

(Gadus Morhua)

TORSK LOINS

RØKT

Loins uten skinn og bein

Torsken er en av de vanligste av våre saltvannsfisker. De mest vanlige fangstredskapene er bunntrål, snurrevad og line. Torsken er utbredt i Nord Atlanteren og det er to hovedtyper; den stasjonære kyst

torsken og vandrende oseanisk torsk. Kysttorsken er en utpreget bunnfisk, mens den vandrende torsken lever mer pelagisk. Røkt torsk har en mild, salt og fyldig smak og er en av våre eldste tradisjons retter.



Klassikeren med gulrotstuing og baconsjør

Ingredienser:

Loins av Torsk

Næringsinnhold pr. 100 g:

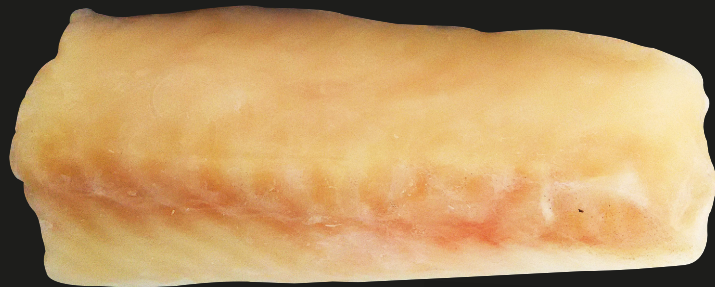
Fett	0,5 g
derav mettet	0 g
Karbohydrater	0 g
derav sukker	0 g
Protein	18,1 g
Salt	1,60 g

Energi pr. 100 g: 320 kJ/75 kcal

Kilde: Leverandør

Størrelser og pakninger:

- 10% glased, 90% nettovekt
- 5 kg IQF
- 80 ktn pr pall
- Vekt per pall 400 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 18 mnd fra prod.dat
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfrys.
- Fangstområde:FAO 27 viltfanget



FISK I VERDENSKLASSE



Kontakt oss



Produktportefølje



Se våre
skalldyrprodukter

