

Fisk i verdensklasse

Ingredienser:

Torskeloins

Allergener: Fisk

Næringstabell pr. 100 g:

Fett	1,1 g
mettede fettsyrer	0,1 g
Protein	17,9 g
Karbohydrater	0 g
Salt	0,1 g

Energi: 343 kj / 81 kcal

Kilde: Matinfo.no



Størrelser & pakninger

- 10% glased, 90% net weight
- 180-200g | 200-220g | 500g+
- 5 kg IQF
- 80 ktn pr pall
- Vekt per pall 400 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 18 mnd fra prod.dato
- Lagring: -18°C
- Fangstområde:FAO 27 viltfanget.



• 500 G+ VARENR. 5570 | EPD.NR 5056742

Torsk loins, Skrei uten skinn

(Gadus Morhua)

TORSK LOINS (SKREI) I SERVERINGSSTYKKER UTEN SKINN OG BEIN

Uttrykket "Skrei" har sin opprinnelse i det gammelnorske "skreið" hvilket betyr vandrende fisk. Torsken emigrerer regelmessig for gyting over hele kysten og til sentrale deler av Barentshavet. 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 som i de tusen norske hjem.



Tore Hamre
tlf: +47 41559457
Epost: tore@hoki.no



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