

# Cleanseas

## Hiramasa Kingfish Filet

(Seriola Lalandi)

NORICE SEAFOOD AS



### Hiramasa Kingfish Filet (Seriola Lalandi) Sashimi Grade.

Et topp kvalitets produkt som egner seg til sushi, steking og på grillen. Den er oppdrettet i rene farvann i Port Lincoln, Australia, og må ikke forveksles med den japanske Kingfish.

Kalles også Yellowtail Kingfish, hvit tuna og Hiramasa Tuna, og er mest kjent for å være den beste fisken til sashimi.

Størrelsen på fisken varierer etter sesong. En av våre favorittfisker..

### NÆRINGSINNHOLD pr 100gr.

Energi: 882KJ (209kcal)

Fett: 14gr.

Karbohydrater: 0,1gr.

Protein: 21,4gr.

Hiramasa Kingfish er rik på omega 3 og omega 6, opptil 50% mer enn i atlantisk laks. Den er også en veldig god kilde til protein.

### ◆ STØRRELSER OG PAKNINGER

- ◆ 1-2kgs filet vac. på brett.
- ◆ 10kgs kasser.
- ◆ 600kg per pall.
- ◆ Holdbarhet: 24mnd fra produksjon.
- ◆ Lagring: -18°C
- ◆ Opprinnelse: Australia

NORICE SEAFOOD AS

Sentrum  
3810 Gvarv

Telefon: +47 35 95 65 80  
Telefaks: +47 35 95 65 81  
E-post: mail@hoki.no



*Fisk i verdensklasse...*