

Fisk i verdensklasse

Ingredienser:

Loins av Sei

Allergener: Fiskeprotein

Næringsinnhold pr. 100 g:

Fett	0,9 g
derav mettet	0,2 g
Karbohydrater	0 g
derav sukker	0 g
Fiber	0 g
Protein	21 g
Salt	0,1 g

Energi: 390 kj / 95 kcal

Kilde: Matinfo.no



Størrelser og pakninger:

- 10% glassert, 90% egenvekt
- 5 kg IQF
- 120g-140g | 140g-160g | 160g-180g
- 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.



- 120-140 G VARENR. **5620** | EPD.NR **5056551** • PORSJON 120-140 G VARENR. **5686** | EPD.NR **6277651**
- 140-160 G VARENR. **5625** | EPD.NR **6246839** • PORSJON 140-160 G VARENR. **5687** | EPD.NR **6277610**
- 160-180 G VARENR. **5630** | EPD.NR **5056635**

Sei Loins

(Pollachius Virens)

Serveringsstykker uten skinn og bein

Seiens karakteristiske perlegrå fiskekjøtt har en mer karakteristisk smak enn mange andre hvite fisker. Kjøttet er fast og fint, og ikke minst en god proteinkilde. Den inneholder også godt med vitamin D, vitamin B12 og selen.

Sei er en fisk i torskefamilien. Den kan bli opptil 120 cm lang og veie over 20 kg. Buken og sidene er sølvgrå, mens ryggen er mørkere. Bare ungfiskene har en kort skjeggtråd. På Vestlandet refereres sei til etter størrelse, hvor småsei kalles mort eller pale-mort. Mellomstore kalles pale, mens det er bare «pale» av betydelig størrelse som kalles sei (dvs. 3–4 kg og oppover). Tilsvarende sier man småsei, stabbsei og storsei andre steder i landet, blant annet i Nord-Norge. Den er en populær sportsfisk og er en av våre viktigste matfisker.



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