

## ARGENTINSKE VILLREKER

(Pleoticus Muelleri)

## RED VELVET PRAWNS

## MED RØDBETPANERING

Et kreativt innslag til forretter, buffeter, tapas og spennende hovedretter. Rekeene 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

catering 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.



## Friteres fra fryst tilstand

**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 (krepssdyr)**, stabilisator (E450, E451) 60%, panering (**Hvete**mel, rødbetjuicepulver, risolje, salt, sukker, farge (E120, E160c), surhetsregulerende midler (E300)), panering (**hvete**mel, vann, fortykningsmiddel (E1404), sukker, hvitløk, pepper, salt, heve-midler (E450, E500), gjærekstrakt

## Næringsinnhold pr. 100 g:

Fett	0,6 g
derav mettet	0,3 g
Karbohydrater	19,6 g
derav sukker	1,7 g
Protein	9,4 g
Salt	1,20 g

**Energi pr. 100 g:** 526 kJ/124 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

FISK I  
VERDENSKLASSE

Kontakt oss



Produktportefølje



Se våre  
skalldyrprodukter

