

(Gadus Morhua*)

KLIPPFISKGRATENG

Norice Seafood AS presenterer vår smakfulle og delikate fiskegrateng av klippfisk, perfekt for storkjøken. Laget av førsteklasse klippfisk fra bærekraftige norske kilder, er vår grateng en perfekt kombinasjon av tradisjon og kvalitet. Gratengen er enkel å tilberede og passer utmerket til både lunsj og middag, med

en rik smak som garantert vil tilfredsstille gjestene. Fiskegratengen er laget med omsorg for å sikre en konsistent, høy kvalitet som gjør det enkelt for ditt kjøkken å levere gode matopplevelser. Spar tid uten å gå på kompromiss med smaken med markedets første fiskegrateng med klippfisk.



Fra dyperfrost tilstand, stek fiskegratengen på rist midt i ovnen ved 225°C i 40-45 minutter. Ta gratengen ut av ovnen og la den hvile noen minutter før servering.

* Kan også inneholde Gadus Chalcogrammus og Gadus Macrocephalus

Ingredienser:

Klippfisk(30%), **fiskekraft** (fisk, vann, løk, salt), **melk**, makaroni (durum**hvete**, **hvetemel**, vann), smør, kavring (**hvetemel**, vann, rapsolje, salt, sukker, gjær), løk, salt, pepper

Næringsinnhold pr. 100 g:

Fett	4,8 g
derav mettet	2,7 g
Karbohydrater	19,2 g
derav sukker	1,8 g
Protein	3,5 g
Salt	0,38 g

Energi pr. 100 g: 569 kj/136 kcal

Kilde: Leverandør

Størrelser og pakninger:

- 4 x ca. 2 kg. Variabel vekt.
- 36 ktn pr pall
- Vekt per pall 302 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 18 mnd fra prod.dato
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfrysas.
- Fanget i stillehavet (FAO 61, 27) Viltfanget



FISK I VERDENSKLASSE



Kontakt oss



Produktportefølje



Se våre
skalldyrprodukter

