

ARGENTINSKE VILLREKER

(Pleoticus Muelleri)

KURO PRAWNS

MED BAMBUSKULLPANERING

Et kreativt innslag til forretter, buffeter, tapas og spennende hovedretter. Rekene har en naturlig farget panering med rødbet, som gir en fristende og unik presentasjon på tallerkenen. Like gode og crispy kalde som varme, noe som gjør dem perfekte til ca-

tering og større selskaper. Passer utmerket med friske dipper, syrlige sauser eller som en del av en innovativ meny. En sikker vinner for dem som ønsker å imponere med både smak og utseende.



Frityr: Forvarm olje til 180°C og friter i 3-4 minutter eller til paneringen er gyldenbrun. **Ovn:** Forvarm til 220°C i 12-14 minutter. **Voila!**

Ingredienser:

Reker, stabilisator (E450, E451)) (65%) Brødkrum (Hvetemel, Bambuskullpulver 1 %, salt, sukker, Panering (Hvetemel, vann, Fortykningsmiddel (E1420), salt, sukker, hevningsmidler (E450, E500), pepper, løk, hvitløk, gjærekstrakt, naturlig smak, røyk-smak, guar gummi.

Næringsinnhold pr. 100 g:

Fett	1 g
derav mettet	0,9 g
Karbohydrater	15,2 g
derav sukker	1,4 g
Protein	10,6 g
Salt	1,90 g

Energi pr. 100 g: 498 kJ/118 kcal

Kilde: Leverandør

Størrelser og pakninger:

- 6 x 800 g krt IQF | 4,8 kg netto
- 25 ktn pr pall
- Vekt per pall 120 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 720 dager fra prod.dat
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfrys.
- Opprinnelsesland: Malaysia



* Produktvinner, NM i sunn Fast Food 2021, Kafé Husly fra Bø i Midt-Telemark.

FISK I
VERDENSKLASSE

Kontakt oss



Produktportefølje



Se våre
skalldyrprodukter

