

BREIFLABB NZ

(Kathetostoma Giganteum)

NORICE SEAFOOD AS



EPD: 1525856

Breiflabb (Kathetostoma Giganteum) Filet uten skinn og bein.

Breiflabb NZ kan sammenliknes med vår norske breiflabb. Disse to, blant flere, går under navnet monkfish. Den finnes rundt hele New Zealand, men største forekomster i sør.

Den har vært testet ut på flere varemesser her i landet, og er nærmest identisk på smak, konsistens og utseende med vår norske breiflabb.

Den regnes som en av de kulinariske godbitene fra havet. Den er fast og hvit i kjøttet og svært anvendelig både til steking, grilling og damping.

NÆRINGSINNHOLD pr 100gr.

Energi: 321KJ (76kcal)

Fett: 2gr.

Karbohydrater: 0gr.

Protein: 14gr.

◆ STØRRELSER OG PAKNINGER

- ◆ 400g+
- ◆ Pakket i 5-10kgs IOF.
- ◆ Vekt per pall: 400kg.
- ◆ Europall, høyde 120cm.
- ◆ Holdbarhet: 18mnd fra produksjon.
- ◆ Lagring: -18°C

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...