

120-140 G VARENR **5639** | EPD.NR **6243158**
140-160 G VARENR **5640** | EPD.NR **6243117**
160-180 G VARENR **5642** | EPD.NR **6243026**

180-200 G VARENR **5644** | EPD.NR **6242994**
200-220 G VARENR **5645** | EPD.NR **6243000**

Allergener:
Fiskeprotein

(Gadus Morhua)

TORSK LOINS

Loins i serveringsstykker uten skinn og bein Torsk er en av de vanligste av våre saltvannsfisker. De mest vanlige fangstredskapene er bunntål, snurrevad og line. Torsken er utbredt i Nord Atlanteren og det er to hovedtyper; den stasjonære kysttorsken og

vandrende oseanisk torsk. Kysttorsken er en utpreget bunnfisk, mens den vandrende torsken lever mer pelagisk. Den har en mild smak som takler mange ulike typer tilbehør og krydder. Torsken skiver seg lett og bør derfor ikke deles i for små stykker.



Torsken kan tilberedes i nær sagt alle tenkelige varianter.

Ingredienser:

Loins av Torsk

Næringsinnhold pr. 100 g:

Fett	1,1 g
derav mettet	0,1 g
Karbohydrater	0 g
derav sukker	0 g
Protein	17,9 g
Salt	0,10 g

Energi pr. 100 g: 343 kJ/81 kcal

Kilde: Leverandør

Størrelser og pakninger:

- 10% glassert, 90% nettovekt
- Kan også leveres i andre størrelser, med og uten glassering.
- 5 kg IQF
- 80 ktn pr pall
- Vekt per pall 400 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 18 mnd fra prod.dato
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfrysas.
- Fangstområde:FAO 27 villfangst



FISK I VERDENSKLASSE



Kontakt oss



Produktportefølje



Se våre
skalldyrprodukter

