

# SESONG VARE

(Gadus Morhua)

# SKREI LOINS

## UTEN SKINN

### Loins i serveringsstykker uten skinn og bein

Uttrykket "Skrei" har sin opprinnelse i det gammel-norske "skreið" hvilket betyr vandrende fisk. Torsken emigrerer regelmessig for gyting over hele kysten og til sentrale deler av Barents- havet. Dette ytterst

utsøkte råmaterialet er høyst muskulært og dermed ekstra fast. Kjøttet er perlemorhvitt og delikat. Dens milde smak inspirerer til utallige gastronomiske variasjoner og serveres i restauranter og i de tusen norske hjem.



Egner seg spesielt godt til klassisk norsk servering som kokt med lever og rogn.

### 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% glased, 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.dat
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfrys.
- Fangstområde:FAO 27 viltfanget



## FISK I VERDENSKLASSE

**NORICE**  
SEAFOOD AS

Kontakt oss



Produktportefølje



Se våre  
skalldyrprodukter

**BERGEN  
RØKERI**

**VIKING  
SEAFOOD**