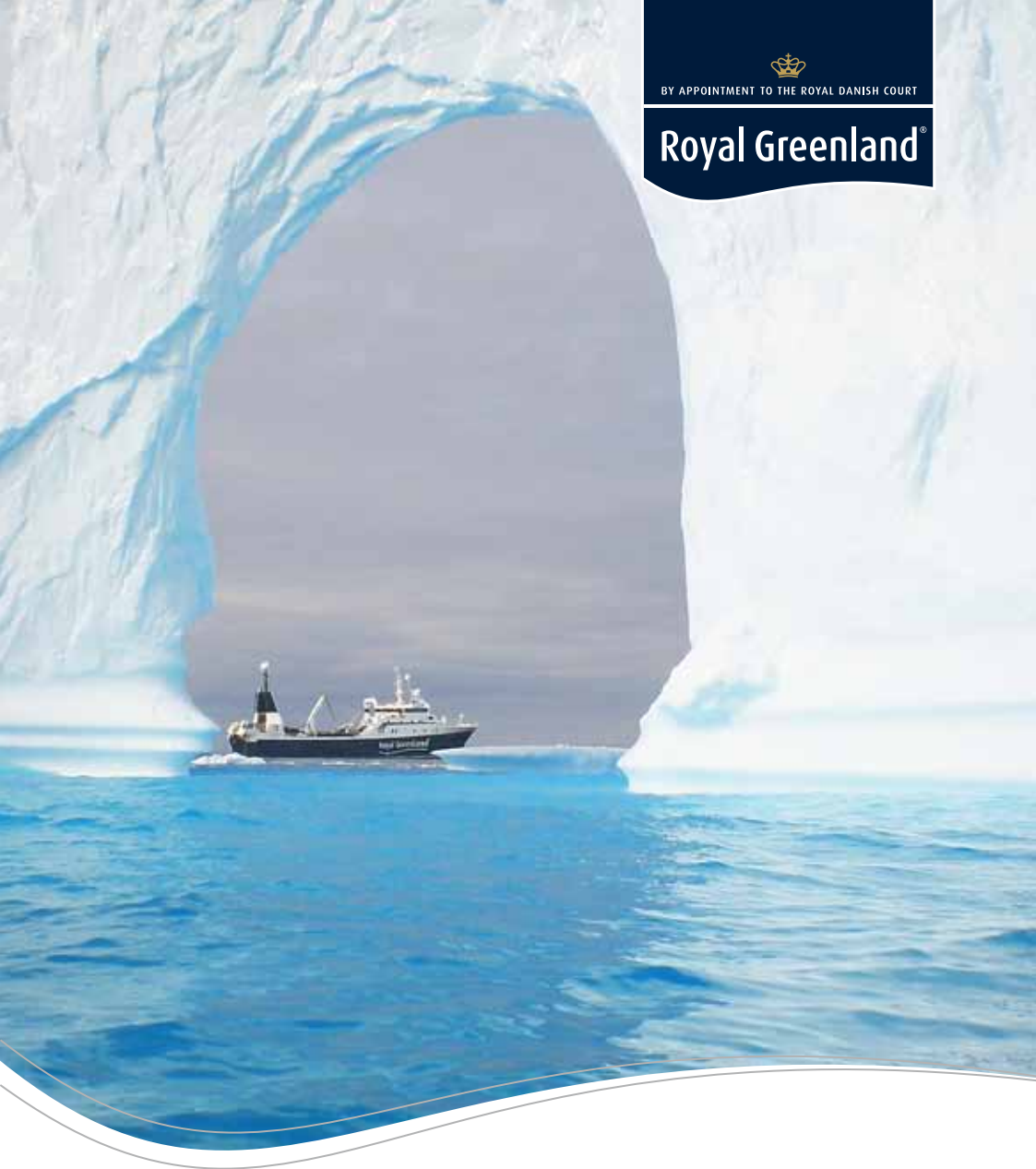




BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®



Frågor - och svar...



Generella frågeställningar

Är färskt bättre än fryst?

Nej, detta är en myt. I vissa fall har de frysta produkterna t.o.m ett högre näringsvärde än de färska.

Är fryst bättre än färskt?

Ja, i vissa fall är det faktiskt så. I och med att den frysna fisken fryses direkt efter fångst så bevaras näringsvärdet, fräschör och färskhet tack vare att den bakteriologiska processen inte tillåts starta.

Vad tänker Royal Greenland på i produktutvecklingen?

Vår ambition är att göra vår produktutveckling tillsammans med kunderna och de som arbetar med våra produkter i de olika kök som finns i vårt avlånga land. Det ni kunder har sagt till oss hittills är att tänka på Fiskens ursprung, prisvärda fiskslag, genomskådliga produkter – man skall veta vad man får, rätt glasering, rätt panering och matsäkerhet. Det här försöker vi arbeta efter varje dag.

Vad är modifierad stärkelse?

Stärkelsen kommer från potatis, majs, tapioka eller ris och har behandlats, modifierats kemiskt, för att den färdiga produktens konsistens inte ska förändras då den lagras.

Hur vet jag som konsument, om en Royal Greenland produkt innehåller ägg?

Av ingrediensförteckningen framgår alltid om ägg ingår i produkten.

Invertsocker, vad är det?

Det är vanligt socker som är nedbrutet till sina naturliga beståndsdelar fruktos och glukos. Sötheten är ungefär densamma som för socker.

Innehåller Royal Greenlands produkter några genmanipulerade ingredienser?

Nej.

Är det farligt att äta en produkt med överskridet datum?

För djupfrysta produkter går förändringen av kvalitén långsamt. Generellt gäller att man inte ska äta något som luktar och smakar illa. Det samma gäller även mat man lagar till själv hemma.

Använder Royal Greenland glutamat i produktionen?

Inställningen vi arbetar efter är att minimera artificiella tillsatser i vår produktion. På den svenska marknaden har vi i stort sett tagit bort samtliga smakförstärkare (E 621) och vi arbetar kontinuerligt på att bli bättre.

Var tillverkar Royal Greenlands sina produkter?

Royal Greenland är ett globalt företag och tillverkningen sker i flera olika länder. Framförallt kommer råvaran från Grönländska farvatten men inköp görs över hela världen. Produktionen är förlagd till Grönland, Danmark, Tyskland, Polen, Baltikum, Kina och USA. All produktion lyder under de krav som finns rörande Haccp och BRC godkända produktionsfaciliteter.

Hur ser Royal Greenland på e-nummer.

Den här frågan är komplex då en hel del e-nummer är naturliga råvaror. Naturliga råvaror ser vi inga begränsningar i att använda. Det som dock bör minimeras är de artificiella substanser som finns. Det här arbetar vi med att finna alternativ till.

Använder Royal Greenland sig av tillsatser som höjer utbytet i produktionen?

Royal Greenland arbetar inte med tillsatser i vare sig egenproducerade som artiklar vi köper från underleverantörer. Kvalitetskontrollen ställer krav på att inga tillsatser är tillåtna i produktionen, därför vet du alltid vad du får från oss. En konsekvens av det här är att vi enbart köper rödspätta från danska fiskauktioner och odlad fisk från noggrant utvalda fiskodlingar som uppfyller det här kravet på matsäkerhet.

Vad tar Royal Greenland för socialt ansvar?

Det sociala ansvar som Royal Greenland har är en viktig del i den totala kvalitén. Royal Greenland arbetar aktivt med Royal Academy på Grönland för att förbättra den sociala miljön i samhället (mer information om Royal Academy finns på vår hemsida). Vidare arbetar vi med en egen kvalitetsorganisation för att säkerställa de sociala villkor som finns hos våra underleverantörer. I Sverige arbetar vi också med donationer till olika organisationer för att främja den globala och lokala sociala miljön.

Kan jag frysa en produkt igen som en gång har varit fryst?

För att säkerställa kvaliteten rekommenderar Royal Greenland att en fryst produkt inte fryses igen.

Vad skiljer Royal Greenland från övriga aktörer på marknaden?

Royal Greenland har under en lång tid agerat inom seafoodbranschen och har anor från slutet av 1700 talet. Vi värnar om ett hållbart fiskeri och är mycket måna om att följa alla legala krav som finns. Du vet vad du får från Royal Greenland. Ambitionen är att erbjuda ett prisvärt sortiment av seafood och bidra till att göra tillagningen av fisk/skaldjur enkel.

Den största skillnaden är dock att vi till skillnad från många andra aktörer på marknaden är primärproducent dvs. vi har en stor egen fiskeflotta och därför har vi alltid närhet till havet.

Det här i kombination med ett marknadsfokus gör att en strategisk allians med Royal Greenland är positiv för alla parter.



Räkor

Varför är en del huvuden svarta på räkor?

Det finns olika förklaringar till det här, det kan vara som så att rommen sitter kvar i huvudet och beroende av när på året som det fiskas varierar andelen. Det kan också vara tryckförändringen vid fisket som kan medföra svarta huvuden och det kan också bero på vilken föra (plankton) som rakan har fått i sig. Svarta huvuden påverkar inte smaken och produkten är lika bra som en röd räka, givetvis är det trevligare med en räka som vi känner igen så därför har vi höga krav på att andelen svarta huvuden inte får överstiga 3% i Royal Greenlands produkter.

Vad är det för skillnad på en varmvattenräka och en kallvattenräka?

Den vanliga rakan i svenska ögon är kallvattenrakan, *pandalus borealis*. Den här rakan lever i kalla farvatten och har en långsam tillväxt. Fiskeriet görs ofta på ett par hundra meters djup och av trålare som kokar och fryser räkorna direkt ombord. Varmvattenrakan lever i varma vatten och har en mycket snabb tillväxt, det finns också stora odlingar av varmvattensräkor. Den traditionella räk smaken hittar du enbart hos kallvattenrakan.

Vad är en "dubbelfryst" skalad räka?

Ordet "dubbelfryst" är talande i sig. Rakan fångas ombord på trålaren och fryses omgående ned till minus 18. Väl i land tinas och kokas rakan för att sedan skalas, därefter fryses den ned igen till minus 18. Konsistensen på den här sortens räka blir lite mindre fasta än om den skalas från helt färskt tillstånd och det är den "dubbelfrysta" rakan som vi är vana vid här i Sverige. Royal Greenland har även ett brett sortiment av enkel-frysta räkor.

Hur vet man hur stora de skalade räkor är?

Rakan räknas i count som är ett mått för hur många räkor som det går på en given vikt. För kokta och skalade räkor uttrycks counten i antal per engelskt Pound, dvs. antal per 454 gr. Desto lägre counten är desto större är rakan.



Varför glaseras de skalade räkor med vatten och är det samma glasering på alla räkor?

Glasering är ett tunt lager med is som ligger runt varje enskild räka. Det här fungerar som ett extra emballage och skyddar mot uttorkning av rakan. En ändamålsenlig glasering ligger mellan 8-12% men skillnaden är stor mellan olika produkter. De produkter som bär Royal Greenland eller Uniprawn som varumärke ligger på en ändamålsenlig glasering d.v.s. 8-12%. Allt för att produkten du bär hem skall vara av bästa kvalitet.

Vad är en båtfryst räka?

Royal Greenland äger idag egna stora fabriksstrålare som arbetar ute på de farvatten där de kvoter som företaget kan använda finns. De här trålarna fångar stora mängder rå räka som kokas och fryses direkt ombord. Fördelen med det här är att det kvalitén bibehålls avseende mängden spröt och färg.

Hur arbetar Royal Greenland med varmvattensräkor?

Royal Greenland köper sina räkor uteslutande från noggrant utvalda saltvattensodlingar som arbetar med minsta möjliga miljöpåverkan, kontrolleras kontinuerligt och är certifierade enligt branschens uppförandekod, code of conduct. Alternativt sker inköpen av vildfångad råvara d.v.s. rena naturprodukter. Av de ca 30 000 odlingar som finns enbart i Thailand uppfyller endast 10% dessa krav. Räkorna odlas här i slutna saltvattenssystem utan tillsatser av kemikalier. Royal Greenland kontrollerar allt från odling till produktion med eget kvalitets-

folk på plats, det här borgar för en jämn och hög kvalitet.

Royal Greenland arbetar också men en unik producent i Honduras av varmvattensräkor där odlingen sker enligt strikt etiska och miljömässiga krav.

Vilka räkor använder Royal Greenland i lakelaggningen?

Royal Greenland använder sig enbart av enkel-frysta råvara. Det här är räkor som i huvudsak fiskas av mindre fiskebåtar som bara är ute till havs i 1-2 dagar.

Direkt efter fångst isas räkorna vilket ger optimala förhållanden till fiskebåtarna kommer i land. Väl i hamn lastas räkorna av för att sedan kokas och omgående frysas in och förpackas.

Det här kallas singelfrosten eller enkel-fryst råvara. En enkel-fryst råvara är räkor av högsta kvalitet som bevarar både smak och konsistens på ett mycket bra sätt.

Hur kan jag veta att det är bra kvalitet på kräftstjärtar från Royal Greenland?

Royal Greenland arbetar med eget kvalitetsfolk på plats i Kina där huvudelen av de kräftstjärtar som används i Norden kommer från. Kvalitetskontrollen sker på plats och säkerställer den specifikation som finns och att de förhållande som råder i produktionen är i enlighet med Royal Greenlands krav. Alla kräftstjärtar är handskalade och kvalitetskontrollerade på plats. För att ytterligare säkerställa kvalitén sker det en unik uppvärmning av råvaran innan den hanteras i lake laggningen vilket medför att det är full kontroll på den bakteriologi som råder i varan.



Fisk

Var fiskas Alaska Pollock och vad är det för sorts fisk?

Alaska Pollock är en torskfisk och fiskas framförallt i Berings hav mellan Nordamerika och Asien.

Hur fiskar Royal Greenland plattfiskar (rödspätta)?

Ett hållbart fiske krävs det också en hållbar marin miljö. Med tanke på det här så fiskar vi på Royal Greenland enbart plattfisk med fartyg som inte använder sig av bomtrål. Bomtrålen påverkar den marina miljön i allt för stor utsträckning och tiden för återhämtning av densamma är allt för lång. Påverkan av miljön påverkar i hög grad fiskbestånden reproduktionsförmåga och därav strävar Royal Greenland efter att minimera den marina påverkan.

Säljer Royal Greenland ekologisk fisk?

Vi på Royal Greenland väljer inte att kalla våra produkter för ekologiska, däremot kan vi erbjuda ekologiska panader och MSC certifierad fisk. Vi ser det som omöjligt att kontrollera om vilda bestånd är ekologiska och sätter därför inte märkningar såsom KRAV etc. på våra produkter. Det viktiga är att värna om ett hållbart, långsiktigt fiskeri och här arbetar vi efter Marine Stewardship Councils

principer samt att vi aktivt söker egna förbättringar i fiskeriet. All fisk som vi säljer, om det inte är utmärkt på förpackningen att den är odlad, kommer från vilda bestånd.

Vad är Tilapia och Pangasius?

Ovanstående är två relativt nya fiskslag som framförallt odlas i sydost Asien och i Kina. Den Tilapia som Royal Greenland kommer från en bergsjö i södra Kina med ett naturligt flöde av rinnande vatten, Pangasiusen odlas i nätkassar som är placerade i Mekongfloden. Givetvis kontrolleras all odling i användandet av kemikalier, vilket är något som Royal Greenland inte arbetar med.

Vad är Royal Greenlands inställning till hotade fiskslag?

På Royal Greenland är vi oroade över minskningen av olika fiskbestånd och följer noggrant utvecklingen. Regelbundet ser vi över de fisksorter som används i vår produktion och hur vi kan stödja en mer hållbar inriktning. Royal Greenland är öppna för att prova nya fisksorter. Redan idag använder vi oss av andra, mindre utsatta, fiskslag som Alaska Pollock, Sej och Hoki i en del av våra produkter. Vi följer alltid såväl internationella som lokala regler för fisket.

Vad är Hoki för fisk?

Hoki är en fiskart besläktad med kummel och fiskas utanför Nya Zeeland. Finns det portionskontrollerad fisk i Royal Greenlands sortiment? Ja, målet är att underlätta den vardag som finns i köket. En portionskontrollerad produkt har fördelen att den är lätt att kalkylera med plus att du alltid vet att du får en attraktiv servering. Fiskpinnar och panerade produkter – innehåller ströbrödet ägg eller mjölk? Nej, Royal Greenlands fiskpinnar och panerade produkter innehåller inte ägg och/eller mjölk. Läs dock alltid ingrediensförteckningen då denna kan ändras.

Stämmer det att fisk är så sunt som alla säger?

Fisk är brainfood, det finns mängder av vetenskapliga bevis på att fisk är bra för både kropp och knopp. De positiva fetter som finns i fisk motverkar blodproppar, hjärtinfarkter och en del andra livshotande sjukdomar. Fisk stärker också inlärningsförmågan – se gärna mer i vår folder "brainfood" till skolresturanger.

Vad är liten grönländsk helleflundra för fisk?

Liten Grönländsk helleflundra är besläktad med Hälleflundran som vi känner i Sverige. Den Grönländska varianten blir dock inte lika stor men har samma fina kritvita kött och smakar fantastisk. Fisken fångas inomskärs på lina av hundsläde som av båt. Till skillnad från Hälleflundran och blåkveite (den norska varianten) är beståndet på Grönland biologiskt hållbart och fiskeriet bedrivs i en småskalig omfattning.

Hur kan jag veta att den fisk som Royal Greenland säljer inte är "svart" fiskad?

Royal Greenland tar kraftigt avstånd från "svart fiske". Royal Greenland kräver officiell dokumentation från alla fartyg som bevisar att fångsten är fångad inom de kvoter som finns för respektive fångstområde.



Vi arbetar med följande:

- Bidraga till att säkerställa ett uthålligt fiske, arbetar idag inom TAC, FAO och ICES riktlinjer (krav på underleverantörer och egen fiskeflotta). Målsättning är att förfina och erbjuda MSC märkt fisk och skaldjur till den svenska marknaden.

Kontrollera råvaruleverantörer genom:

- Avvisar de leverantörer som direkt eller indirekt kan vara involverade i handel eller bearbetning av fiskbestånd som är utrotningshotade eller juridiskt skyddade.
- Levererar enbart fisk som härrör från fångstområden där fångstkvoter definierats (TAC) eller där liknande internationella eller lokala fångstregler finns.
- Tillämpa alla legala krav på fiskemetoder och redskap.
- Ej acceptera fångster som är landade i tredje land, myndigheterna som ansvarar för kvoterna skall också kunna ha en ärlig chans att kontrollera det.
- Följa alla legala krav som finns såväl nationellt, globalt.

Hur ställer sig Royal Greenland till WWF inställning när det gäller Hellefisk och torsk och kallvattensräkor?

Royal Greenland respekterar och värdesätter det arbete som WWF gör för att säkerställa ett sunt fiskeri. När det gäller den lilla grönländska helleflundran och torsken är bestånden numera biologiskt hållbara i fångstområde 21 utanför Grönlands kust.

När det gäller kallvattensräkorna är också det grönländska beståndet på väg att bli MSC certifierat och det här innebär givetvis att det är ett biologiskt säkrat bestånd. Vi är därför inte eniga med det ställningstagande som WWF har med tanke på den information som idag finns tillgänglig.

Vad är MAP?

MAP är en ny förpackningsteknik där produkternas hållbarhet förlängs med hjälp av atmosfärsikt tryck. Fördelen är att vi nu kan exempelvis förpacka skaldade räkor på det här viset och bibehålla den goda smaken samtidigt som vi också effektiviserar frakterna. Kvaliteten på räkorna höjs ytterligare.

Rökta produkter

Var producerar Royal Greenland den rökta laxen?

De rökta produkterna som Royal Greenland producerar produceras i Hirtshals, Danmark. Rökningen sker enligt gamla traditioner på en bädd av bokflis. En rök produkt från Royal Greenland håller alltid högsta kvalitet, dels genom noggrant utvald råvara men också genom att fisken filéas och rensas på ett sätt som motsvarar en c trimmad fisk.

Vad är skillnaden mellan kall och varmrökta produkter?

Produktionen skiljer sig en del åt och det är som namnen säger i huvudsak grad antalet som skiljer.

Kallrökta produkter

- Vi använder glödande flis från bokträd samt hela bokstavar till rökningen.
- Röken från glöden förs via rör in i ett antal kabiner, där fiskfileérna ligger på vagnar.
- Utöver smakeffekten medför även rökningen en konserverande effekt.
- Omkring 85% av produktionen kallröks.

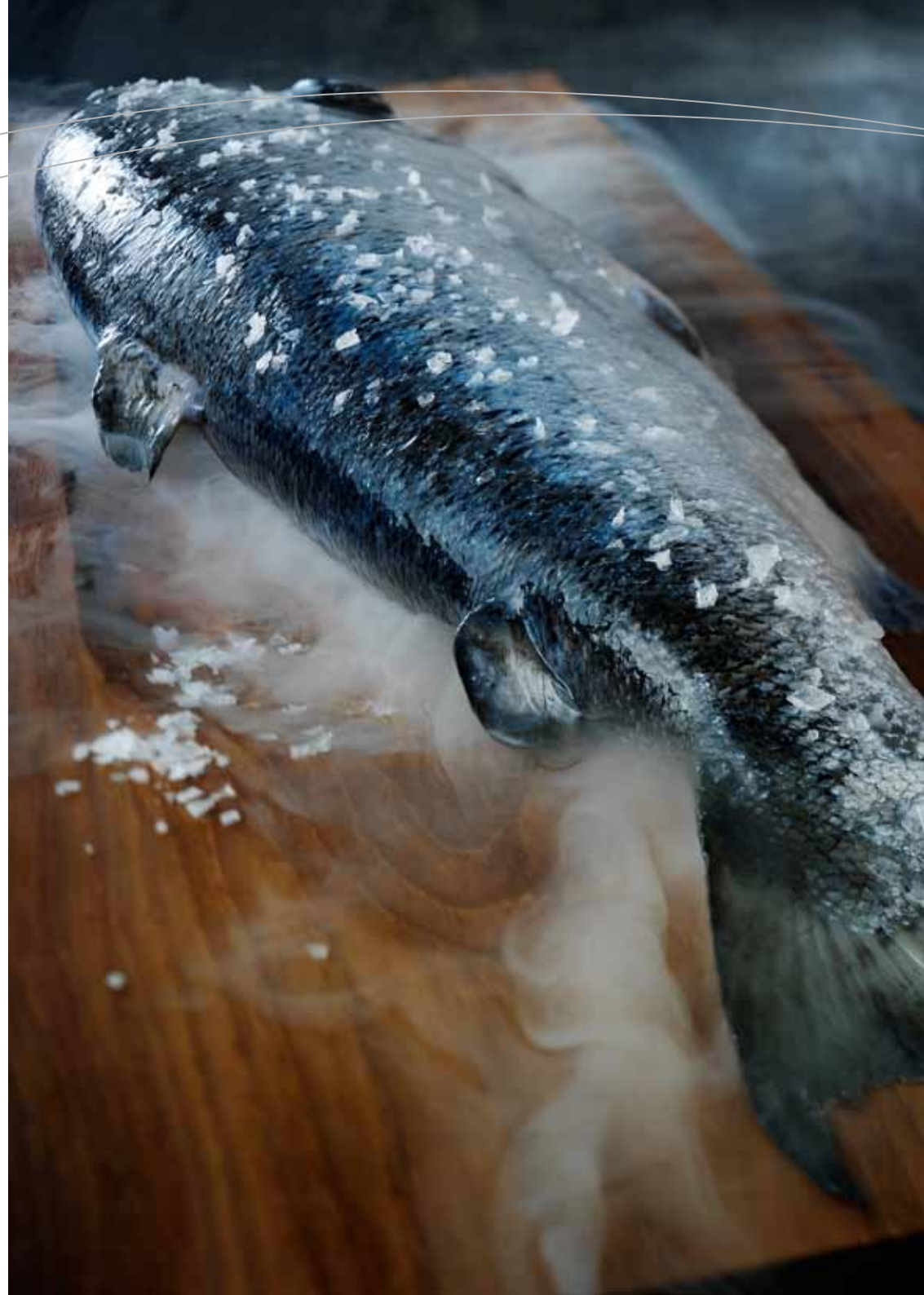
- Kallrökningen sker vid en temperatur mellan 21° och 23°C.
- Rök processen tar mellan 4 och 12 timmar att genomföra.

Varmrökta produkter

- I motsats till den kallrökta produkten, blir färgen på varmrökt lax brunare på överdelen, konsistensen blir fastare och smaken blir kraftigare.
- Laxen röks vid en temperatur på ca. 70-75°C.
- Rökningen tar ca 2-3 timmar.

Vad är gourmet trim?

Gourmet trim är vårt sätt att berätta för dig att du får en lax av yppersta kvalitet. Laxen är "trimmad" på ett sätt som innebär att du inte får med något som inte är aptitligt att äta. Du slipper att gå igenom laxen igen i köket.





Caviar

Vad kommer Caviar ifrån?

Stenbitsrom – eller kort och gott ”caviar” – kommer som namnet antyder från fisken stenbit (även om honorna egentligen går under benämningen ”kvabbs”). De här fiskar fångas under perioden februari-juni bland annat utanför Norge, Island och Grönland och romen mognar i en vecka för att uppnå rätt smak. Det enda som tillsätts är salt och färgämnen som gör stenbitsromen till röd respektive svart caviar.

Stenbit (*Cyclopterus lumpus*):

- Det största beståndet finns i Nordatlanten
- De lever största delen av tiden på djupt vatten, under senvinter och våren kommer de dock in på grundare vatten för att föröka sig. Fiskeriet är ett småskaligt fiske som mestadels sker inomskärs på Grönlands västkust. Fångsten påverkas i stor utsträckning av isen i Grönland och vilken tillgänglighet som fiskarna har.
- De största fiskerinationerna är Grönland, Canada, Island och Norge.
- När fisken är 5-6 år är den köns mogen och då är hanen 25-30 cm och honan 35-40 cm lån, väger ca 4 kg och av det här är ca 1 kg rom. Är det skillnad på kvaliteten av stenbitsrom beroende på var den fiskas? Ja, kvaliteten på den Grönländska råvaran är mycket hög beroende på att rensningen sker på fabrik i land och ej på båt som är fallet på i en del andra råvaruproducerande länder.



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®



Royal Greenland Sweden AB
Hemsida: www.royalgreenland.se
Konsumentkontakt: tlf.: 08-54400500
E-mail: konsumentkontakt@royalgreenland.com