

SPRØBAKT & FORSTEKT MED KLIPPFISK

(Gadus Morhua)

BOLINHOSBOLLER

Bolinhos de Bacalhau, croquetas eller fritters - velsmakende frityrstekte boller som stammer fra Portugal hvor den trolig er den mest populære forretten til festmat. Der hvor det feires serveres Bolinhos, gjerne med en delikat salat til, samt en

skikkelig dose chilimajones eller aioli. Retten er også svært populær i latin-amerika. Bollene passer perfekt til tapas eller forretter. De er sprø på utsiden og myke/kremet på innsiden. Kan serveres varm som avkjølt, men må gjennomvarmes før servering.



I frityr: Forvarm oljen 180°C. Friteres fra frossen tilstand i 2-3 min til gyllenbrune.
I ovn: Forvarm ovnen samt skål eller fat til 220°C. Snu etter ca 10 minutter.

Ingredienser:

Klippfisk av torsk (30%), potet, vann, potetpulver, olivenolje, tapiokastivelse, salt **melkepulver**, hvitløk, dekstrose (av mais).

Næringsinnhold pr. 100 g:

Fett	14,3 g
derav mettet	1,7 g
Karbohydrater	11,9 g
derav sukker	0,5 g
Protein	14,2 g
Salt	0,90 g

Energi pr. 100 g: 983 kJ/236 kcal

Kilde: Leverandør

Størrelser og pakninger:

- 5 x 1 kg IQF
- 70 ktn pr pall
- Vekt per pall 350 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 12 mnd fra prod.dat
- Holdbarhet: 7 dager i opptint tilstand
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfrys.
- Fangstområde: FAO 27. Viltfanget



FISK I VERDENSKLASSE



Kontakt oss



Produktportefølje



Se våre
skalldyrprodukter

