

Fisk i verdensklasse

Ingredienser:

Sjøkreps (skalldyr), E222

Opprinnelse: Nederland

Allergener: Inneholder skalldyr, sulfitt (E220-E227)

Næringsinnhold pr. 100 g:

| | |
|--------------------------|--------|
| Fett | 1,1 g |
| hvorav mettede fettsyrer | 0 g |
| Karbohydrater | 0 g |
| hvorav sukkerarter | 0 g |
| Protein | 17,5 g |
| Salt | 0,18 g |

Energi: 360 kj / 86 kcal



Størrelser og pakninger:

- 12 x 1 kg (750 g nettovekt)
- Semi IQF
- Kartonger per pall: 42 stk
- Vekt per pall: 504 kg
- Holdbarhet: 24 mnd. fra prod.dato.
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfrysas.
- Inneremballasje: Plastikk Brett
- Fangstmetode trawl
- Fangstområde FAO 27



Tore Hamre
tlf: +47 415 59 457
Epost: tore@hoki.no



Geir Olsen
tlf: +47 994 17 851
Epost: geir@hoki.no



Thomas Hegge
tlf: +47 982 95 017
Epost: thomas.hegge@hoki.no



VAREN.R. 9752 | STR 4/8 | EPD.NR x | VAREN.R. 9753 | STR 8/12 | EPD.NR x

Sjøkreps

(Nephrops Norvegicus)

Nephrops norvegicus, kjent ved flere navn, som jomfruhummer, Norwegian lobster, Dublin Bay Prawn, shlobster (shrimp-lobster), langoustine, eller scampi, er en slank, korallfarget hummer som blir opptil 25 cm lang. Smaken er søtlig, mild og sjøkrepsen er fast og fin i kjøttet. Grillet, dampet, i suppe eller stekt på panne, sjøkrepsen forblir "det viktigste kommersielle krepsdyret i Europa".

