

Fisk i verdensklasse

Ingredienser:

Marinert REKE 58+/-5% ((REKE (KREPS-DYR)(Penaeus spp, vann, salt, natrium METABISULFITT konserveringsmiddel), vann, marinade 5.5% (sukker, krydder, salt, modifisert stivelse, stabilisator E-415, glukose og fruktose sirup, gjærekstrakt)), chorizo 32+/-5% (svinefett og proteiner, vann, naturlig grisearm, paprika, salt, vegetabilisk fiber, stivelse, glukose sirup, krydder, dekstrin, dekstrose, antioksidant E-301, naturlig aroma, konserveringsmiddel E-250 og farge E-120), vann.

Inneholder krepsdyr og sulfitter. Kan også inneholde spor av nøtter, melk, egg, fisk, soya, melblanding med gluten og bløtdyr.

Næringsinnhold pr. 100 g:

| | |
|--------------------------|--------|
| Fett | 6,7 g |
| hvorav mettede fettsyrer | 2,5 g |
| Karbohydrater | 1,9 g |
| hvorav sukkerarter | 1,7 g |
| Protein | 13,5 g |
| Salt | 2,16 g |

Energi: 500 kj / 120 kcal

Kilde: Leverandør

Størrelser og pakninger:

- ca. 20 g
- 2 kg per kartong
- Kartonger per pall: 80 stk
- Vekt per pall: 480 kg
- Holdbarhet: 24 mnd. fra prod.dato: 24 timer fra åpnet pose.
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfrys.
- Inneremballasje: Pose / PEPA



VAREN.R. 36 | EPD.NR 6257414

Rekespyd m/ chorizo

Norice presenterer en smakfull, enkel og tiltalende tapasrett med spansk chorizo i godt lag med skalldyr. Serveres ovnsbakt eller fritert og med hvitløksmajones.

Frityr: Tin produktet, fritrer i 2 to 3 minutter i varm olje (175°C).

Stekepanne: Tin produktet, stek i 5 minutter til ønsket resultat er oppnådd.

Ovn: Tin produktet, forvarm ovnen til 200°C og stek i 8 minutter.

Air fryer: Tine produktet, stek i 6 minutter på 210°C.



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