



POLAR SEAFOOD

Polar Grand – *Gastronomisk* *CRU* *kvalitetshåndværk*







Vi forkæler vores Fisk

De allerbedste råvarer og en stab af de dygtigste, mest erfarne og traditionsbevidste medarbejdere er forudsætningen for, at vi har skabt og kan tilbyde en serie fisk, helt i særklasse. Her vil vi gerne forklare lidt om filosofien bag Polar Grand Cru og hvorfor forskellen kan ses og smages.

I det iskolde, klare vand ved Grønlands kyster fanges der hvert eneste år tusinder af tons af lækre og fede hellefisk. Og der farmes næsten utallige laks langs de kolde norske fjorde. Polar Seafoods kvalitetssikring garanterer, at kun de allerbedste råvarer får lov til at komme med i vores Grand Cru serie. Når denne udvælgelse er sket, træder håndværkeren til og øser af såvel sine personlige som Polar Seafoods lange erfaring med kvalitetsfisk.

Den grønlandske hellefisk er kendetegnet ved en delikat smag, der skyldes fiskens langsomme vækst i det kolde vand. Den skrøbelige struktur i smagsnuancerne indebærer, at den skal forarbejdes med omtanke for råvaren og respekt for forbrugernes forventninger til en smagsoplevelse ud over det sædvanlige.

Den norske laks er kendt som værende særdeles velsmagende blandt andet på grund af dens høje fedtindhold, herunder også et højt Omega-3 indhold.

Der findes i råvarebehandling og produktion af fisk talrige ”smutveje”, som kan spare tid og besvær, men fælles for dem alle er, at de kompromitterer råvarernes naturlige kvalitet og velsmag. Derfor finder du ikke sådanne løsninger anvendt i serien Polar Grand Cru.

Når hellefisken og laksen er håndsaltet, vurderer røgmesteren nøje fra rygning til rygning, hvor lang tid fiskene skal hænge over bøgefislen i røgovnen. En rygning kan tage fra 6 til 24 timer afhængigt af vejret, hvor alt fra luftfugtighed til vindforhold kan påvirke røgtiden i ovnen. Rygningen afsluttes først, når røgmesteren mener, at fisken har opnået den fineste kvalitet. At gå tilbage til håndsaltning og rygning af fisken efter gammeldags, traditionelle metoder, hvor selv udskæringen udnyttes til at fremhæve og understrege smagen, er udtryk for en kompromisløs råvarebehandling, og vi hævder helt alvorligt, at vi forkæler råvarerne.

I hele Polar Grand Cru serien er der udelukkende brugt de bedste råvarer og den højeste grad af godt, gedigent håndværk – hele vejen.

Polar **Grand** **Cru** på flere forskellige måder

Røget laks Polar Grand Cru

-
Vi kolddryger Polar Grand Cru halehængt over bøgefis i gammeldags røgovne, og rygningen er ikke færdig før vores røgmester mener, at laksen har opnået den helt rigtige delikate og mildt krydrede røgaroma. Laksen er trimmet til perfektion, så alt brunt kød på bagsiden er fjernet og tilbage er kun det flotte rene orangerøde kød. Vi tørsalter Polar Grand Cru i hånden uden brug af vand, ligesom i de gode gamle dage. Det giver en mere intens og autentisk smag. Polar Grand Cru er desuden skåret med "løftet" kniv. Det giver kortere skiver, der er mere velegnede til servering – og der er flere af dem, hvilket betyder bedre økonomi i køkkenet. For at optimere smagsoplevelsen har vi valgt at skære laksen fra hoved mod hale, idet kødstrukturen på den måde bliver optimal.

Gravad laks Polar Grand Cru

-
De nøje afbalancerede mængder sukker, peber, dild og salt gør Gravad laks Polar Grand Cru til en smagsoplevelse ud over det sædvanlige. Laksen er også her trimmet til perfektion og alt brunt kød på bagsiden fjernet. Vi tørsalter også den gravad Grand Cru laks i hånden og skærer med "løftet kniv", så man får kortere skiver, der er mere velegnede til servering. Også Gravad laks Polar Grand Cru skærer vi fra hoved mod hale, så smagsoplevelsen optimeres.

Røget vertikalskåret laks Polar Grand Cru

-
Vores Polar Grand Cru røget laks, blot skåret vertikalt, hvor hvert stykke udgør en strimmel på 7-8 mm, hvilket giver et utal af flotte serveringsmuligheder. Den vertikalt skårede Grand Cru laks er også tørsaltet og røget halehængt over bøgefis i gammeldags røgovne. Den er selvfølgelig også trimmet til perfektion, hvor kun det flotte rene orangerøde kød er tilbage.

Rimmet laks Polar Grand Cru

-
Polar Grand Cru rimmet laks er ligesom de andre Grand Cru varianter trimmet til perfektion, så kun det flotte orangerøde kød er tilbage. Da laksen er rimmet, er den ikke røget, men derimod har vi med kærlig hånd påført salt og sukker. Også her har vi skåret laksen vertikalt i strimler for flere gastronomiske anretningsmuligheder.

Røget vertikalskåret hellefisk Polar Grand Cru

-
Fjordene i Nordvestgrønland leverer uden tvivl verdens bedste hellefisk, og her er der gjort det menneskeligt mulige for at bevare dens ekstremt høje kvalitet. Fisken er tørsaltet i hånden og koldrøget over bøgefis. Vi har skåret hellefisken vertikalt i strimler af 7-8 millimeters tykkelse og dermed også skabt forudsætning for et utal af flotte serveringsmuligheder. Den røgede Polar Grand Cru vertikalt skårede hellefisk er trimmet til perfektion og fremstår flot med dens karakteristiske gyldne ydre og det kridhvide kød.



Ganske enkelt til

Polar Grand Cru er det bedst tænkelige og i enhver henseende mest enkle udgangspunkt for en gastronomisk succes. Vi har taget de bedste råvarer og forkælet dem godt og grundigt, således at Polar Grand Cru serien på overbevisende måde distancerer sig fra markedets øvrige gode produkter. Det kan både ses og smages.



**Røget laks
Polar Grand Cru**

Varenummer 4102
Tørsaltet 800-1200 g
Skiveskåret. Pk. 10 stk.



**Røget laks vertikalskåret
Polar Grand Cru**

Varenummer 4103
Tørsaltet 800-1200 g
Vertikalskåret. Pk. 10 stk.



**Rimmet laks
Polar Grand Cru**

Varenummer 4167
Tørsaltet 800-1200 g
Vertikalskåret. Pk. 10 stk.



igge



**Gravad laks
Polar Grand Cru**

Varenummer 4208
Tørsaltet 800–1200 g
Skiveskåret. Pk. 10 stk.

**Røget hellefisk vertikalskåret
Polar Grand Cru**

Varenummer 4163
Tørsaltet 900–1200 g
Skiveskåret. Pk. 10 stk.



Polar Seafood Foodservice A/S
H.E. Bluhmes Vej 30 • DK6700 Esbjerg
Tlf.: +45 87 23 50 70 • Fax: +45 87 23 50 79
mail: info@polarfoodservice.dk • www.polarfoodservice.dk

VI FISKER OG FORÆDLER FOR FOODSERVICE