

Fisk i verdensklasse

Ingredienser:

Villreker [Krepsdyr, Stabilisator (E450, E451)] (55%), Brødsmule [Hvetemel, Rødbetejuice Pulver, Palmeolje, Salt, Sukker, Fargestoffer (E120, E160c), Surhetsregulator (E300)], Panering [Hvetemel, Vann, Tykningsmiddel (E1404), Sukker, Hvittløk, Pepper, Salt, Hevningsmiddel (E450, E500), Gjærekstrakt]

Kan også inneholde fisk, bløtdyr, melk, egg og soya

Næringsinnhold pr. 100 g:

Fett	0,6 g
derav mettet	0,3 g
Karbohydrater	19,6 g
derav sukker	1,4 g
Fiber	1,7 g
Protein	9,4 g
Salt	1,20 g

Energi: 526 kJ / 124 kcal

Kilde: Leverandør



Størrelser og pakninger:

- 800 g
- 6 x 800 g krt IQF I 4,8 kg nettovekt
- Kjøttinnhold 60%
- 25 ktn per pall
- Vekt per pall: 120 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 24 måneder fra prod.dat
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfrys.
- Opprinnelsesland: Malaysia



VAREN.R. 12 | EPD.NR 6131379

Red Prawns Torpedo

(Metapenaeus spp)

Villreker med rødbetpanering

Vår salgssuksess, panerte villreker akopagneres av denne godbiten. Perfekt til Maki!

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!



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



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