

(Salvelinus alpinus)

FINNMARKSRØYE

Filét med skinn og bein

Finnmarksrøye er en delikat og eksklusiv fisk som lever i kalde ferskvann i Finnmark. Viden kjent for sitt saftige "røde" kjøtt og en mild og delikat smak som smelter i munnen. Den er perfekt til både steking, grilling og i ovnen, og gir en luksuriøs

opplevelse på menyen. Med sitt høye innhold av omega-3 fettsyrer og viktige næringsstoffer, er ishavsrøyefilet et sunt og smakfullt valg som hever menyen og som også er verdig spesielle anledninger.



Delikate superior filéter med skinn, perfekt størrelse på ca 200-300g.

Ingredienser:

Røye

Næringsinnhold pr. 100 g:

Fett	7 g
derav mettet	1,3 g
Karbohydrater	0 g
derav sukker	0 g
Protein	14 g
Salt	0,15 g

Energi pr. 100 g: 260 kj/62 kcal

Kilde: Leverandør

Størrelser og pakninger:

- 100% nettovekt
- 12 x 400g IQF
- 24 ktn pr pall
- Vekt per pall 212 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 24 mnd fra prod.dat
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfrys.
- Oppdrett: Norge



FISK I VERDENSKLASSE



Kontakt oss



Produktportefølje



Se våre
skalldyrprodukter

