

SPRØBAKT & FORSTEKT MED KLIPPFISK

(Gadus Morhua)

BOLINHOSBOLLER

Bolinhos de Bacalhau, croquetas eller fritters - velsmakende frityrstekte boller som stammer fra Portugal hvor den trolig er den mest populære forretten til festmat. Der hvor det feires serveres Bolinhos, gjerne med en delikat salat til, samt en

skikkelig dose chilimajones eller aioli. Retten er også svært populær i latin-amerika. Bollene passer perfekt til tapas eller forretter. De er sprø på utsiden og myke/kremet på innsiden. Kan serveres varm som avkjølt, men må gjennomvarmes før servering.

Friteres fra fryst tilstand

I friter: Forvarm oljen 180°C. Friteres i 6-7 min til gyllenbrune.

I stekepanne: Middels varme i 4 min på hver side til gyllenbrune. **I ovn:** Forvarm ovnen samt skål eller fat til 230°C. Stekes i 9 min på hver side til gyllenbrune.

**Ingredienser:**

Klippfisk av torsk, salt (39%), vann, rapsolje, potet, olivenolje, potetmel, tapioka, salt, hvitløk, dektrose (av mais).

Næringsinnhold pr. 100 g:

Fett	26,4 g
derav mettet	5,6 g
Karbohydrater	29,5 g
derav sukker	1,6 g
Protein	21,7 g
Salt	2,28 g

Energi pr. 100 g: 1894 kj/453 kcal

Kilde: Leverandør

Størrelser og pakninger:

- 5 x 1 kg IQF
- 60 ktn pr pall
- Vekt per pall 300 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 12 mnd fra prod.dat
- Holdbarhet: 7 dager i opptint tilstand
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfryses.
- Fangstområde: FAO 27. Viltfanget



**FISK I
VERDENSKLASSE**



Kontakt oss



Produktportefølje



Se våre
skalldyrprodukter

