

NEW ZEALAND

(Kathetostoma Giganteum)

BREIFLABB MONKFISH

Filét uten skinn og bein

Denne viltfangede delikatessen fra New Zealand er sammenliknbar med vår norske breiflabb. Begge, sammen med flere andre arter, går under navnet monkfish. Monkfish finnes i rike mengder omkring New Zealands kyst, og de største forekomstene finner man i sør. Filetene har vært testet ut på flere

varemesser her i landet, og er nærmest identisk på smak, konsistens og utseende med vår norske breiflabb. Den regnes som en av de kulinariske godbitene fra havet. Den er fast og hvit i kjøttet og svært anvendelig både til steking, grilling og damping.



Velegnet til steking, grilling og damping.

Ingredienser:

Filét av Breiflabb

Næringsinnhold pr. 100 g:

Fett	0,1 g
derav mettet	0 g
Karbohydrater	0 g
derav sukker	0 g
Protein	15,8 g
Salt	0,20 g

Energi pr. 100 g: 272 kj/64 kcal

Kilde: Leverandør

Størrelser og pakninger:

- 10% glased, 90% nettovekt
- 5 kg IQF
- 70 ktn pr pall
- Vekt per pall 350 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 18 mnd fra prod.dat
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfrys.
- Fangstområde:FAO 81 viltfanget



FISK I VERDENSKLASSE



Kontakt oss



Produktportefølje



Se våre
skalldyrprodukter

