

# Foodservice sortiment



POLAR SEAFOOD





# Polar Seafood

## Fisk og skaldyr i mere end 25 år

Polar Seafood gruppen er med egne kvoter, fiskeflåde og fabrikker, en af Skandinaviens største leverandører af seafood og har mere end 25 års erfaring i fiskeri og forædling af fisk og skaldyr.

Vores grønlandske og danske fabrikker er certificerede efter internationale standarder på højeste niveau. Polar Seafood har dermed hånd om hele processen fra fangst til levering.

Vi har sammensat et catering sortiment med lækre og spændende seafood produkter, der gør det let og lækkert for vores kunder at sætte fisk på menuen.



## Naturelle produkter



**Varenr. 1066**  
Torskeloins 100-120 g.  
Pk. 5 kg. (ca. 41-50 stk.)



**Varenr. 1092**  
Torskeloins 120-140 g.  
Pk. 5 kg. (ca. 35-41 stk.)



**Varenr. 1110**  
Torskeloins (Stillehavet) 110-130 g.  
Pk. 4,5 kg. (ca. 34-42 stk.)



**Varenr. 1105**  
Torskfilet 100-200 g.  
Pk. 5 kg. (ca. 25-50 stk.)



**Varenr. 1200**  
Fiskefrikadeller 65 g.  
Pk. 5 kg. (ca. 75-78 stk.)



**Varenr. 1204**  
Laksefrikadeller 65 g.  
Pk. 5 kg. (ca. 75-78 stk.)



**Varenr. 1130**  
Hoki loins 110-130 g.  
Pk. 5 kg. (ca. 38-46 stk.)



**Varenr. 1138**  
Hoki filét 120-140 g.  
Pk. 5 kg. (ca. 35-42 stk.)



**Varenr. 2018**  
Sej loins 100-120 g.  
Pk. 5 kg. (ca. 41-50 stk.)



**Varenr. 3111**  
Makrelfilet 70-140 g.  
Pk. 5 kg. (ca. 35-70 stk.)



**Varenr. 3066**  
Sildefilet 60-100 g.  
Pk. 5 kg. (ca. 50-83 stk.)



**Varenr. 5917**  
Fiskefars 1000 g.  
Pk. 6 kg. (6 stk.)



**Varenr. 1142**  
Pangasius filet 120-170 g.  
Pk. 5 kg. (ca. 29-41 stk.)



**Varenr. 1143**  
Sandart filet 120-170 g.  
Pk. 5 kg. (ca. 29-41 stk.)



**Varenr. 1150**  
Ålestykker 45-55 g.  
Pk. 10x1 kg. (200 stk.)



# Panerede, fyldte og indbagte produkter



**Varenr. 0240**  
Pan. forst. dobb. sildefilet 80-130 g.  
Pk. 5 kg. (ca. 38-62 stk.)



**Varenr. 0731**  
Fiskeburger 70 g.  
Pk. 5 kg. (ca. 68-72 stk.)



**Varenr. 2068** Pan. forst. sej 120-140 g.  
Pk. 5 kg. (ca. 35-41 stk.)

**Varenr. 2069** Pan. forst. sej 60-80 g.  
Pk. 5 kg. (ca. 62-83 stk.)



**Varenr. 3004**  
1 / 2 pan. rødspættefilet 70-100 g.  
Pk. 5 kg. (ca. 50-71 stk.)



**Varenr. 3006**  
1 / 2 pan. rødspættefilet 100-130 g.  
Pk. 5 kg. (ca. 38-50 stk.)



**Varenr. 3030**  
1 / 2 upan. rødspættefilet 70-100 g.  
Pk. 5 kg. (ca. 50-71 stk.)



**Varenr. 3536**  
Indbagt sejfilet 55 g.  
Pk. 5 kg. (ca. 88-92 stk.)



**Varenr. 2100**  
Pan. fiskefilet 40-70 g.  
Pk. 5 kg. (ca. 71-125 stk.)



**Varenr. 2101**  
Pan. fiskefilet 70-100 g.  
Pk. 5 kg. (ca. 50-71 stk.)



**Varenr. 3054**  
1 / 2 pan. isingfilet 70-100 g.  
Pk. 5 kg. (ca. 50-71 stk.)



**Varenr. 3056**  
1 / 2 pan. isingfilet 100-130 g.  
Pk. 5 kg. (ca. 38-50 stk.)



**Varenr. 2807**  
Pan. forstegt isingfilet 70-100 g.  
Pk. 5 kg. (ca. 50-71 stk.)



**Varenr. 2102**  
Pan. fiskefilet 100-130 g.  
Pk. 5 kg. (ca. 38-50 stk.)



**Varenr. 2216**  
Fyldt Rødspætte m / reje-champignonfyld 140-160 g.  
Pk. 5 kg. (ca. 31-35 stk.)



**Varenr. 0672**  
Sej Mexicana 80 g.  
Pk. 5 kg. (ca. 60-65 stk.)



**Varenr. 6420**  
Ising medaljon m / laks 50 g.  
Pk. 5 kg. (ca. 96-104 stk.)



**Varenr. 6425**  
Ising medaljon 50 g.  
Pk. 5 kg. (ca. 96-104 stk.)



**Varenr. 6430**  
Alaska ising m / laks 110 g.  
Pk. 5 kg. (ca. 42-48 stk.)



**Varenr. 3617**  
Laks i buttermdej 1000 g.  
Pk. 4 kg. (4 stk.)



**Varenr. 3209**  
Indb. forst. laks m / dildsovs 135 g.  
Pk. 5 kg. (ca. 36-38 stk.)



**Varenr. 2805**  
Forstegt rødfisk i tempuradej 100-140 g.  
Pk. 5 kg. (ca. 35-50 stk.)



**Varenr. 6435**  
Alaska ising filet 60-80 g.  
Pk. 5 kg. (ca. 63-84 stk.)



**Varenr. 0647**  
Indbagt forstegt sej m / porrer 135 g.  
Pk. 5 kg. (36-38 stk.)

## Tilbehør



**Varenr. 9902**  
Kr æmmerhus t / Fish & Chips  
Pk. 500 stk.



**Varenr. 0990**  
Stegt Guldlaks 70 g.  
Pk. 5 kg. (70-72 stk.)

# Rødspætter og isinger

## Noget om panering

**Panering:** Vi har valgt en panering, der sikrer en sprød og gylden overflade og som tillige er holdbar ved tilberedning.

**Forstegte produkter:** Her er fisken i rå tilstand påført panering, som så efterfølgende kortvarigt er kørt igennem et oliebad, således at paneringen har taget farve. Fisken er stadig helt rå men paneringen behøver nu ikke længere noget at stege i. Produkterne kan derfor nu tilberedes i ovnen.

**Færdigstepte produkter:** Her er fisken kogt / stegt inden der påføres panering. Den får stadig et oliebad således at paneringen tager farve og er spiseklar. Fisken er ved denne proces helt gennemstegt til 75°C, hvilket specielt er en stor fordel i ældrebespisningen, fordi køkkenerne sparer adskillige arbejdsgange.

# Laks og røgede produkter



**Varenr. 4110**  
Laksefilet m / skind, u / ben  
Pk. 10-18 kg. (10 stk.)



**Varenr. 4405**  
Lakseportion u / skind 90-110 g.  
Pk. 5 kg. (44-56 stk.)



**Varenr. 4409**  
Lakseportion u / skind 130-150 g.  
Pk. 5 kg. (ca. 35 stk.)



**Varenr. 4300**  
Røget Ålefilet  
10-16 stk. 500 g.  
Pk. 7.5 kg. (15 plader)

**Varenr. 4301**  
Røget Ålefilet  
20-25 stk. 500 g.  
Pk. 7.5 kg. (15 plader)



**Varenr. 4316**  
Varmrøget makrelfilet m / peber ca. 100 g.  
Pk. ca. 5 kg. (10 plader)



**Varenr. 4317**  
Varmrøget makrelfilet Mexico ca. 100 g.  
Pk. ca. 5 kg. (10 plader)



**Varenr. 4005**  
Røget ørredfilet 1200 g.  
Pk. 12 kg. (10 plader)



**Varenr. 4131**  
Røget Norsk laks, tørsaltet 900-1200 g.  
Helside. Pk. 9-12 kg. (10 plader)



**Varenr. 4104**  
Røget Norsk Laks, tørsaltet 900-1200 g.  
Skivet. Pk. 9-12 kg. (10 plader)



**Varenr. 4107**  
Røget Norsk Laks, 900-1200 g.  
Skivet. Pk. 9-12 kg. (10 plader)



**Varenr. 4118**  
Varmrg. laks naturel 900-1200 g.  
Helside. Pk. 9-12 kg. (10 plader)



**Varenr. 4120**  
Varmrg. laksefilet m / peber  
m / skind, u / ben 900-1200 g.  
Pk. 9-12 kg. (10 plader)



**Varenr. 4122**  
Varmrg. laksefilet m / citronpeber  
900-1200 g. m / skind, u / ben  
Pk. 9-12 kg. (10 plader)



**Varenr. 4126**  
Varmrøget laksefilet m / mandel  
900-1200 g. m / skind, u / ben.  
Pk. 9-12 kg. (10 plader)



**Varenr. 4140**  
Røgede tunloins 800-2000 g  
Pk. 7-10 kg. (ca. 4-9 stk.)



**Varenr. 4142**  
Røget tun, skiveskåret 500 g  
Pk. 10 kg. (20 plader)



**Varenr. 4150**  
Røgede Lakserester 500 g  
Pk. 10 kg. (20 Bakker)



**Varenr. 4153**  
Røgede luksus laksestykker. 500 g.  
Pk. 10 kg. (20 bakker)



**Varenr. 4165**  
Røget Hellefisk 900-1400 g.  
Skivet. Pk. 9-12 kg. (10 plader)



**Varenr. 4210**  
Røget gravad Norsk laks 900-1200 g.  
Skivet. Pk. 9-12 kg. (10 plader)



**Varenr. 4212**  
Gravad norsk laks 900-1200 g  
Skivet. Pk. 9-12 kg. (10 plader)



## Røgvarer

- efter stolte håndværksmæssige traditioner

### Trimning – mange forskellige udskæringer

Laks har forskellige trimningsgrader bl.a. afhængigt af, hvor meget bugfedt og halestykke, der skal skæres væk. Alle ben fjernes automatisk og kontrolleres derefter manuelt af medarbejderen.

Vores sortiment af tørsaltede røgvareprodukter er røgvarer af den absolut bedste kvalitet, hvor der er kræset om hver enkelt fisk og hvor der ryges efter stolte håndværksmæssige traditioner. Fisken fileteres, tørsaltes og ryges over bøgflis i gammeldags røgovne på Polar Seafood's fabrik på den jyske vestkyst. Fisken hænges op i halen og ryges ikke efter en bestemt tidsplan, men indtil den er helt perfekt. Rygning over bøgflis giver fisken en mild krydret og delikat smag.

Oprindeligt blev fisk saltet og røget for at forlænge holdbarheden. Dette er stadig et vigtigt parameter, men i dag er den delikate røgsmag nok den vigtigste grund til at spise røget fisk.

Køber du koldrøget laks og hellefisk pakket i Polar Seafood emballage er du sikret at fisken er tørsaltet og røget halehængt over bøgflis.

Vores varmrøgede produkter er naturligvis også tørsaltede og er langtidsrøgede. De ryges liggende af hensyn til krydderierne.

# Rejer / Indbagte rejer / skaldyr



**Varenr. 5090**  
Rå Black Tiger IQF 71 / 90, 10x1 kg.  
Pk. 10 kg. (ca. 1400-1900 stk)



**Varenr. 5200**  
Black Tiger 16 / 20, blokfr., 6x4 lbs.  
Pk. 10,89 kg. (ca. 325-425 stk)

**Varenr. 5212**  
Black Tiger rejer IQF 16 / 20, 10x1 kg.  
Pk. 10 kg. (ca. 300-400 stk)



**Varenr. 5230**  
Gourmet rejer 26 / 30, 10x1 kg.  
Pk. 10 kg. (ca. 500-650 stk)



**Varenr. 5300**  
Indb. kæmperejer 30 / 50, 10x1 kg.  
Pk. 10 kg. (ca. 660-1100 stk)

**Varenr. 5310**  
Indb. kæmperejer 90 / 120, 10x1 kg.  
Pk. 10 kg. (ca. 1960-2650 stk)



**Varenr. 5315**  
Indb. rejer m / hvidløg 30 / 50, 10x1 kg.  
Pk. 10 kg. (ca. 660-1100 stk)



**Varenr. 5420**  
Rejespyd 70 g, 6x10x70 g.  
Pk. 6x700 g. (60 stk.)



**Varenr. 5425**  
Rejespyd, 30 g.  
Pk. 6 kg. (200 stk.)



**Varenr. 5500**  
Marinara Mix, 10x1 kg.  
Pk. 10 kg. (10 poser)



**Varenr. 5740**  
Kammuslinger u / rogn, str. 20 / 30.  
Pk. 10 kg. (ca. 440-600 stk.)



**Varenr. 5800**  
Krebsehaler, 4x2,5 kg.  
Pk. 10 kg. (ca. 3300 stk)



**Varenr. 5850**  
Flodkrebs i lage 28 / 35, 8x1 kg.  
Pk. 8 kg. (ca. 224-280 stk)



**Varenr. 3510**  
Rejer, kogte og pillede 100 / 200, Grønlandske  
Pk. 4x2,5 kg. Glaseret 8-12% (550-1100 stk)



**Varenr. 3512**  
Rejer, kogte og pillede 200 / 300, Grønlandske  
Pk. 2x2,5 kg. Glaseret 8-12% (ca. 1100-1650 stk.)



**Varenr. 3514**  
Rejer, kogte og pillede 100 / 200, Grønlandske  
Pk. 4x2,5 kg. Glaseret ca. 20% (550-1100 stk)



**Varenr. 3516**  
Rejer, kogte og pillede 200 / 300, Grønlandske  
Pk. 2x2,5 kg. Glaseret ca. 20% (ca. 1100-1650 stk.)



**Varenr. 5032**  
Skalrejer 5 kg, 90 / 120  
Pk. 5 kg. (ca. 500 stk)

## Vidste du at:

Koldtvandsrejer er nogle sjove små dyr, der starter deres liv som hankøn, men skifter til hunkøn ved 3-4 års alderen afhængigt af temperaturen i vandet. For at kunne vokse må rejen af med skallen ca. 25-30 gange i et livsforløb, så den kan opbygge en ny og større skal.



## De store og de små - Jo mindre tal jo større reje.

Kogte og pillede rejer sorteres efter størrelser og størrelserne angives i counts per unit, hvilket vil sige, at man angiver, hvor mange rejer der er pr. engelsk pund. (454 g). En count 100-200 reje er derfor væsentlig større end en count 300-500 reje.

Polar Seafood er en af verdens absolut største aktører inden for fangst, forarbejdning og pakning af koldtvandsrejer. Med fokus på sporbarhed og kvalitetskontrol fanges langt de fleste af rejerne med Polar Seafoods egne fartøjer og pakkes på skibet eller på egne fabrikker. Alle gennemgår Polar Seafoods strenge kvalitetskontrol.

## Rejer - en verden til forskel

### Koldtvandsrejer

#### "Nordatlantiske" eller "Grønlandske" rejer.

*Pandalus borealis* er det latinske navn for koldtvandsrejer, der fanges i det iskolde klare vand omkring Canada, Island eller Grønland. Specielt havet vest for Grønland er kendt for at have de mest udsøgte koldtvandsrejer.

Koldtvandsrejer kaldes også ofte for nordatlantiske eller grønlandske rejer. Rejerne vokser langsomt i det iskolde klare vand, hvilket giver rejerne en fast konsistens og en frisk smag og gør dem til en smagsoplevelse i særklasse. Det tager en stor koldtvandsreje ca. 5-6 år om at nå den størrelse, den har når den fanges.

### Varmtvandsrejer-

#### "Vannamei", "Black tiger" eller "Tigerrejer".

*Penaeus vannamei* eller *Penaeus monodon* er det latinske navn for varmtvandsrejer. Varmtvandsrejer kommer som regel fra Asien eller Mellem- og Sydamerika. Varmtvandsrejer er i reglen opdrættede og vokser hurtigt i det varme vand. Det tager en varmtvandsreje under 1 år at vokse op. Varmtvandsrejer har i reglen en grovere struktur og har mindre smag end koldtvandsrejer.

# Specialiteter



**Varenr. 6005**  
Indbagte blæksprutteringe, 4x2 kg.  
Pk. 8 kg.



**Varenr. 6102**  
Squid tubes U / 10, 10x1 kg.  
Pk. 10 kg. (ca. 70-100 stk.)



**Varenr. 6200**  
Surimi Salad Cut, 10x1 kg.  
Pk. 10 kg.



**Varenr. 6410**  
Grønne Muslinger 30 / 50, 10x1 kg.  
Pk. 10 kg. (ca. 300-500 stk.)



**Varenr. 6517**  
Tunsteaks u / skind og ben 175-225 g.  
Pk. 5 kg. ( 20-30 stk.)



**Varenr. 6283**  
Torpedorejer m / pan. 16 g.  
Pk. 10x500 g. (ca. 312 stk.)



**Varenr. 6292**  
Rejesymfoni på spyd  
Pk. 5 kg. (ca. 250 stk.)



**Varenr. 6293**  
Rejer i tempuradej 16 g.  
Pk. 10x500 g. (ca. 312 stk.)



**Varenr. 5913**  
Laksepaté m / broccoli 1000 g.  
Pk. 4 kg. (4 stk.)



**Varenr. 5916**  
3-farvet fiskepaté 1000 g.  
Pk. 4 kg. (4 stk.)



**Varenr. 5905**  
Grillet rød peberfrugt m / tunmousse ca. 40 g.  
Pk. 1,6 kg. (ca. 40 stk.)



**Varenr. 5930**  
Røget lakseroulade 1000 g.  
Pk. 3 kg. (3 stk.)



**Varenr. 5927**  
Røget lakseroulade m / flødeost 1000 g.  
Pk. 3 kg. (3 stk.)



**Varenr. 5939**  
Røget lakseroulade m / ananas og tranebær 1000 g.  
Pk. 3 kg. (3 stk.)



## Spændende specialiteter!

Vi sørger for de produkter, som vore kunder af mandskabs- eller besparelsesmæssige årsager ikke længere har tid til selv at lave. Sjove og velsmagende fiske- og skaldyrprodukter med flotte farvespil, som gør dem særdeles velegnede til buffet'en eller fisketallerkenen.

Nøgleordene i fremstillingen af disse specialiteter er derfor "convenience" og "høj kvalitet".

**Roulade**  
- en håndlavet smagsoplevelse bliver til  
Skiver af tørsaltet, halehængt norsk laks lægges taglagt. Creme af flødeost eller creme fraiche tilsat enten marinerede tranebær og ananas eller sort / rød caviar (tangkaviar) fordeles forsigtigt hen over laksen. Derefter rulles laksen til en roulade. Rouladen fryses ind og enderne skæres af, så der intet spild vil være i køkkenerne.



# Polar Seafood

## - En verden af fisk og skaldyr



Her fanges hellefisk igennem et hul i isen langs den nordvestgrønlandske kyst, akkurat som grønlænderne har gjort det i århundreder.



POLAR SEAFOOD  
Retail & Foodservice A/S

