

verdensklasse

Fisk i verdensklasse

Ingredienser:

Pollock (Fisk) (55%), Panering [Gul Maismel, Vann, Palmeolje, Modifisert Tapioca-Stivelse, Potetstivelse, Rismel, Kikertmel, Maisstivelse, Salt, Hevemiddel (E450, E500), Pepper].

Allergener: Fiskeprotein

Næringsinnhold pr. 100 g:

Fett	5,9 g
derav mettet	2,6 g
Karbohydrater	12,9 g
derav sukker	3,2 g
Fiber	2,4 g
Protein	13,1 g
Salt	0,50 g

Energi: 680 kj / 162 kcal

Kilde: Matinfo.no



Størrelser og pakninger:

- ca. 50 stk pr krt
- Ca. 6 kg IQF
- 64 ktn per pall
- Vekt per pall: 416,8 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 24 mnd fra prod.dato.
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfrys.
- Fangstområde: FAO 61,67 viltfanget.



• 110-130 G VARENR. 5 | EPD.NR 5550389

Sprøbakt Alaska pollock glutenfri

(Theragra Chalcogramma)

Pollock er en av Alaskas største ressurser fra havet, og den smaken og det hvite kjøttet, gjør den populær til mange forskjellig tilberedningsmåter. Den er nesten identisk med vår egen lyr.

Vi lanserer nå vår populære Alaska Pollock også i sprøbakt utførelse. Fiskestykkene er benløse og naturlig filletformet. De er også forhåndsfritert, dypfrosne og selvsagt fantastisk gode. Den egner seg godt til steking, frityr og i ovnen.

I frityr: Forvarm oljen til 180 °C. Friter den frosne fisken i 5 - 6 minutter. eller til den er gylden brun.

I panne: Forvarme 5 min av vegetabilsk olje til et middels varme. Friteres i en gryte i 4 minutter på hver side til de er gyllenbrune.

I ovn: Forvarm ovnen samt skål eller fat til 230°C. Stekes i 9 minutter på hver side til de er gyllenbrune.




NORICE
SEAFOOD AS


VIKING
SEAFOOD



Tore Hamre
tlf: +47 41559457
Epost: tore@hoki.no



Thomas Hegge
tlf: +47 982 95 017
Epost: thomas.hegge@hoki.no