

SALT & PEPPER

(Dosidicus Gigas)

SQUID CHUNKS

Sprøbakte blekksprutstykker – klar på 4 minutter!
Våre saftige blekksprutstykker har sprø panering,
delikat kryddret med salt og pepper. Ferdig fritert på

under fire minutter – en rask, smakfull og enkel de-
likatesse.



Frityr: Forvarme olje 180°C. Friteres fra frossen tilstand i 3-4 minutter eller til gyllenbrune. **Air fryer:** Ca. ti minutter fra frossen tilstand. **Ovn:** Forvarm ovnen til 220°C. Bakes i 24-26 minutter eller til gyllenbrune. Vendes halvveis gjennom tilberedningen.

Ingredienser:

Blekksprut (70%), Panering [vann, **hvete**mel, rapsolje, fortykningsmiddel (E1420, E1404), hevingemidler (E450, E500), sukker, salt (1,2%), pepper (1%), **hvetegluten**, **selleri**frø, smaksforsterker (E621), farge (E160c)]

Næringsinnhold pr. 100 g:

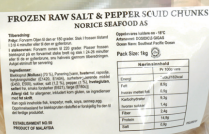
Fett	14,8 g
derav mettet	7 g
Karbohydrater	9,3 g
derav sukker	1,4 g
Protein	8,5 g
Salt	1,30 g

Energi pr. 100 g: 1003 kj/240 kcal

Kilde: Leverandør

Størrelser og pakninger:

- 40-65 per kg
- 5 x 1 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.
- Fangsområde: FAO 61,67



FISK I VERDENSKLASSE



Kontakt oss



Produktportefølje



Se våre
skalldyrprodukter

