



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

GADUS MORHUA

BACALAO
NUTAAQ®

MÁS FRESCO,
BRILLANTE Y SABROSO



Bacalao de Groenlandia

El bacalao atlántico de Groenlandia tiene una carne muy blanca y un sabor deliciosamente delicado gracias al entorno frío y limpio en el que vive. La calidad de cualquier producto de bacalao depende de dos cosas: El origen y el hábitat de los peces, y de un proceso suave y rápido del mar a la mesa.

Nutaaq® - Una nueva experiencia de bacalao

Royal Greenland ha invertido en un nuevo método de procesamiento y, en cooperación con los pescadores locales, ha creado un nuevo concepto que eleva la experiencia de comer a nuevos niveles.

Lo denominamos Nutaaq®, que es un término groenlandés para "nuevo": una nueva norma de calidad excep-

cional para el bacalao, presentado por Royal Greenland. Nutaaq® eleva el listón de la calidad del bacalao ya que toda la manipulación, desde la captura hasta el producto terminado, se optimiza con un propósito: preservar la calidad del pescado recién capturado.

Lo denominamos Nutaaq® porque es:

Más fresco: Del agua al congelador en un máximo de 2 horas

Más brillante: La carne cruda es blanca y casi translúcida debido al estricto control de calidad y al corte manual

Más sabroso: El sabor natural y la humedad se mantienen gracias al rápido procesamiento





Captura del bacalao Nutaaq®

La pesca del bacalao Nutaaq® se realiza sólo durante unos pocos meses al año, de abril a octubre, cuando el bacalao adulto sale del mar abierto y entra en aguas poco profundas a lo largo de la costa de Groenlandia para desovar. Los pescadores locales colocan sus trampas de red junto a un afloramiento rocoso de manera que el bacalao se dirige hacia las trampas con pocas posibilidades de escapar. Se trata de un método tradicional de pesca, selectivo y con bajo impacto ambiental.

Cuando la red está llena, una embarcación de Royal Greenland recoge el pescado vivo. Los peces se levantan en una pequeña canasta desde la red del pescador y se

introducen en el barco. A bordo, el pescado se clasifica de forma rápida y el de tamaño inferior a 45 centímetros se devuelve vivo al agua para que pueda seguir reproduciéndose y contribuir a la futura población de bacalao.

El barco transporta el bacalao de forma segura a piscinas de agua salada cerca de la fábrica. Aquí, los peces se mantienen en un ambiente libre de estrés en estanques de agua de mar hasta que la fábrica tiene capacidad para procesarlos. Se mantienen durante la noche en estas condiciones de calma, ya que es muy importante para la Calidad de la carne que los peces estén sin estrés cuando se procesan.





Cómo se convierte en Nutaaq® el mejor bacalao
El procesamiento extraordinariamente rápido y cuidadoso es la razón principal de la excelente calidad de los filetes de bacalao Nutaaq®. Cuando llega el momento, el bacalao vivo nada, literalmente, al interior de la fábrica. Se les empuja suavemente mediante una barrera de movimiento lento sobre una cinta hacia el interior de la fábrica. Aquí, primero se les aturde, se les sacrifica rápidamente y se desangran en agua helada, para garantizar que toda la sangre sale de la carne inmediatamente. Esto proporciona una calidad uniforme y garantiza que no haya manchas rojas.

El bacalao se limpia, descabeza, eviscera y filetea en "pre-rigor" en un proceso mecánico y luego se corta manualmente a la perfección. El experimentado equipo

de corte escruta cada filete para detectar cualquier mancha roja o hueco, en cuyo caso el filete no se clasifica como "Nutaaq®".

El filete de bacalao entra en el congelador un máximo de dos horas después de que el bacalao vivo saliera del agua. A continuación se congela rápidamente y se envasa de acuerdo con las especificaciones, y ya está listo para su envío a los consumidores, conscientes de su calidad en todo el mundo.

El bacalao Nutaaq™ es de una calidad excepcional, ya que es húmedo y jugoso, con un sabor extraordinariamente fresco, permitiendo que los cocineros y otros artistas culinarios hagan su magia para crear deliciosos y hermosos platos.







BACALAO NUTAAQ®

MÁS FRESCO,
BRILLANTE Y SABROSO

