

UTVANNET KLIPPFISK

(Gadus Macrocephalus)

NORICE SEAFOOD AS



EPD: 1166990

Utvannet-Gryteklar Klippfiskfilet i serveringsstkker uten skinn og bein.

Klippfisken egner seg godt til koking, gratinering, grilling og gryteretter. I Norge er det "bacalao" som er mest populært, men også der, finnes det like mange oppskrifter som det finnes kokker. Bacalao er på norsk en gryterett med klippfisk, poteter, løk, tomatpure, pimiento, olivenolje, og spansk pepper. Retten er ifølge historien introdusert i Kristiansund av spanske sjøfolk som besøkte byen for å handle klippfisk.

NÆRINGSINNHOLD pr 100gr.

Energi: 360KJ (85kcal)

Fett: 0,3gr.

Karbohydrater: 0,1gr.

Protein: 18gr.

◆ STØRRELSER OG PAKNINGER

- ◆ 100-160g porsjoner.
- ◆ 5kg IQF
- ◆ 100ctn per pall.
- ◆ Vekt per pall: 500kg.
- ◆ 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...