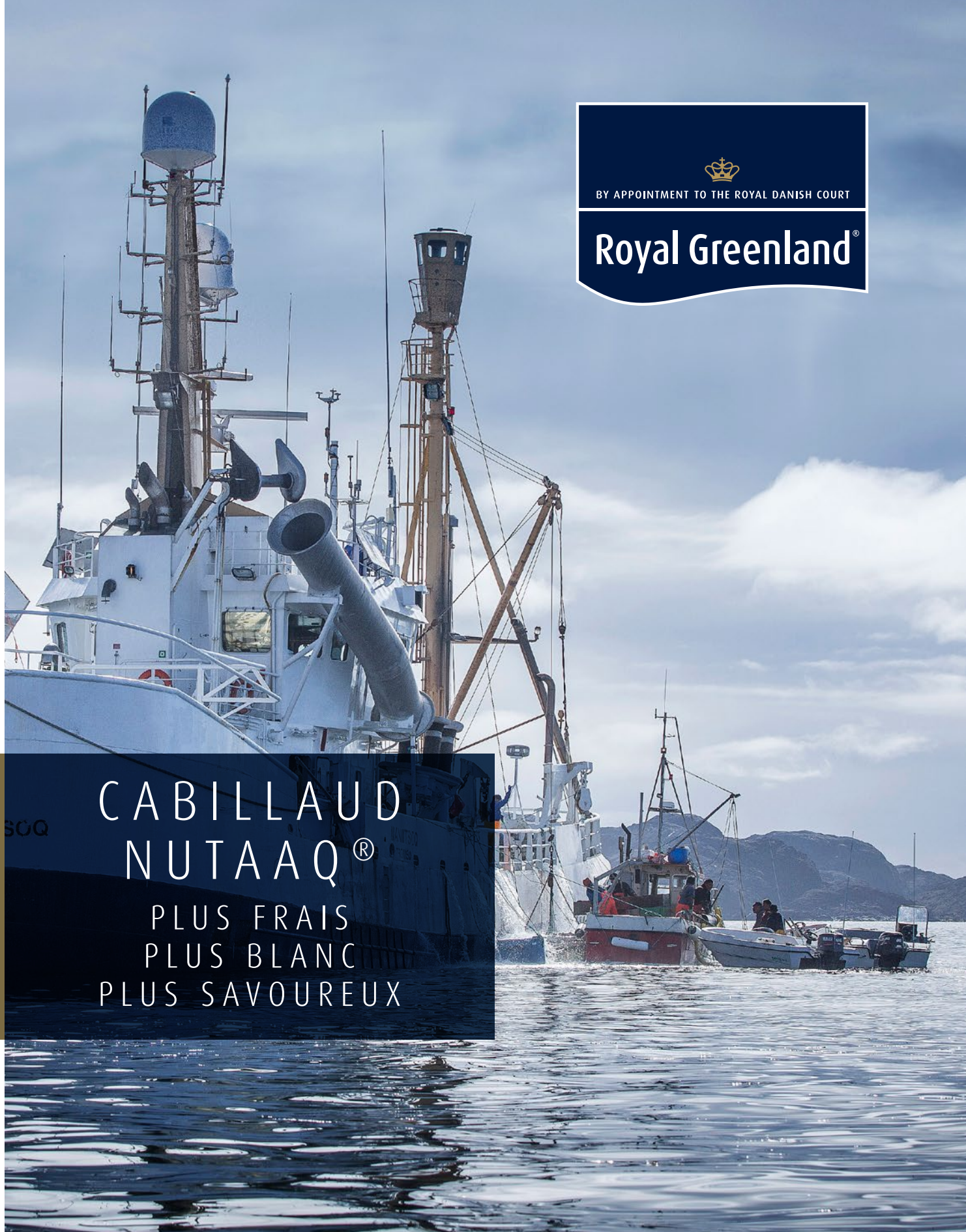
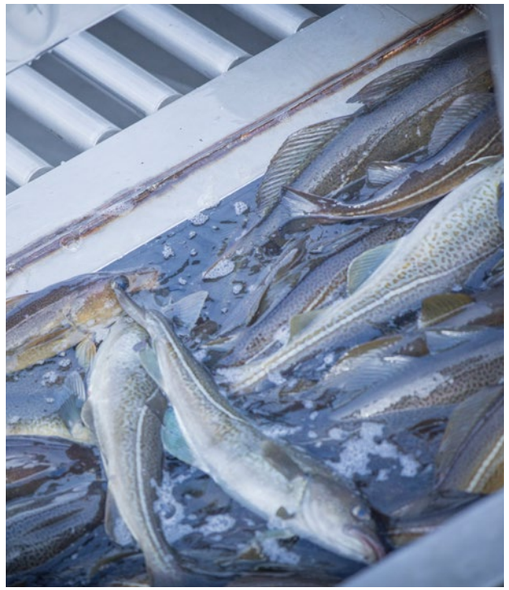


GADUS MORHUA

CABILLAUD NUTAAQ®

PLUS FRAIS
PLUS BLANC
PLUS SAVOUREUX



Cabillaud du Groenland

Le cabillaud du Groenland nage dans les froides et limpides de l'Arctique. Cet environnement lui confère une chair naturellement blanche et délicate. La qualité du cabillaud est le résultat de deux critères primordiaux: l'origine et l'habitat du poisson, d'une part, et sa transofrmation douce et rapide de la mer à l'assiette.

Nutaaq®
– Une nouvelle expérience du cabillaud

En collaboration avec les pêcheurs groenlandais, Royal Greenland a développé une nouvelle méthode de production du cabillaud et a créé un nouveau concept offrant une expérience gustative inédite. Nous l'avons baptisé Nutaaq® - "nouveau" en groenlandais – pour souligner le caractère exceptionnel de cette nouvelle norme de qualité du cabillaud.

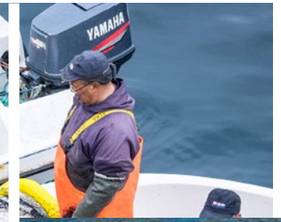
Grâce à l'optimisation de toutes les opérations, de la pêche au produit fini, Nutaaq® élève la qualité du cabillaud avec pour résultat la préservation des qualités d'un poisson fraichement capturé.

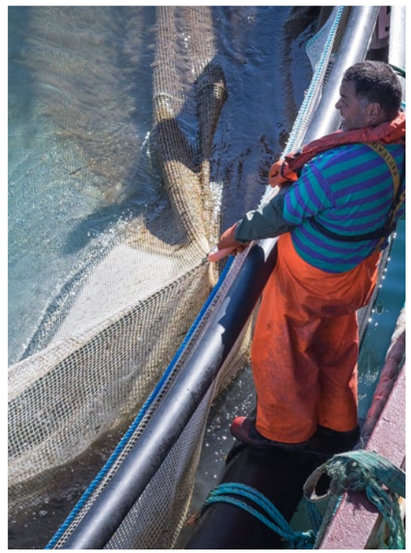
Nous l'appelons Nutaaq® car il est :

Plus frais : grâce à une transformation en moins de 2 heures entre sa capture et sa surgélation en filet

Plus blanc : grâce à sa chair presque translucide et maigre, garantie par un parage manuel et des contrôles de qualité stricts

Plus savoureux : grâce à la rapidité du processus permettant de préserver son hydratation et sa saveur naturelles





PÊCHE

Pêche du cabillaud Nutaaq®

La pêche du cabillaud Nutaaq® s'effectue pendant quelques mois dans l'année, d'avril à décembre, période où les poissons adultes migrent vers les eaux peu profondes bordant les côtes groenlandaises pour y frayer. Les pêcheurs jettent alors leurs filets à flanc des côtes rocheuses où le cabillaud est piégé. Il s'agit une méthode authentique et artisanale à faible impact environnemental car sélective et écologique.

Une fois les filets pleins, les pêcheurs transfèrent leurs prises vers de grands bassins en mer situés à proximité des zones de capture.

Les filets sont déchargés grâce un système de fermeture à glissière permettant de libérer les poissons directement dans les bassins sans avoir à les sortir de l'eau.

Le bateau vivier de Royal Greenland collecte les cabillauds où ils sont rapidement triés. Les individus encore juvéniles et de moins de 45 centimètres sont relâchés pour leurs permettre de se reproduire et ainsi préserver l'avenir de l'espèce.

Les spécimens plus grands sont, quant à eux, transportés en douceur et en toute sécurité à fonds de cale remplie d'eau de mer jusqu'à l'usine.

2 HEURES ENTRE LA MER ET LE SURGELATEUR

Du cabillaud haut-de-gamme à Nutaaq®

Une transformation soignée et extrêmement rapide est la clé de l'exceptionnelle qualité des filets de cabillaud Nutaaq®. Les poissons nagent littéralement jusqu'à l'usine. Ils sont rapidement abattus puis exsangués dans un bain d'eau glacée afin d'éliminer le sang contenu dans les chairs, permettant ainsi d'obtenir une qualité homogène et en garantissant l'absence d'hématomes.

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 d'hématomes ou de trous. Si le filet n'est pas parfait, il ne peut obtenir la qualification « Nutaaq ».

Les filets de cabillaud sont surgelés moins de deux heures après que les poissons aient été sortis de l'eau. Ils sont ensuite conditionnés conformément aux spécifications en vue d'être distribués, à travers le monde, aux consommateurs soucieux de la qualité de leur alimentation.

Le cabillaud Nutaaq® se distingue par sa remarquable qualité. Sa texture, moelleuse et savoureuse, et son goût exceptionnellement frais, permettent aux chefs cuisiniers et aux artistes culinaires d'exprimer tout leur talent en mettant en œuvre des assiettes aussi esthétiques que délicieuses.

NUTAAQ® From Greenland

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT
Royal Greenland

CABILLAUD NUTAAQ®

PLUS FRAIS
PLUS BLANC
PLUS SAVOUREUX