

Fisk i verdensklasse

Ingredienser:

Reker (**Krepsdyr**, stabilisator (e450, E451) (60%), brødkrum (**Hvetemel**, Tapioka stivelse, Vegetabilsk forsterkning, salt, farge (E100, E160c) sukker, Surhetsregulerende midler (E300)), Panering (**hvetemel**, vann, Fortykningsmidler (E1420, E1404), sukker, hvitløk, salt, Hevning-smidler (e450, E500), pepper)

Allergener: Krepsdyr, Hvete.

Kan også inneholde spor av Fisk, bløtdyr, melk, egg, soya, selleri og sennep.

Næringsinnhold pr. 100 g:

Fett	0,6 g
derav mettet	0,2 g
Karbohydrater	18,7 g
derav sukker	1,4 g
Fiber	2,5 g
Protein	9,5 g
Salt	0,8 g

Energi: 522 kj / 123 kcal

Kilde: Matinfo.no



Størrelser og pakninger:

- 800 g
- 6 x 800 g krt IQF | 4,8 kg nettovekt
- Kjøttinnhold 60%
- 25 ktn per pall
- Vekt per pall: 120 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 720 dager fra prod.dat
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfrys.
- Opprinnelsesland: Malaysia



* Produktvinner, NM i sunn Fast Food 2021, Kafé Husly fra Bø i Midt-Telemark.

VAREN.R. 9 | EPD.NR 6207252

Golden Prawns

(Pleoticus muelleri)

Argentinske villreker med gurkemeiepanering



Et kreativt innslag til forretter, buffeter, tapas og spennende hovedretter. Like gode og crispy kalde som varme og perfekt til catering.

Frityr: Forvarm olje til 180°C og friter i 3-4 minutter eller til paneringen er gyldenbrun. Produktet behøver ikke tines på forhånd. Voila!

I ovn: Forvarm ovnen til 220°C. Legg rekene på bakepapir og stek i 12-14 minutter, snu halvveis. Produktet behøver ikke tines på forhånd. Voila!




NORICE
SEAFOOD AS


VIKING
SEAFOOD



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



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