

SPRØBAKT & FORSTEKT UERFILÉT

(Sebastes Alutus)

Uten skinn og bein

Norice panerte Uerfilét fra Norice er den perfekte kombinasjon av saftig Uer og knasende sprø panering med smak av paprika og

gurkemeie. Uer er kjent for sin distinkte smak og fine tekstur. De panerte filétene er enkle å tilberede, og en snarvei til fornøyde kunder.



I friter: Forvarm oljen 180°C. Friteres fra frossen tilstand i 5-6 min til gyllenbrune.

I stekepanne: Middels varme i 5 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:

Uer (60%), vann, stabilisator (E451), **hvete**mel, salt, gurkemeie, paprika

Næringsinnhold pr. 100 g:

Fett	2,6 g
derav mettet	0,6 g
Karbohydrater	19,4 g
derav sukker	1 g
Protein	12,4 g
Salt	1,60 g

Energi pr. 100 g: 646 kJ/153 kcal

Kilde: Leverandør

Størrelser og pakninger:

- 2 x 2,5 kg IQF
- 56 ktn pr pall
- Vekt per pall 280 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 24 mnd fra prod.dat
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfrys.
- Fangstområde: FAO 67. Viltfanget



FISK I VERDENSKLASSE



Kontakt oss



Produktportefølje



Se våre
skalldyrprodukter

