

Fisk i verdensklasse

Ingredienser:
Havabbor

Allergener: Inneholder fisk

Næringsinnhold pr. 100 g:

Fett	2,8 g
derav mettet	1 g
Karbohydrater	0 g
derav sukker	0 g
Protein	23,5 g
Salt	0,09 g

Energi: 503 kj / 119 kcal

Kilde: Produsent



Størrelser og pakninger:

- 5 kg IQF krt, 4 kg nettovekt
- 120 ktn per pall
- Vekt per pall: 600 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 24 mnd. fra prod.dato.
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfrys.
- Opprinnelse: Tyrkia
- Oppdrett: Tyrkia



• 120 - 160 g G VARENR. X | EPD.NR X

Seabass filét m/skinn (Dicentrarchus labrax)

Filet 120-160 gr / 160-180 g

Den europeiske havabboren var en av de første fiskeslagene som ble kommersielt oppdrettet, og den er den vanligste fiskearten i det middelhavske kjøkken.

Med sin rike, milde og litt søte smak, høye fettinnhold og fylldige, faste, men saftige tekstur, er den tiltalende, velduftende og velsmakende selv for de som ofte ikke velger sjømat. Havabbor kan grilles, stekes i pannen, dampes eller posjeres. Vel bekomme!



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