

Fisk i verdensklasse

Ingredienser:

Hokifilletter (**fisk**), (53%), hvetemel, vann, rapsolje, maisstivelse, salt, gjær, sukker, emulgatorer (E471, E472e), mineralsalter (E450, E451), rismel, syrerulerende (E262), farge (E160b-krydderekstrakt Annatto), vegetabilsk gummi (E401).

Allergener: Fiskeprotein og gluten. Kan også inneholde spor av krepsdyr, bløtdyr, melk, egg, soya, selleri sennep og sulfater.

Næringsinnhold pr. 100 g:

Fett	10,9 g
derav mettet	1 g
Karbohydrater	16,1 g
derav sukker	2,4 g
Fiber	0 g
Protein	11,6 g
Salt	0,6 g

Energi: 864 kj / 207 kcal

Kilde: Matinfo.no



Størrelser og pakninger:

- 115g / 145g porsjoner
- 30-33 stk pr krt
- Ca. 3,45 kg IQF
- 108 ktn per pall
- Vekt per pall: 372,6 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 18 mnd fra prod.dat.
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfryses.
- Fangstområde: FAO 81 villfanget.



• 115 G VAREN.R. 3167 | EPD.NR 5056999

Hoki Premium sprøbakt

(*Macrurus Novaezelandiae*)

Sprøbakte serveringsstykker uten skinn og bein

- er produsert av hoki av høyeste kvalitet og er dekket med en sprø panering. Den er deretter forstekt i olje og hurtig-frost for å beholde dens ferskhets og gode smak. Dette produktet er også Halal sertifisert.

Den egner seg godt til steking, frityr og i ovnen. Tilberedningstips finnes på kartonen.

I frityr: Forvarme olje 180°C. Friteres fra frossen tilstand i 6-7 minutter eller til de er gyllenbrune.

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 gyllenbrune.

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




NORICE
SEAFOOD AS


VIKING
SEAFOOD



Tore Hamre
tlf: +47 41559457
Epost: tore@hoki.no



Thomas Hegge
tlf: +47 982 95 017
Epost: thomas.hegge@hoki.no