

Fisk i verdensklasse

Ingredienser:

Blekksprut (**bløtdyr**), (70%), Panering [vann, **hvete**mel, rapsolje, fortykningsmiddel (E1420, E1404), hevingsmidler (E450, E500), sukker, salt (1,2%), pepper (1%), **hvete**, **gluten**, **sellerifrø**, smaksforsterker (E621), farge (E160c)]

Allergener: Bløtdyr, hvete/hvete

gluten, egg, selleri. Kan også inneholde spor av fisk, krepsdyr, melk, soya og sennep.

Næringsinnhold pr. 100 g:

Fett	14,8 g
derav mettet	7 g
Karbohydrater	9,3 g
derav sukker	1,4 g
Fiber	2,4 g
Protein	8,5 g
Salt	1,3 g

Energi: 1003 kj / 240 kcal

Kilde: Matinfo.no



Størrelser og pakninger:

- 16-24 g porsjoner
- 40-65 stk pr kg
- 5 X 1 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 gjenfrysas.
- Fangstområde:FAO 61,67



FROZEN RAW SALT & PEPPER SQUID CHUNKS
NORICE SEAFOOD AS

Oppbevaringsanvisning: -18°C	
Allergener: SQUID/BLØTDYR	
Other Name: Squid/Bløtdyr	
Pack Size: 1kg	
Næringsinnhold	
	pr. 100 g
Energy	1003 kJ/240 kcal
Fat	14.8 g
Carbohydrate	9.3 g
Protein	8.5 g
Salt	1.3 g
Fiber	2.4 g
Sugar	1.4 g
Staple	1.3 g

VAREN.R. 11 | EPD.NR 5060132

Salt & Pepper, squid chunks

(Dosidicus Gigas)



Sprøbakt blekksprutstykker

Frosne rå stykker av blekksprut som er skjært for å gi en unik marmorering, panert med en salt og pepper blanding.

Frityr: Forvarme olje 180°C. Friteres fra frossen tilstand i 3-4 minutter eller til gyllenbrune.

Air fryer: Ca. ti minutter fra frossen tilstand

Ovn: Forvarm ovnen til 220°C. Bakes i 24-26 minutter eller til gyllenbrune. Vendes halvveis gjennom tilberedningen.



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