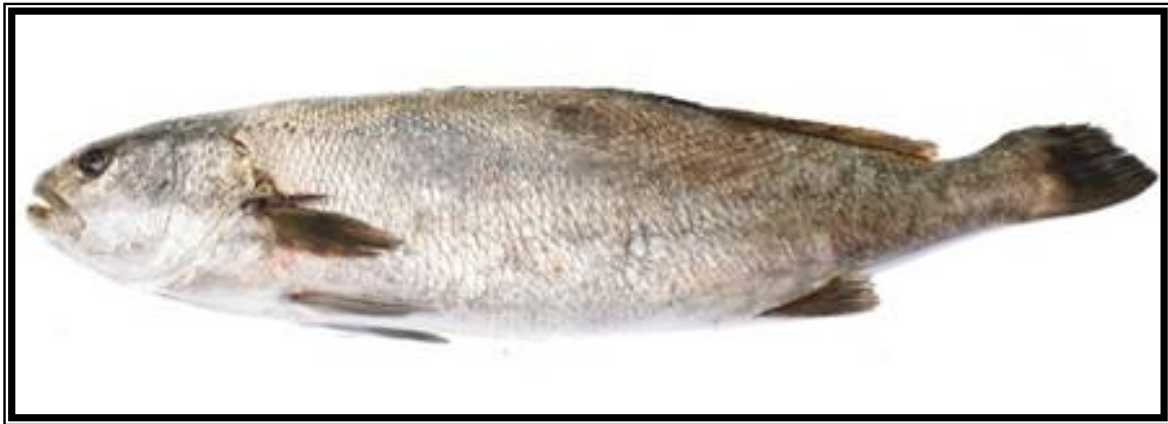


Cleanseas

Suzuki Seabass

(Agyrosomus Hololepidotus)

NORICE SEAFOOD AS



Suzuki Seabass (Agyrosomus Hololepidotus). Gilled & Guttet

En høyt verdsatt sashimi fisk. Suzuki går for å være den beste av de forskjellige seabass-artene blant japanske sashimi-kokker. Den kalles også mulloway, jewfish og butterfish.

Oppdrettet i Port Lincoln i Australia.

NÆRINGSINNHALD pr 100gr.

Energi: KJ (kcal)

Fett: gr.

Karbohydrater: gr.

Protein: gr.

◆ STØRRELSER OG PAKNINGER

- ◆ Leveres fersk-ukentlig.
- ◆ 3-4kg.
- ◆ 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...