

Fisk i verdensklasse

Ingredienser:

60% Uer (Sebastes Alutus), vann, stabilisator (E451), hvetemel, salt, gurkemeie, paprika

Allergener: Fiskeprotein, hvete

Næringsinnhold pr. 100 g:

| | |
|---------------|--------|
| Fett | 2,6 g |
| derav mettet | 0,6 g |
| Karbohydrater | 19,4 g |
| derav sukker | 1,0 g |
| Fiber | 1,0 g |
| Protein | 12,4 g |
| Salt | 1,60 g |

Energi: 646 kj / 153 kcal



Størrelser og pakninger:

- 2 x 2,5 kg
- 56 ktn per pall
- Vekt per pall: 280 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 24 mnd fra prod.dat.
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfrys
- Fangstområde: FAO 67



Se våre skalldyrprodukter


NORICE
SEAFOOD AS


VIKING
SEAFOOD



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



• 140-160 G VAREN. 45 | EPD.NR 6333785

Panert Uerfilét

(Sebastes Alutus)

Norice panerte Uerfilét fra Norice er den perfekte kombinasjon av saftig Uer og knasende sprø panering med smak av paprika og gurkemeie. Uer er kjent for sin distinkte smak og fine tekstur. De panerte filéene er enkle å tilberede, og en snarvei til fornøyde kunder.

I friture: Forvarm oljen til 180 °C. Friter den frosne fisken i 5 - 6 minutter. eller til den er gylden brun.

I panne: Forvarme 5 min av vegetabilsk olje til et middels varme. Friteres i en gryte i 4 minutter på hver side til de er gyldenbrune.

I ovn: Forvarm ovnen samt skål eller fat til 230°C. Stekes i 9 minutter på hver side til de er gyldenbrune.