

(Pollachius Virens)

SPRØBAKT & FORSTEKT

SEIFILÉT

Uten skinn og bein

Norice Sprøbakt Seifilét har en nydelig sprø skorpe og saftig, hvitt fiskekjøtt - en perfekt kombinasjon av tekstur og smak. Naturlig

lavt fettinnhold og rik på omega-3 fettsyrer gjør seien til en vinner med en mer karakteristisk smak enn andre hvitfiskarter.



I friter: Forvarm oljen 180°C. Friteres fra frossen tilstand i 5-6 min til gyllenbrune.

I stekepanne: Middels varme i 5 min på hver side til gyllenbrune. **I ovn:** Forvarm ovnen samt skål eller fat til 230°C. Stekes i 9 min på hver side til gyllenbrune.

Ingredienser:

Sei (60%), vann, **hvetemel**, rapsolje, gjær, salt

Næringsinnhold pr. 100 g:

Fett	4,7 g
derav mettet	0,3 g
Karbohydrater	19,5 g
derav sukker	1 g
Protein	12,9 g
Salt	0,90 g

Energi pr. 100 g: 733 kJ/174 kcal

Kilde: Leverandør

Størrelser og pakninger:

- 2 x 2,5 kg IQF
- 56 ktn pr pall
- Vekt per pall 280 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 24 mnd fra prod.dat
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfryses.
- Fangstområde: FAO 27. Viltfanget



**FISK I
VERDENSKLASSE**



Kontakt oss



Produktportefølje



Se våre
skalldyrprodukter

