

SPRØBAKT & FORSTEKT

(Gadus Macrocephalus)

TORSKEFILÉT

Uten skinn og bein

Sprøbakt torsk er velegnet til fish'n chips på grunn av dens milde smak og faste, saftige tekstur. Når torsken bakes sprø, holder den formen perfekt under tilberedning og absorberer akkurat nok

smak fra røren uten å bli tung eller fet. Sprøbakt torsk gjør fish'n chips til en uimotståelig nytelse hver eneste gang!

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:**

Torsk (60%), hvetemel, vann, rapsolje, gjær, salt

Næringsinnhold pr. 100 g:

Fett	4,8 g
derav mettet	0,4 g
Karbohydrater	19,5 g
derav sukker	1 g
Protein	13,7 g
Salt	0,80 g

Energi pr. 100 g: 749 kJ/178 kcal

Kilde: Leverandør

Størrelser og pakninger:

- 2 x 2,5 kg IQF
- 56 ktn pr pall
- Vekt per pall 302 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 24 mnd fra prod.dat
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfryses.
- Fangstområde: FAO 61/67. Viltfanget



FISK I VERDENSKLASSE



Kontakt oss



Produktportefølje



Se våre
skaldyrprodukter

