

SPRØBAKTE, PANERTE, FORSTEKTE AKKARRINGER

(Ommastrephes Bartrami)

Saftige blekksprutringer med tykke, smakfulle akkartuber i en sprø og delikat panering gjør dette produktet perfekt for både restauranter og storkjøkken. Den høye andelen akkar sikrer en rikere

smaksopplevelse, uten at melet tar over. Passer like godt som en appetittvekker, hovedrett eller del av en tapasmeny. Enkle å tilberede og alltid en sikker vinner på menyen.



Frityr: Forvarm olje til 180°C og friter i 2-3 minutter eller til paneringen er gyldenbrun. **Ovn:** Forvarm til 220°C og snu etter 14-16 minutter. **Voila!**

Ingredienser:

Akkar, (35%), brødsmuler (35%) [**Hvetemel**, rapsolje, sukker, salt, farge (E160b)], panerrøre (30%) [**Hvetemel**, vann, fortykningsmiddel (E1404, E1420), sukker, hevingsmiddel (E450, E500), salt].

Næringsinnhold pr. 100 g:

Fett	19,9 g
derav mettet	3,8 g
Karbohydrater	13,7 g
derav sukker	2,8 g
Protein	8,2 g
Salt	0,88 g

Energi pr. 100 g: 1137 kJ/274 kcal

Kilde: Leverandør

Størrelser og pakninger:

- 35-55 ringer per kg
- 5 x 1 kg IQF
- 36 ktn pr pall
- Vekt per pall 180 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 18 mnd fra prod.dato
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfrys.
- Fangstområde: FAO 71 Viltfanget



FISK I VERDENSKLASSE



Kontakt oss



Produktportefølje



Se våre
skalldyrprodukter

