

SALT &amp; PEPPER

(Dosidicus Gigas)

# SQUID CHUNKS

Sprøbakte blekksprutstykker – klar på 4 minutter!  
Våre saftige blekksprutstykker har sprø panering,  
delikat kryddret med salt og pepper. Ferdig fritert på

under fire minutter – en rask, smakfull og enkel de-  
likatesse.

**Friteres fra fryst tilstand**

**Frityr:** Forvarme olje 180°C. Friteres i 3-4 minutter eller til gyllenbrune. **Air fryer:** Ca. ti minutter. **! Ovn:** Forvarm ovnen til 220°C. Bakes i 24-26 minutter eller til gyllenbrune. Vendes halvveis gjennom tilberedningen.

**Ingredienser:**

**Blekksprut** (70%), Panering [vann, **hvetemel**, rapsolje, fortykningsmiddel (E1420, E1404), hevingemidler (E450, E500), sukker, salt (1,2%), pepper (1%), **hvetegluten**, **sellerifrø**, smaksforsterker (E621), farge (E160c)]

**Næringsinnhold pr. 100 g:**

Fett	8,9 g
derav mettet	0,9 g
Karbohydrater	9,3 g
derav sukker	1,4 g
Protein	14,9 g
Salt	0,90 g

**Energi pr. 100 g:** 760 kJ/182 kcal

Kilde: Leverandør

**Størrelser og pakninger:**

- 40-65 per kg
- 5 x 1 kg IQF
- 42 ktn pr pall
- Vekt per pall 210 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 18 mnd fra prod.dat
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfrys.
- Fangsområde: FAO 61,67

Se våre  
skaldyrprodukter

## FISK I VERDENSKLASSE

  
**NORICE**  
SEAFOOD AS

Kontakt oss



Produktportefølje

  
**BERGEN  
RØKERI**  
**VIKING  
SEAFOOD**