

SPRØBAKT &amp; FORSTEKT

(Theragra Chalcogramma)

# ALASKA POLLOCK

**Uten skinn og bein**

Pollock er en av Alaskas største ressurser fra havet, og en av verdens viktigste kommersielle fiskeflag. Smaken og det hvite kjøttet, gjør den populær til mange forskjellige tilberedningsmåter. Den er nesten identisk med vår egen lyr.

Prøv vår populære Alaska Pollock også i sprøbakt utførelse. Fiskestykkene er benløse og naturlig fillétformet. De er også forhåndsfritert, dypfrosne og selvsagt fantastisk gode.

**Friteres fra fryst tilstand**

**I friterer:** Forvarm oljen 180°C. Friteres i 6-7 min til gyllenbrune.

**I stekepanne:** Middels varme i 4 min på hver side til gyllenbrune. **I ovn:** Forvarm ovnen samt skål eller fat til 230°C. Stekes i 9 min på hver side til gyllenbrune.

**Ingredienser:**

**Fisk** (60%), **hvetemel**, rapsolje, vann, salt, gjær.

**Næringsinnhold pr. 100 g:**

Fett	4,8 g
derav mettet	0,3 g
Karbohydrater	19,5 g
derav sukker	1 g
Protein	11,4 g
Salt	0,90 g

**Energi pr. 100 g:** 712 kJ/189 kcal

Kilde: Leverandør

**Størrelser og pakninger:**

- 6 kg IQF, 38 porsjoner pr eske
- 48 ktn pr pall
- Vekt per pall 288 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 18 mnd fra prod.dat
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfrys.
- Fanget i stillehavet (FAO 61, 67) Viltfangst



## FISK I VERDENSKLASSE



Kontakt oss



Produktportefølje



Se våre  
skalldyrprodukter

