

# Fisk i verdensklasse

## Ingredienser:

**Blekksprut** (Bløtdyr)(60%), Panering ( fortykningsmiddel (E1420,E1412), **hvetemel**, **egg**, **selleri**, vann, palmeolje, gjærekstrakt, sukker, salt, hevingsmidler (E450, E500), Sjøtangflak (0,3%), Pepper, raffinert soyaolje, Himalayasalt (0,1%), farge (E160c).

**Allergener:** Blekksprut, hvete-mel, selleri, egg.

## Næringsinnhold pr. 100 g:

|               |        |
|---------------|--------|
| Fett          | 7,3 g  |
| derav mettet  | 3,9 g  |
| Karbohydrater | 19,3 g |
| derav sukker  | 0,8 g  |
| Fiber         | 3 g    |
| Protein       | 14,7 g |
| Salt          | 1 g    |

**Energi:** 872 kj / 208 kcal

Kilde: Matinfo.no



## Størrelser og pakninger:

- 16-24 g porsjoner
- 40-65 stk pr kg
- 5 kg IQF
- 42 ktn per pall
- Vekt per pall: 210 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 18 mnd fra prod.dato.
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfryses.
- Fangstområde:FAO 61,67



VAREN.R. 6 | EPD.NR 5326780

## Akkar Spiral med sjøtang og Himalaya-salt (Dosidicus Gigas)

Nori er ikke bare sjøtang man pakker sushien inn med, den har også en nydelig salt "sjøsmak" som spiller glimrende inn med det milde himalayasaltet. Begge krydder samspiller med de panerte stykkene av blekksprut som er skåret for å gi en unik marmorering. En perfekt tapas eller et overraskende element til både forretter og generell sjømat.

**Frityr:** Forvarm olje til 180°C og friter i 3-4 minutter eller til paneringen er gyldenbrun. Produktet behøver ikke tines på forhånd. Voila!

**I ovn:** Forvarm ovnen til 220°C. Legg stykkene på bakepapir og stek i 14-16 minutter, snu halvveis. Tilberedes fra fryst tilstand.



  
**NORICE**  
SEAFOOD AS

  
**VIKING**  
SEAFOOD



**Tore Hamre**  
tlf: +47 41559457  
Epost: [tore@hoki.no](mailto:tore@hoki.no)



**Thomas Hegge**  
tlf: +47 982 95 017  
Epost: [thomas.hegge@hoki.no](mailto:thomas.hegge@hoki.no)