

SPRØBAKT &amp; FORSTEKT

(Theragra Chalcogramma)

# ALASKA POLLOCK

GLUTENFRI

**Uten skinn og bein**

Pollock er en av Alaskas største ressurser fra havet, og en av verdens viktigste kommersielle fiskeflag. Smaken og det hvite kjøttet, gjør den populær til mange forskjellige tilberedningsmåter. Den er nesten identisk med vår egen lyr.

Prøv vår populære Alaska Pollock også i sprøbakt utførelse. Fiskestykkene er benløse og naturlig fillétformet. De er også forhåndsfritert, dypfrosne og selvsagt fantastisk gode.

**Friteres fra fryst tilstand**

**I friterer:** Forvarm oljen 180°C. Friteres i 6-7 min til gyllenbrune.

**I stekepanne:** Middels varme i 4 min på hver side til gyllenbrune. **I ovn:** Forvarm ovnen samt skål eller fat til 230°C. Stekes i 9 min på hver side til gyllenbrune.

**Ingredienser:**

Pollock (**Fisk**) (55%), Panering [Gul Maismel, Vann, RSPO-sertifisert Palmeolje, Modifisert Tapioca-Stivelse, Potetstivelse, Rismel, Kikertmel, Maisstivelse, Salt, Hevemiddel (E450, E500), Pepper].

**Næringsinnhold pr. 100 g:**

Fett	5,9 g
derav mettet	2,6 g
Karbohydrater	12,9 g
derav sukker	3,2 g
Protein	13,1 g
Salt	0,50 g

**Energi pr. 100 g:** 680 kj/162 kcal

Kilde: Leverandør

**Størrelser og pakninger:**

- 5 kg IQF, 50 porsjoner pr eske
- 64 ktn pr pall
- Vekt per pall 416,8 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 24 mnd fra prod.dat
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfrys.
- Fanget i stillehavet (FAO 61, 67) Viltfanget



## FISK I VERDENSKLASSE

**NORICE**  
SEAFOOD AS

Kontakt oss



Produktportefølje



Se våre  
skalldyrprodukter

**BERGEN  
RØKERI**

**VIKING  
SEAFOOD**