

HOTSMOKED



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®



Salmon
is high in
OMEGA 3



Varmrøget laks
Varmrökt lax
Hot smoked salmon
Heißgeräucherter
Lachs
Saumon fumé à chaud
Salmone affumicato
a caldo





VARMRØGET LAKS

- ✓ **UDVALGTE RÅVARER:** Laksene udvælges omhyggeligt ud fra farve, størrelse og fedtindhold
- ✓ **ENSARTET KVALITET:** Vi garanterer samme høje kvalitet hver gang
- ✓ **FAST KONSISTENS OG FLOT FARVE:** Vi varmrøger laksen nænsomt, så den får en perfekt mager tekstur og smuk farve
- ✓ **BLOD OG DYB RØGSMAG:** Røgmesteren følger nøje den langsomme rygning over bageflis

Læs mere om Royal Greenlands røgvarer på www.royalgreenland.com

INGREDIENSER: Laks (**fisk**) (Salmo Salar - Opdrættet i Norge), havsalt, salt, surhedsregulerende middel (E262). Røg.

OPBEVARING: Skal opbevares ved -18°C. Holdbarhed ved +5°C: maks. 14 dage. Holdbarhed efter åbning: maks. 2 dage ved +5°C. **Må ikke nedfryses igen efter optøning!**



VARMRÖKT LAX

- ✓ **UTVALT PRODUKTSORTIMENT:** Laxen är noggrant utvald utifrån färg, storlek och fetthalt
- ✓ **KONSEKVENT KVALITET:** Vi garanterar alltid samma höga kvalitet
- ✓ **FAST KONSISTENS OCH KLAR FÄRG:** Vi varmröker vår lax varsamt så att den utvecklar en perfekt mild konsistens och klar färg
- ✓ **MJUK, FYLIG RÖKT SMAK:** Rökningmästaren övervakar noggrant den långsamma rökningen över bokspån, som ger fiskköttet en fyllig och intensiv rökt smak

Läs mer om Royal Greenlands rökta varor på www.royalgreenland.com

INGREDIENSER: Lax (**fisk**) (Salmo Salar-Odlad i Norge), havssalt, salt, surhetsreglerande medel (E262). Rök.

FÖRVARING: Förvaring vid -18°C. Hållbarhet vid + 4°C, max 14 dagar. Hållbarhet efter öppnandet: max 2 dagar vid +4°C. **Upptinad vara får inte frysas på nytt!**

SE: Konsumentkontakt: 08-54400500
E-mail: konsumentkontakt@royalgreenland.com



HOT SMOKED SALMON

- ✓ **SELECTED PRODUCE:** The salmon is carefully selected based on colour, size and fat content
- ✓ **CONSISTENT QUALITY:** We guarantee the same high quality each time
- ✓ **FIRM CONSISTENCY AND BRIGHT COLOUR:** We hot smoke our salmon gently so it develops a perfect lean texture and bright colour
- ✓ **SOFT DEEP SMOKED FLAVOUR:** The smoke master carefully monitors the slow smoking over beech shavings that ensures a deep and rich smoke flavor to the meat

Read more about Royal Greenland's smoked products at www.royalgreenland.com

INGREDIENTS: Salmon (**fish**) (Salmo Salar – Farmed in Norway) sea salt, salt, acidifying agents (E262). Smoke.

STORAGE: To be stored at -18°C or lower. After defrosting store at +5°C; max 14 days Shelf-life after opening: max. 2 days. at max. +5°C. **Do not refreeze after defrosting!**

NÆRINGSVÆRDIER PR. 100 g/NÄRINGSVÄRDE PER 100 g/ NUTRITIONAL VALUE PER 100 g/Ø NÄHRWERTE PRO 100 g/ VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g/ VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g:	
Energi/Energi/Energy/Energie/Energie/Energia:	1171 kJ / 282 kcal
Fedt/Fett/Fat/Fett/Matières grasses/Grassi:	22 g
- heraf mættede fedtsyrer/varav mättade fettsyror/ of which saturated/davon gesättigte Fettsäuren/ dont acides gras saturés/di cui acidi grassi saturi:	3,1 g
Kulhydrat/Kolhydrat/Carbohydrate/Kohlenhydrate/ Glucides/Carboidrati:	0 g
- heraf sukkerarter/varav sockerarter/of which sugars/ davon Zucker/dont sucres/ci cui zuccheri:	0 g
Protein/Protein/Eiweiß/Protéines/Proteine:	21 g
Salt/Salt/Salt/Salz/Sel/Sale:	2,3 g

- Indeholder 3,1 g Omega-3 fedtsyrer pr. 100 g / Innehåller 3,1 g Omega-3
fettsyror pr. 100 g / Contains 3.1 g Omega-3 per 100 g / Enthält 3,1g
Omega-3 Fettsäuren pro 100g / Contient 3,1g d'oméga-3 pour 100g /
Contiene 3,1g di acidi grassi Omega-3 per 100g.



HEIßGERÄUCHERTER LACHS

- ✓ **AUSGEWÄHLTE PRODUKTE:** Der Lachs wird sorgfältig nach Farbe, Größe und Fettgehalt ausgewählt
- ✓ **GLEICHBLEIBEND HOHE QUALITÄT:** Wir garantieren jederzeit eine gleichbleibende, hohe Qualität
- ✓ **FESTE KONSISTENZ UND SCHÖNE FARBE:** Unser Lachs wird behutsam heißgeräuchert, sodass er eine perfekte Konsistenz und eine schöne Farbe entwickelt
- ✓ **MILDES RAUCHAROMA:** Der Räuchermeister überwacht das langsame Räuchern über Buchenspänen sorgfältig, um ein reichhaltiges Raucharoma zu gewährleisten

Weitere Infos zu den Räucherprodukten von Royal Greenland finden Sie unter www.royalgreenland.com

ZUTATEN: Lachs (**Fisch**) (Salmo salar - Aus Aquakultur in Norwegen gewonnen), Meersalz, Speisesalz, Säureregulator (E262), Rauch.

HALTBARKEIT: Lagern bei mindestens -18°C. Aufbewahrung bei + 7°C, max. 14 Tage. Haltbarkeit nach dem Öffnen: max. 2 Tage bei + 7°C. **Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren!**



SAUMON FUMÉ À CHAUD SURGELÉ

- ✓ **PRODUIT SÉLECTIONNÉ :** Le saumon est soigneusement choisi en fonction de sa couleur, de sa taille et de sa teneur en matières grasses
- ✓ **QUALITÉ CONSTANTE :** Nous garantissons une qualité supérieure pour chacun de nos produits
- ✓ **CONSISTANCE FERME ET COULEUR VIVE :** Nous fumons délicatement notre saumon à chaud de façon à ce que sa texture soit parfaite et sa couleur vive
- ✓ **DOUCE SAVEUR FUMÉE :** Le fumage sur bois de hêtre est lent pour donner une saveur profonde et riche à la chair

Découvrez plus en détail les produits fumés de Royal Greenland sur www.royalgreenland.com

INGRÉDIENTS: Saumon (**poisson**) (Salmo salar - Élevé en Norvège), sel de mer, sel, correcteur d'acidité (E262). Fumée.

CONSERVATION: À conserver à max -18°C. Après décongélation, doit être stocké à max. +5°C pendant 14 jours. Durée de conservation après ouverture max 2 jours. **Ne pas recongeler après décongélation !**



SALMONE AFFUMICATO A CALDO

- ✓ **PRODOTTO SELEZIONATO :** Il salmone è accuratamente selezionato in base al colore, alle dimensioni e al contenuto di grassi
- ✓ **QUALITÀ COSTANTE :** Garantiamo sempre la massima qualità
- ✓ **CONSISTENZA SODA E COLORE BRILLANTE :** I nostri salmoni sono affumicati delicatamente a caldo in modo da sviluppare una perfetta consistenza magra e un colore brillante
- ✓ **DELICATO GUSTO DI AFFUMICATURA INTENSA :** il maestro affumicatore controlla accuratamente il lento processo di affumicatura su trucioli di faggio per garantire il gusto ricco e corposo della polpa

Puoi trovare maggiori dettagli sui prodotti affumicati Royal Greenland nel nostro sito www.royalgreenland.com

INGREDIENTI: Salmone (**Pesce**) (Salmo salar, allevato in Norvegia), sale marino, sale, correttore di acidità (E262). Fumo.

CONSERVAZIONE: Conservare nel congelatore a -18°C. Dopo lo scongelamento deve essere conservare in frigorifero tra 0°C e +4°C. Consumare entro massimo due giorni dall'apertura. Prodotto surgelato. **Non ricongelare dopo lo scongelamento!**

Royal Greenland A/S
Hellebarden 7
DK-9230 Svenstrup J, Aalborg
www.royalgreenland.com

52340125