

MED CHORIZO

(Penaeus spp)

REKESPYD

Prøv Norice rekespyd med chorizo – en perfekt kombinasjon av saftige reker og krydret, spansk chorizo. Enkle å tilberede, fulle

av smak og perfekte til tapasbordet eller som en smakfull forrett. Serveres ovnsbakt eller fritert og med hvitløksmajones.

Ingredienser:

Marinert **reke** 58+/-5% ((**reke (krepssdyr)**)(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 grisetaarm, paprika, salt, vegetabilsk fiber, stivelse, glukose sirup, krydder, dekstrin, dekstrose, antioksidant E-301, naturlig aroma, konserveringsmiddel E-250 og farge E-120), vann.

Næringsinnhold pr. 100 g:

Fett	6,7 g
derav mettet	2,5 g
Karbohydrater	1,9 g
derav sukker	1,7 g
Protein	13,5 g
Salt	2,16 g

Energi pr. 100 g: 500 kj/120 kcal

Kilde: Leverandør

Størrelser og pakninger:

- 2 kg krt IQF
- 80 ktn pr pall
- Vekt per pall 480 kg
- Europall, høyde 190 cm
- Holdbarhet: 24 mnd fra prod.dat
- Holdbarhet: 24 timer fra åpnet pose
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfrys.
- Inneremballasje: Pose / PEPA
- Opprinnelsesland: Spania



Frityr: Tin produktet, fritr i 2 to 3 min i varm olje (175°C). **Stekepanne:** Tin produktet, stek i 5 min 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 min på 210°C.



FISK I VERDENSKLASSE



Kontakt oss



Produktportefølje



Se våre
skalldyrprodukter

