

Fisk i verdensklasse

Ingredienser:

Loins av Torsk

Allergener: Fiskeprotein

Næringsinnhold pr. 100 g:

| | |
|---------------|--------|
| Fett | 0,50 g |
| derav mettet | 0 g |
| Karbohydrater | 0 g |
| derav sukker | 0 g |
| Fiber | 0 g |
| Protein | 18,1 g |
| Salt | 1,6 g |

Energi: 320 kj / 75 kcal

Kilde: Matinfo.no



Størrelser og pakninger:

- 10% glassert, 90% egenvekt
- 5 kg IQF
- 120g-140g | 140g-160g
- 80 ktn per pall
- Vekt per pall: 400 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 18 mnd. fra prod.dato. 7 dager i opptint tilstand.
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfryses.
- Fangstområde: FAO 27 villfanget.



• 120-140G VAREN.R. 5684 | EPD.NR 6243042

• 140-160 G VAREN.R. 5685 | EPD.NR 6243034

Torsk Loins Røkt

(Gadus Morhua)

Uten skinn og bein

Torsken er en av de vanligste av våre saltvannsfisker. De mest vanlige fangstredskapene er bunntål, snurrevad og line. Torsken er utbredt i Nord Atlanteren og det er to hovedtyper; den stasjonære kysttorsken og vandrende oseanisk torsk. Kysttorsken er en utpreget bunnfisk, mens den vandrende torsken lever mer pelagisk.

Den har en mild smak som takler mange ulike typer tilbehør og krydder. Torsken skiver seg lett og bør derfor ikke deles i for små stykker.



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