

verdensklasse

Fisk i verdensklasse

Ingredienser:

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

Allergener: Bløtdyr, hvete/hvetegluten, egg, selleri.

Kan også inneholde spor av fisk, krepsdyr, melk, soya og sennep.

Næringsinnhold pr. 100 g:

Fett	14,8 g
derav mettet	7 g
Karbohydrater	9,3 g
derav sukker	1,4 g
Fiber	2,4 g
Protein	8,5 g
Salt	1,3 g

Energi: 1003 kj / 240 kcal

Kilde: Matinfo.no



Størrelser og pakninger:

- 16-24 g porsjoner
- 40-65 stk pr kg
- 5 kg IQF
- 42 ktn per pall
- Vekt per pall: 210 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 18 mnd fra prod.dat.
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfrys.
- Fangstområde: FAO 61,67



VARENR. 11 | EPD.NR 5060132

Salt & Pepper, squid chunks

(Dosidicus Gigas)



Sprøbakt blekksprutstykker

Frosne rå stykker av blekksprut som er skjært for å gi en unik marmorering, panert med en salt og pepper blanding.

Frityr: Forvarme olje 180°C. Friteres fra frossen tilstand i 3-4 minutter eller til gyllenbrune.

Air fryr: Ca. ti minutter fra frossen tilstand

Ovn: Forvarm ovnen til 220°C. Bakes i 24-26 minutter eller til gyllenbrune. Vendes halvveis gjennom tilberedningen.



Tore Hamre
tlf: +47 41559457
Epost: tore@hoki.no



Thomas Hegge
tlf: +47 982 95 017
Epost: thomas.hegge@hoki.no