

# Cleanseas

# Hiramasa Kingfish

(Seriola Lalandi)

NORICE SEAFOOD AS



#### **Hiramasa Kingfish (Seriola Lalandi). Gilled & Gutted**

Et topp kvalitets produkt som egner seg til sushi, steking og på grillen. Den er oppdrettet i rene farvann i Port Lincoln, Australia. 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..

Det brukes ikke antibiotika, og foret er GMO fritt.

#### **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**

- ◆ Leveres fersk-ukentlig.
- ◆ 3-6kg.
- ◆ Ca. 15kgs kasser.
- ◆ Holdbarhet: 14dager fra produksjon.
- ◆ Lagring: 0-4°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...*