

MED SJØTANG & HIMALAYASALT AKKARSPIRAL

(Dosidicus Gigas)

Nori er ikke bare sjøtang man pakker sushien inn med, den har også en nydelig salt "sjøsmak" som spiller glimrende inn med det milde himalayasaltet. Begge krydder samspiller med de panerte stykkene

av blekksprut som er skåret for å gi en unik marmering. En perfekt tapas eller et overraskende element til både forretter og generell sjømat.



Friteres fra fryst tilstand

Frityr: Forvarm olje til 180°C og friter i 3-4 minutter eller til paneringen er gyldenbrun. **Ovn:** Forvarm til 220°C og snu etter 14-16 minutter. **Voila!**

Ingredienser:

Blekksprut (60%), Panering (fortykningsmiddel (E1420, E1412), **hvetemel**, **egg**, selleri, vann, palmeolje, gjærekstrakt, sukker, salt, hevingsmidler (E450, E500), Sjøtangflak (0,3%), Pepper, raffinert soyaolje, Himalayasalt (0,1%), farge (E160c).

Næringsinnhold pr. 100 g:

Fett	7,3 g
derav mettet	3,9 g
Karbohydrater	19,3 g
derav sukker	0,8 g
Protein	14,7 g
Salt	0,88 g

Energi pr. 100 g: 807 kJ/208 kcal

Kilde: Leverandør

Størrelser og pakninger:

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



FISK I VERDENSKLASSE



Kontakt oss



Produktportefølje



Se våre
skalldyrprodukter

