

(Gadus Morhua)
SKREI LOINS
MED SKINN

Loins i serveringsstykker med skinn og uten bein
Uttrykket "Skrei" har sin opprinnelse i det gammel-norske "skreið" hvilket betyr vandrende fisk. Torsken emigrerer regelmessig for gyting over hele kysten og til sentrale deler av Barents- havet. Dette ytterst

utsøkte råmaterialet er høyst muskulært og dermed ekstra fast. Kjøttet er perlemorhvitt og delikat. Dens milde smak inspirerer til utallige gastronomiske variasjoner og serveres i restauranter og i de tusen norske hjem.



Egner seg spesielt godt til klassisk norsk servering som kokt med lever og rogn.

Ingredienser:

Loins av Torsk

Næringsinnhold pr. 100 g:

Fett	1,1 g
derav mettet	0,1 g
Karbohydrater	0 g
derav sukker	0 g
Protein	17,9 g
Salt	0,10 g

Energi pr. 100 g: 343 kJ/81 kcal

Kilde: Leverandør

Størrelser og pakninger:

- 10% glassed, 90% nettovekt
- Kan også leveres i andre størrelser, med og uten glassering.
- 5 kg IQF
- 80 ktn pr pall
- Vekt per pall 400 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 18 mnd fra prod.dat
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfrys
- Fangstområde:FAO 27 villfanget



FISK I
VERDENSKLASSE



Kontakt oss



Produktportefølje



Se våre
skalldyrprodukter

