

Fisk i verdensklasse

Ingredienser:

Filet (Fisk) (55%), Panering [Hvetemel , Vann, Rapsolje, Tykningsmiddel (E1404), Salt, Hevemiddel (E450, E500), Smaksforsterker (E621), Sukker, Rismel, Melkepulver, Smak, (Malt)]

Allergener: Fisk, melk, hvetemel

Næringsinnhold pr. 100 g:

Fett	11,7 g
derav mettet	2,5 g
Karbohydrater	10,8 g
derav sukker	2,8 g
Fiber	1,4 g
Protein	11,4 g
Salt	0,70 g

Energi pr. 100 g: 822kj/197kcal

Kilde: Matinfo.no



Størrelser og pakninger:

- 60-90 g
- 3x1 kg IQF - ca.40 porsjoner i esken
- 80 ktn per pall
- Vekt per pall: 279 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 720 dager fra prod.dat
- Lagring: -18°C
- Fanget i det sørvestlige stillehavet (FAO 81), villfanget.



VAREN.R. 3166 | EPD.NR 5397716

Sprøbakt sydlig blåhvittingfilét

(Micromesistius australis)

En torskefisk som har fått navn etter sitt hvite kjøtt. Sydlig blåhvitting er en velsmakende og sunn fisk, og meget godt egnet som råvare for fish'n chips samt mange andre kjente og kjære retter. Det er selvsagt også fangst av bærekraftig fiske, verifisert MSC-produkt.

Serveringsstykkene har god størrelse og paneringen er både sprø og velsmakende.



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