

FISK OCH SKALDJUR TILL FOODSERVICE



ROYAL SEAFOOD

SEAFOOD MED OMTANKE

Det var grönländska räkor fiskade på djupt vatten i det rena, iskalla vattnet i Diskobukten, som år 1984 var starten på en dröm, som blev till äventyret om Polar Seafood. De räkor som idag anses vara världens bästa och finaste – över hela världen. De räkor som är beroende av att vi tar hand om det hav och den miljö som är en livsnödvändighet för den mångfald av seafood som lever i Ishavet. Därför har Polar Seafood i många år kämpat för MSC-märkning som garanti för ett hållbart fiske. Och därför hittar du ett hav av MSC- och ASC-märkta produkter i denna katalog – inte bara från Grönland, utan från hela världen. För att vi sätter en ära i att vara ansvarig leverantör av spännande produkter riktade till en innovativ foodservice-värld, där gastronomi och bekvämlighet går hand i hand med kvalitet. Fisk och skaldjur utvalda och utvecklade med omtanke.

SMAKEN AV BRA SAMVETE

De allra flesta av våra produkter bär ett varumärke. Vissa är en signal om hållbart fiske och gott samvete, och annat är en hjälp för ett hälsosamt val för den enskilde.



MSC. Fisk och skaldjur som lever vilt i haven kan få MSC-märkningen om de uppfyller en rad krav som respekterar fiskens livsmiljöer, skyddar bestånd och ekosystem och bevarar sysselsättningen för de människor som är beroende av fiske.

Fisk och skaldjur med denna märkning kommer från ett MSC-certifierat hållbart fiske. www.msc.org



ASC. ASC-märkt fisk föds upp på ett miljövänligt sätt i dammodling, där vatten-, växt- och fiskmiljön är så naturlig som möjligt.

Fisk och skaldjur med denna märkning kommer från en ASC-certifierad hållbar gård. www.asc-aqua.org



EKOLOGI. Fiskar som simmar fritt i havet kan inte få Ø-märkningen. Ekologisk fisk föds därför alltid upp i dammar inomhus eller utomhus för att säkerställa att alla krav uppfylls.



NYCKELHÅLLET. Ett antal av våra produkter är försedda med den nordiska nyckelhålmärkningen som visar att maten har den låga halt av fett, socker och salt som föreskrifterna kräver.



GLUTENFRI. Fisk är naturligt fri från gluten, men bearbetade produkter kan innehålla gluten. Vi har märkt våra glutenfria produkter med den orange glutenfria etiketten.

RÄKSKOLAN OM RÄKOR I SÄRKLASS

Grönländska räkor, arktiska räkor, djuphavsräkor, kallvattensräkor...

Pandalus borealis har många namn i vardagligt tal, men över hela världen råder bred enighet om att vi talar om världens bästa och finaste räkor.

PÅ DJUPT VATTEN

Det är det rena, iskalla vattnet runt Grönland som ger den grönländska räkan sin alldeles speciella delikata smak och fasta konsistens. I det iskalla vattnet växer räkorna långsamt, vilket ger de grönländska räkorna en smak som är både lätt sötig och havsfärsk, med ett behagligt tuggmotstånd. Smak och konsistens är resultatet av ett liv på ända ner till över 1 000 meters djup. Hos Polar Seafood fiskar vi vanligtvis våra räkor på 300 till 500 meters djup när de är 5 till 7 år gamla – till skillnad från varmvattensräkor som typiskt lever i Asien i dammbruk, där de utvecklas och fångas efter ett halvår.

FRÅN HANE TILL HONA

Räkmodern bär sina cirka 2 800 befruktade ägg i cirka 8 månader innan de kläcks som larver som lever fritt i de övre vattenlagren. När de har nått en viss storlek söker de små räkorna sig mot botten och vid cirka 4 års ålder är de fullvuxna och könsmogna. De är alla hanar och lever så i 2-3 år, under vilka de kan para sig flera gånger, men vid 6-7 års ålder byter räkorna kön och lever resten av livet som honor. Räkan är alltså det man kallar 'försthanlig hermafrodit'.

RÄKORNAS MENY

Den grönländska räkan äter varierat – bland annat plankton, alger och olika smådjur som den finner på botten och i vattnet. På kvällen rör sig räkorna vanligtvis från botten upp i vattnet, där de söker föda. På morgonen återvänder de till botten, där menyn består av de organismer som dalar ner från ovan.

FRÅN FÅNGST TILL KONSUMENT

Alla räkor fiskas med trål som är speciellt utvecklad för skonsamt fiske. I Diskobukten väster om Grönland fiskar besättningen på utvalda kuttrar stora räkor som läggs på is direkt efter fångsten. Båtarna är endast på havet några få dagar åt gången innan de återvänder med de nedkylda räkorna till våra fabriker i Nuuk och Aasiaat. Här tillsätts salt till räkorna, de sorteras, kokas och skalas varsamt innan de fryses in och transporteras till Polar Seafood i Esbjerg för att tinas och läggas i lag. Dessa räkor kallas 'singelfrysta'. Den största fångsten av grönländska räkor sker i fångstområdet FAO 21 väster om Grönland, där våra moderna räkträlare är på havet under längre perioder. 2-3 timmar efter fångsten sorteras, kokas och fryses räkorna in som skalräkor, så att de bevarar sin smak och konsistens. Dock är inte alla räkor kokta ombord. Några fryses in som råa skalräkor och skickas till vår

fabrik i Nuuk, där de tinas, kokas och skalas för att sedan frysas in igen. Dessa kallas därför 'dubbelfrysta' räkor, som vanligtvis säljs som påspackade frysta räkor efter förpackning på vår anläggning i Esbjerg.

GLASERING SKYDDAR

Våra grönländska räkor sprayas på ytan med rent vatten, som fryses till ett tunt lager skyddande is runt varje enskild räka. Detta förlänger hållbarheten eftersom kontakten med luft minimeras, och glaseringen skyddar även räkorna under transport.





MSC SKYDDAR OCKSÅ

Det är Grönlands självstyre som förvaltar kvoterna för räkfisket i de grönländska vattnen. Sedan 2013 sker det enligt regler från Marine Stewardship Council, som driver den globala MSC-märkningsordningen, vilken har till syfte att främja ansvarsfull fiskeriförvaltning och hållbara metoder som kan skydda framtidens fiskesamhällen. Detta innebär att räkfisket endast får ske på en nivå som är hållbar för beståndet och som tar hänsyn till både ekosystemet och de människor som är beroende av näringen. Alla grönländska räkor från Polar Seafood är MSC-certifierade och kan därför spåras till både fångstplats, tid och mängd.

JU MINDRE TAL, DESTO STÖRRE RÄKA

Kokta och skalade räkor sorteras efter storlek. När det står 100/200 i räckornas produktbeskrivning anger det hur många räkor det finns per engelskt pund (= 454 g). Ju mindre tal, desto större räka. En 100/200-räka är därför avsevärt större än en 300/500-räka.

Här är en tumregel om antal kokta och skalade räkor per 454 g och räckornas storlek:

SMALL	300/500 stk.	—————	
MEDIUM	250/350 stk.	—————	
LARGE	150/250 stk.	—————	
EXTRA LARGE	100/200 stk.	—————	



RÄKOR OCH SKALDJUR



Räkor med skal Grönländska

Art. 101010
Str. 30-50 – 5 kg
Art. 101020
Str. 40-60 – 5 kg
Art. 101000
Str. 50-70 – 5 kg
Art. 101070
Str. 60-80 – 5 kg
Art. 101050
Str. 70-90 – 5 kg
Art. 101100
Str. 80-100 – 5 kg
Art. 101150
Str. 90-120 – 5 kg



Skalade räkor Frysta

Art. 210205
Str. 100-150 – 2,5 kg
Art. 801040
Str. 100-200 – 2,5 kg
Art. 210200
Str. 100-200 – 2,5 kg
Art. 801030
Str. 200-300 – 2,5 kg
Art. 800050
Str. 200-300 – 2,5 kg



Handskalade räkor i lake

Art. 897040
Str. M – 1,5 kg
Art. 897070
Str. M – 6,5 kg



Räkor i lake

Art. 897010
Str. 150-250 – 6,5 kg
Art. 897020
Str. 250-350 – 6,5 kg



Kräftstjärter i lake

Art. 898040
Str. 100-200 – 6 kg



Kräftstjärter

Art. 5800
4 x 2,5 kg



Grönländska räkor är en utsökt delikatess över hela världen. I det iskalla vattnet växer räkorna långsamt och det ger dem både en delikat smak och en fast konsistens. De är 5-7 år när de fångas med trål på 300-500 meters djup och fisket är MSC-certifierat och reglerat av Grönlands Självstyre, så att beståndet är säkrat för framtiden. Senast några timmar efter fångsten sorteras och fryses räkorna ombord, så att den unika smaken och konsistensen bevaras tills räkorna landas och skalas på våra fabriker i Nuuk och Aasiaat.

RÄKOR OCH SKALDJUR



Vannamei räkor
Art. 5240
26/30 – 10 x 1 kg



Räkspett
Art. 5425
30 g – 10 x 20 x 30 g
Pk 6 kg



Rå vannamei rejer
Utan skal
Art. 5098
16/20, 10 x 1 kg



Scampispett
Art. 5418
51/60 – 1 kg



Friterade jätteräkor
Art. 5300
30/50 – 10 x 1 kg



Friterade räkor
Art. 5310
90/120 – 10 x 1 kg



Friterade jätteräkor
Med vitlök
Art. 5315
30/50 – 10 x 1 kg



Pilgrimsmusslor
Utan rom
Art. 5740
20/30 – 10 x 1 kg
(ca 440-600 stk)



Scampi
utan huvud, med skal
Art. 913160
13/15 – 10 x 1 kg
Art. 5222
16/20 – 10 x 1 kg



Flodkräftor
I lake
Art. 5850
28/35 – 8 x 1 kg



Scampi
Rå, skalad
Art. 813160
13/15, 10 x 1 kg
Art. 5075
16/20, 10 x 1 kg
Art. 5204
21/25, 10 x 1 kg
Art. 826310
26/30, 10 x 1 kg



NATURELL FISK



Det mesta av vår torsk fångas i nordöstra Atlanten. Här växer torsken långsamt på grund av det kalla vattnet. Detta ger den arktiska torsken en fast konsistens.



Torskloins
Art. 1066
100-120 g – 5 kg
Art. 1092
120-140 g – 5 kg
Art. 1094
140-160 g – 5 kg



**Fiskfärs
färdigmixad**
Art. 5917
1000 g – 6 kg
(6 stk)



**Torskfilé
skinn-/benfri**
Art. 1105
100-200 g – 5 kg
(ca 30-40 stk)



**Alaska Pollock
skinn-/benfri**
Art. 864070
110-170 g – 5 kg



Hokiloins
Art. 1130
110-130 g – 5 kg
(ca 38-46 stk)



Hokifilé portioner
Art. 1138
120-140 g – 5 kg
(ca 35-42 stk)



Koljaloins
Art. 1193
80-100 g – 5 kg



Sejloins
Art. 2018
100-120 g – 5 kg
(ca 41-50 stk)
Art. 2020
140-160 g – 5 kg
(ca 36-40 stk)



**Gösfilé
med skinn**
Art. 1143
120-170 g – 5 kg
(ca 29-41 stk)



Fiskfrikadeller
Art. 1200
65 g – 5 kg
(ca 75-78 stk)



Sillfilé
Art. 3066
60-100 g – 5 kg
(ca 50-83 stk)



PANERADE, FÖRSTEKTA OCH FYLLDA FISK



Fiskfilé
Panerad
Art. 2100
40-70 g – 5 kg
Art. 2101
70-100 g – 5 kg
Art. 2102
100-130 g – 5 kg



Sprödbakad fjordlax
med purjo
Art. LA6505
ca. 150 g – 5 kg
(ca 45-83 stk)



Tempurainbakad
alaska sejfilé
Förstekt
Art. 3535
100-130 g – 5 kg
(ca 38-50 stk)



Alaskapanett
Förstekt
Art. 604306
60 g – 5 kg
(ca 70-75 stk)



Fiskfilé
Panerad
Art. 2402
100-130 g – 5 kg



Lax i smördeg med
gräddstuvad spenat
Art. 3617
1000 g – 4 kg



Kummel nuggets
Förstekt
Art. 3539
25-45 g – 2,5 kg
(ca 55-100 stk)



Fiskeburger
Förstekt
Art. 0735
75 g – 5 kg
(ca 68-72 stk)



Fyllt rödspätta
med räkor och svamp-
fyllning i vitvinsås
Panerad, förstekt
Art. 2216
140-160 g – 5 kg
(ca 31-35 stk)



Alaska sej bites
Art. 3537
ca 10-20 g – 5 x 1 kg

Vi har gjort förberedelserna – så du kan lägga tiden på något annat. Och du kompromissar inte med din yrkesstolthet, eftersom vårt stora utbud av bekvämlighetsprodukter bygger på fisk som fryses direkt efter fångsten, så att fräschören och konsistensen bevaras. Produkterna förbereds sedan med en skonsam panering, varefter några förstektas innan de fryses in. Om du måste servera för många får du ett läckert, saftigt resultat när du lagar mat i ugnen och som snabbmat eller to-go-menyer i fritös.

SANDSKÄDDA



Alaska sandskäddafilé

Art. 6435
60-80 g – 5 kg
(ca 63-84 stk)



Sandskäddafilé Panerad, förstekt

Art. 2807
70-100 g – 5 kg
(ca 50-71 stk)



Sandskädda medaljong

Art. 6425
50 g – 5 kg
(ca 96-104 stk)



Sandskäddafilé Panerad

Art. 3054
70-100 g – 5 kg
Art. 3056
100-130 g – 5 kg



Sandskädda medaljon med lax

Art. 6420
50 g – 5 kg
(ca 96-104 stk)



Alla våra sandskäddafilér är utan skinn och ben, så det är enkelt, det är säkert och det är saftigt och gott. Vår sandskädda fångas i Stilla havet och ångas delikat eller paneras och steks i ugn, panna eller fritös. Du kan låta oss bröd och försteka, så det är bara att avsluta jobbet.

RÖDSPÄTTA



Rödspättafilé
Rullad
Art. 3026
60 g – 5 kg
(ca 70-100 stk)



Rödspätta
Hel, flädd, stekfärdig
Art. 3033
375-425 g – 10 kg



Rödspättafilé
Panerad og stekt
Art. 3041
70-100 g – 2 x 2,5 kg



Rödspättafilé
Panerad, dubbelfile
Art. 870750
140-160 g – 5 kg



Rödspättafilé
Oparad
Art. 3028
50-90 g – 5 kg
Art. 3030
70-100 g – 5 kg



Rödspättafilé
Oparad, skinnfri
Art. 3029
60-90 g – 5 kg
(ca 55-83 stk)



Rödspättafilé
Panerad
Art. RÖ2100
70-100 g – 5 kg
(ca 20 stk)



Rödspättafilé
Panerad
Art. 3004
70-100 g – 5 kg
Art. 3006
100-130 g – 5 kg



Rödspättafilé
Panerad, förstekt, dubbel
Art. 3007
100-130 g – 5 kg
(ca 38-50 stk)



Rödspättafilé
Panerad
Art. 3014
70-100 g – 2 x 2,5 kg
Art. 3016
100-130 g – 2 x 2,5 kg



Glutenfri
rödspättafilé
Panerad, förstekt, dubbel
Art. 3040
100-130 g – 2 x 2,5 kg



Prova det! – vår dubbla rödspättafilé, panerad och förstekt.
Smaken av en tjock, saftig rödspättafilé från Nordsjön. Tjockt eftersom det egentligen är två filéer sammansatta, omgivna av en tunn, gyllene panering och förstekt några sekunder i fritos.

POLAR GRAND CRU



I en egen liga. Polar Grand Cru är produkter för köket och buffén, där bara det bästa är gott nog. Det är gastronomiskt kvalitetshantverk, som förädlar de absolut bästa råvarorna med yrkesstolthet enligt gamla traditioner. Resultatet är lax och hälleflundra med en helt unik smak, konsistens och utseende.



**Polar Grand Cru
Rökt lax**
Torr saltad, skivad
Art. 4102
800-1200 g – 10 pl



**Polar Grand Cru
Rökt lax**
Vertikalskuren
Art. 4103
800-1200 g – 10 pl



**Polar Grand Cru
Rimmad lax**
Vertikalskuren
Art. 4167
800-1200 g – 10 pl



**Polar Grand Cru
Rökt hälleflundra**
Vertikalskuren
Art. 4163
900-1200 g – 10 pl



KALLRÖKTA LÄCKERHETER



Lax
Rökt, torrsaltad,
hel sida
Art. 4131
900-1200 g – 10 pl



Lax
Rökt, skivad
Art. 4107
900-1200 g – 10 pl
Art. 4138
200 g – 20 pl
Varenr. 4171
500 g – 20 pl



**Lax med rödbetor,
citron och timjan**
Rökt, hel side
Art. 4331
900-1200 g – 10 pl



**Lax med rödbetor,
citron och timjan**
Rökt, vertikalskuren
Art. 4333
900-1200 g – 10 pl



Laxrester
Rökt
Art. 4150
500 g – 20 pk



Lyx laxbitar
Rökt
Art. 4153
500 g – 20 pk



Gravad lax
Skivad
Art. 4212
900-1200 g – 10 pl



Rökt hälleflundra
Skivad
Art. 4165
900-1200 g – 10 pl



Gravad lax
Torrsaltad, skivad
Art. 4228
800-1200 g - 10 pl



Rökt tonfisk loins
Art. 4140
800-2000 g
(ca 4-9 stk)



Rökt lax på ett helt nytt sätt. Kallrökt enligt gamla traditioner i Esbjerg, men med rödbetor och strödda med citron och timjan. Från toppen av laxsidan glider en fin, mörkröd färg över i mildare röda och orange nyanser. Resultatet är möjligheter till fantastiska tallriksrätter som också är en helt ny smakupplevelse.

NATURELL OCH VARMRÖKTA LAX



Laxfilé
med skinn, utan ben
Art. 4110
Pk 1,4-1,8 kg – 10 stk
(D-Trim)



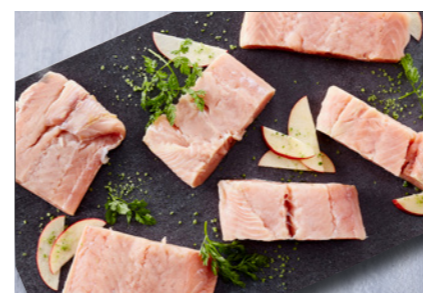
Laxportion
Utan skinn
Art. 4405
90-110 g
Art. 4409
130-150 g



Varmrökt lax naturell
med skinn
Art. 4118
900-1200 g – 10 pl



Varmrökt lax
med mandel
med skind
Art. 4126
900-1200 g – 10 pl



Laxfilé portion
Vildfångad
Art. 6617
90-110 g



Varmrökt lax
- med peppar
Art. 4120
900-1200 g – 10 pl
- med citronpeppar
Art. 4122
900-1200 g – 10 pl



Laxportion
naturell
Varmrökt
Art. 4187
110-130 g – ca 5 kg
(4 x ca 1200 g)



Laxportion
med peppar
Varmrökt
Art. 4189
110-130 g – ca 5 kg
(4 x ca 1200 g)



Prova det! – Den färska laxen smakar fantastiskt när den har stått på pannan eller i ugnen – och den älskar också en tur till grillen.

VARMRÖKTA LÄCKERHETER



Öringfilé
Varmrökt
Art. 4005
1200 g – 10 pl
(20 x ca 60 g)



Öring bitar
Varmrökt
Art. 4003
2000 g
(6 x 2 kg)



Pulled salmon naturel
Varmrökt
Art. 4188
9 x 500 g – 4,5 kg



Pulled salmon med peppar
Varmrökt
Art. 4184
9 x 500 g – 4,5 kg



Ålfilé
Varmrökt
Art. 4301
500 g – 15 pl
(20-25 stk)



Makrillfilé med peppar
Varmrökt
Art. 4326
5 x ca 100 g – 10 pl



Varmrökning är en beredningsmetod där fisken röks vid relativt hög temperatur över bokchips. fisken får en helt annan konsistens med denna tillagningsmetod än när den kallrökas.

ÖVRIGA SKALDJUR OCH SEAFOOD



**Rullar med rökt lax,
färskost och caviart**

Art. 5927
1000 g – 3 kg



**Rullar med rökt lax,
färskost och caviart
Petit**

Art. 5936
500 g – 5 stk



**Rullar med rökt lax,
creme fraiche och
caviart**

Art. 5930
1000 g – 3 kg



**Rullar med rökt lax,
creme fraiche och
caviart
Petit**

Art. 5931
500 g – 5 stk



**Rullar med rökt
öring, gräddost och
creme fraiche**

Art. 5937
1000 g – 3 kg



**Rullar med rökt
öring, gräddost och
creme fraiche
Petit**

Art. 5938
500 g – 5 stk



**Surimi "Crabfish"
Chunks Röd**

Art. 6200
10 x 1 kg



**Surimi "Crabfish"
Röd**

Art. 6411320
12 x 12 x 12 mm
10 x 1 kg



**Blåmusslor
med skal, förkokt**

Art. 661334
40/60, 5 x 1 kg



**Musslor
utan skal**

Art. 871055
200-300 – 10 x 1 kg



**Grön mussla
1/2 skal, förkokt**

Art. 6412
30/50, 12 x 1 kg



**Friterade
bläckfiskringar
Indbagte**

Art. 6005
4 x 2 kg



Reje Twister

Art. 6297
ca 25 g
6 x 800 g



**Scampi Torpedo Style
Panerade, tail on**

Art. 6282
16 g
10 x 1 kg
(10 x ca 62 stk)



Bläckfisk tuber

Art. 6102
u/10, 10 x 1 kg



Art. Nr.	Benämning	Vikt (kg)	Vikt/fp (kg)	Net vikt/fp (kg)	Antal/Fp	Fp/Pall
Räkor med skal, Bulk						
101010	Räkor med skal, 30-50 MSC	5	5	5	1	81
101020	Räkor med skal, 40-60 MSC	5	5	5	1	81
101000	Räkor med skal, 50/70 MSC	5	5	5	1	81
101070	Räkor med skal, 60-80 MSC	5	5	5	1	81
101050	Räkor med skal, 70-90 MSC	5	5	5	1	81
101100	Räkor med skal, 80-100 MSC	5	5	5	1	81
101150	Räkor med skal, 90-120 MSC	5	5	5	1	81
Frysta Skalade räkor						
210205	Skalade räkor, 100-150 MSC	2,5	10	8	4	64
801040	Skalade räkor, 100-200 MSC	2,5	10	9	4	64
210200	Skalade räkor, 100-200 MSC	2,5	10	8	4	64
801030	Skalade räkor, 200-300 MSC	2,5	10	9	4	64
800050	Skalade räkor, 200-300 MSC	2,5	10	8	4	64
Räkor i lake						
897010	Räkor i lake 150-250 MSC	6,5	6,5	6,5	1	55
897020	Räkor i lake 250-350 MSC	6,5	6,5	6,5	1	55
Handskalade räkor i lake						
897040	Handskalade räkor, medium MSC 1,5kg	1,5	6	6	4	48
897070	Handskalade räkor, medium MSC 6,5kg	6,5	6,5	6,5	1	44
Kräftstjärter i lake						
898040	Kräftstjärter 100-200 6kg	6	6	6	1	55
Lax och rökta produkter						
4110	Laxfilé m/skinn, u/ben, Trim D	1,4-1,8 kg	10 pk	variabel	10	40
4405	Laxportion utan skinn	90-110 g	5 kg	5	1	100
4409	Laxportion utan skinn	130-150 g	5 kg	5	1	100
6617	Laxfilé portion 90-110 g, vildfångad MSC	90-110 g	5	4	1	126
4003	Rökt öring, bitar	2 kg	6x2 kg	6x2 kg	6	56
4005	Rökt öringfilé, ca. 19-21 x 60 g	1200 g	10 pk	10x1,2 kg	10	32
4131	Rökt norsk lax, hels., torrsaltad, Trim D, hängd	900-1200 g	10 pk	variabel	10	40
4102	Rökt lax Polar Grand Cru, skivad, torrsaltad, hängd, ASC	800-1200 g	10 pk	variabel	10	40
4103	Rökt lax vertikalsk. Polar Grand Cru, torrsaltad, hängd, ASC	800-1200 g	10 pk	variabel	10	40
4107	Rökt norsk lax, skivad, neutral	900-1200 g	10 pk	variabel	10	60
4117	Rökt norsk lax, skivad	900-1200 g	10 pk	variabel	10	40
4138	Rökt lax, skivad	200 g	20 pk	20x200 g	20	120
4171	Rökt lax, skivad	500 g	20 pk	20x500 g	20	40
4150	Rökta laxrester	500 g	20 pk	20x500 g	20	40
4153	Rökta lyx laxbitar	500 g	20 pk	20x500 g	20	40
4140	Rökt tonfisk loins	800-2000 g	4-8 stk	variabel	4-8	40
4165	Rökt hälleflundra, skivad, torrsaltad, hängd	900-1400 g	10 pk	variabel	10	40
4163	Rökt hälleflundra vertikalskuren Polar Grand Cru, skivad, torrsaltad	800-1200 g	10 pk	variabel	10	40
4301	Rökt ålfilé 20-25 stk.	500 g	15 pk	15x500 g	15	40
4118	Varmrökt laxfilé naturel m/skinn, u/ben, torrsaltad	900-1200 g	10 pk	variabel	10	40
4120	Varmrökt lax m/peppar, m/skinn, u/ben, torrsaltad	900-1200 g	10 pk	variabel	10	40
4122	Varmrökt lax m/citronpeppar, m/skinn, u/ben, torrsaltad	900-1200 g	10 pk	variabel	10	40
4126	Varmrökt lax m/mandel, m/skinn, u/ben, torrsaltad	900-1200 g	10 pk	variabel	10	40
4326	Varmrökt makrillfilé m/peppar	5xca. 100 g	10 pk	variabel	10	60
4184	Pulled salmon av varmrökt lax m/peppar, torrsaltad	500 g	9 pk	9x500 g	9	88
4188	Pulled salmon av varmrökt lax naturel, torrsaltad	500 g	9 pk	9x500 g	9	88
4187	Varmrökt laxportion naturel	110-130 g	4 pk	4xca 1,2 kg	4	88
4189	Varmrökt laxportion m/peppar	110-130 g	4 pk	4xca 1,2 kg	4	88
4212	Gravad norsk lax, skivad	900-1200 g	10 pk	variabel	10	40
4228	Gravad lax, skivad, torrsaltad, hängd, ASC	800-1200 g	10 pk	variabel	10	40

4167	Rimmad lax vertikalskuren Polar Grand Cru, ASC	800-1200 g	10 pk	variabel	10	40
Läckert och bekvämt						
5927	Laxrullader med rökt lax, färskost och caviart	1 kg	3 kg	3x1 kg	3	135
5931	Laxrullader med rökt lax, cr. fraiche och caviart	500 g	2,5 kg	5x500 g	5	135
5930	Laxrullader med rökt lax, cr. fraiche och caviart	1 kg	3 kg	3x1 kg	3	135
5937	Öringrullader med rökt öring, gräddost och cr. fraiche	1 kg	3 kg	3x1 kg	3	135
5936	Laxrullader med rökt lax, färskost och caviart	500 g	2,5 kg	5x500 g	5	135
5938	Öringrullader med rökt öring, gräddost och cr. fraiche	500 g	2,5 kg	5x500 g	5	135
Art. Nr.	Benämning	Vikt (kg)	Vikt/fp (kg)	Net vikt/fp (kg)	Antal/Fp	Fp/Pall
Naturella produkter						
1066	Torskloins MSC 100-120g	100-120 g	5 kg	4,5	1	126
1092	Torskloins MSC 120-140g	120-140 g	5 kg	4,5	1	126
1094	Torskloins MSC 140-160g	140-160 g	5 kg	4,5	1	126
1130	Hokiloin MSC 110-130 g MSC	110-130g	5 kg	4,5	1	126
2018	Sejloins MSC 100-120g	100-120 g	5 kg	4,5	1	126
2020	Sejloins MSC 140-160g	140-160 g	5 kg	4,5	1	126
1138	Hokifilé portioner MSC 120-140g	120-140 g	5 kg	4,5	1	126
1193	Koljaloins MSC 80-100g	80-100g	5kg	4,5kg	1	126
1105	Torskfilé, skinn-/benfri MSC 100-200g	100-200 g	5 kg	4,5	1	126
864070	Alaska Pollock 110-170 g Skinn-/benfri MSC	110-170g	5 kg	4,65	1	126
1200	Fiskrikadeller 65g	65 g	5 kg	5	1	90
3066	Sillfilé MSC 60-100g	60-100 g	5 kg	5	1	100
5917	Färdigmixad fiskfärs, MSC	1000 g	6x1 kg	6x1 kg	6	60
1143	Gösfilé m/skinn 120-170g	120-170 g	5 kg	4	1	120
3026	Rödspättafile rullad ca 60g	ca. 60 g	5 kg	4,5	1	120
3028	Opan rödspättafile, MSC 50-90g	50-90 g	5 kg	4,5	1	120
3029	Opan rödspättafile skinnfri, MSC 60-90g	60-90 g	5 kg	4,5	1	120
3030	Opan rödspättafile, MSC 70-100g	70-100 g	5 kg	4,5	1	120
3033	Rödspätta hel, stekfärdig, flädd, MSC 375-425g	375-425 g	10 kg	8,5	1	66
6420	Sandskägga medaljong m/lax MSC 50g	50 g	5 kg	4,5	1	120
6425	Sandskägga medaljong MSC 50g	50 g	5 kg	4,5	1	120
6435	Alaska sandskäggafile MSC 60-80g	60-80 g	5 kg	4,5	1	120
Panerad, förstekt och fylld						
870750	Panerad rödspätta, 140-160 g, MSC	ca. 150 g	5 kg	5	2	96
3014	Panerad rödspättafile, MSC 70-100	70-100 g	2x2,5 kg	2x2,5 kg	2	96
3016	Panerad rödspättafile, MSC 100-130g	100-130 g	2x2,5 kg	2x2,5 kg	2	96
LA6505	Sprödbakad fjordlax med purjo, ca. 150 g	ca. 150 g	5,1 kg	5,1	1	99
RÖ2100	Panerad rödspättafile, 70-100 g, MSC	ca. 85 g	5 kg	5	1	99
2100	Panerad fiskfilé 40-70g	40-70 g	5 kg	5	1	120
2101	Panerad fiskfilé 70-100g	70-100 g	5 kg	5	1	120
2102	Panerad fiskfilé 100-130g	100-130 g	5 kg	5	1	120
2402	Panerad fiskfilé 100-130g	100-130 g	5 kg	5	1	120
2216	Panerad rödspätta m/räkor-champ. i vitvinsås, MSC	140-160 g	5 kg	5	1	88
3617	Lax i smördeg m/gräddstuvad spenat	1000 g	4x1 kg	4x1 kg	4	88
3004	Panerad rödspättafile, MSC 70-100g	70-100 g	5 kg	5	1	120
3006	Panerad rödspättafile, dubbel, MSC 100-130g, Glutenfri	100-130 g	5 kg	5 kg	1	96
3040	Panerad rödspättafile, MSC 100-130g	100-130 g	2x2,5 kg	2x2,5 kg	2	96
3041	Panerad rödspättafile, MSC 100-130g	100-130 g	2x2,5 kg	2x2,5 kg	2	120
3539	Kummel nuggets MSC 25-45g	25-45 g	2,5 kg	2,5	1	192
3535	Tempurainbakad alaska sejfilé, MSC 100-130 g	100-130 g	2x2,5 kg	2x2,5 kg	2	108
3007	Panerad förstekt rödspättafile, dubbel, MSC	100-130 g	5 kg	5	1	120
3054	Panerad sandskäggafile, MSC 70-100g	70-100 g	5 kg	5	1	120
3056	Panerad sandskäggafile, MSC 100-130g	100-130 g	5 kg	5	1	120
2807	Panerad förstekt sandskäggafile MSC 70-100g	70-100 g	5 kg	5	1	120
0735	Fiskburgare MSC 75g förstekt	75g	5 kg	5	1	96
604306	Alaskapanett MSC 60g förstekt	60 g	5 kg	5	1	96
Övriga skaldjur och seafood						
661334	Blåmusslor med skal förkokt repodlad 40-60 kg	1 kg	5 x1 kg	5x1 kg	5	100
871055	Musslor u/skal 200-300	1 kg	10x1 kg	10x800 g	10	63
6412	Grön mussla, 1/2 skal, 30-50 kg, förkokt odlad	1 kg	12x1 kg	12x1 kg	12	63
5418	Scampispett 51-60/lbs Black Tiger	1 kg	10x1 kg	10x800 g	10	55
813160	Scampi 13-15 rå skalad 1000/800 g	1 kg	10x1 kg	10x800 g	10	63
5075	Scampi 16-20 rå skalad 1000/800 g	1 kg	10x1 kg	10x800 g	10	63
826310	Scampi 26-30 rå skalad 1000/800 g	1 kg	10x1 kg	10x800 g	10	63
5204	Scampi 21-25 rå skalad 1000/800 g	1 kg	10x1 kg	10x800 g	10	63



Royal Seafood
Mailbox 1550
411 41 Göteborg

Tel. +46 31 800220
info@royalseafood.se
www.royalseafood.se

Susanna Åsbrink
Försäljningschef/KAM

Mobil: +46 70 7788921
sua@royalseafood.se
www.royalseafood.se



ROYAL SEAFOOD