Seafood est membre du Lobster Council of Canada (LCC) qui se compose de pêcheurs, d'expéditeurs de produits vivants, de transformateurs, de représentants des Premières Nations et du gouvernement qui coopèrent pour une industrie durable du homard.

Préparation

La préparation des homards américains vivants se déroule dans les usines de production de Royal Greenland à Terre-Neuve, à Conche et Southern Harbour. Royal Greenland propose trois produits de homard entier : le homard cru congelé, le homard cuit congelé et le homard vivant.

Qualités sensorielles

Le homard américain est un vrai luxe, tant visuel que gustatif, du fait de sa sublime carapace rouge et de sa chair blanche délicate à la saveur douce et légèrement sucrée. La chair du homard à carapace dure est plus ferme que celle du homard à chair molle et elle est considérée comme la plus nutritive. Le homard à carapace dure abrite une chair ferme à la texture dense et au goût intense en raison des eaux froides qui lui permettent de se développer plus lentement.
Le homard américain des eaux froides de la côte de Terre-Neuve est très riche en protéines et très pauvre en matières grasses. En plus d'être une bonne source de protéines, il est également plein de vitamines et de minéraux. Sa teneur en vitamine B 12 est élevée et c'est une excellente source de cuivre, de sélénium et de phosphore. Cela fait du homard américain un plat délicieusement luxueux en termes d'apparence, de goût et apports nutritionnels.

La chair contenue dans les pinces et la queue du homard est un vrai délice. La chair blanche et légère du homard est délicieuse avec du citron vert, du citron ou de l'ail, et avec des herbes comme le thym et le persil.

Le homard américain peut se déguster chaud ou froid. Les produits à base de homard de Royal Greenland sont prêts à consommer ou prêts à cuisiner. Une fois cuit, le homard prêt à cuisiner peut être refroidi et servi sous forme de pinces et de queue avec du pain; découpé en deux et grillé avec du thym, du parmesan, du beurre et de la chapelure – pour faire un homard en croûte de parmesan – ou servi sous forme de raviolis au homard ou de bisque accompagnée d'une salade de mangue.

Royal Greenland est l'expert des produits de la mer de l'Atlantique Nord. Notre démarche est centrée sur les besoins des cuisines professionnelles et nous créons des produits de la mer à forte valeur ajoutée et des mets délicats pour les consommateurs.

Royal Greenland
FIT FOR FOODSERVICE & GASTRO

SELECTED