

(Salvelinus alpinus)

# FINNMARKSRØYE

## FILÉT

### Loins uten bein

Ishavsørøyefilet er en delikat og eksklusiv fisk som kommer fra de klare, kalde farvannene i Arktis. Vi den kjent for sitt saftige, "hvite" kjøtt og en mild og delikat smak som smelter i munnen. Den er perfekt til både steking, grilling og i ovnen, og gir en luk-

suriøs opplevelse på menyen. Med sitt høye innhold av omega-3 fettsyrer og viktige næringsstoffer, er ishavsørøyefilet et sunt og smakfullt valg som hever menyen og som også er verdig spesielle anledninger.



Delikate superior filéter med skinn, perfekt størrelse på ca 200-300g.

### Ingredienser:

Røye

### Næringsinnhold pr. 100 g:

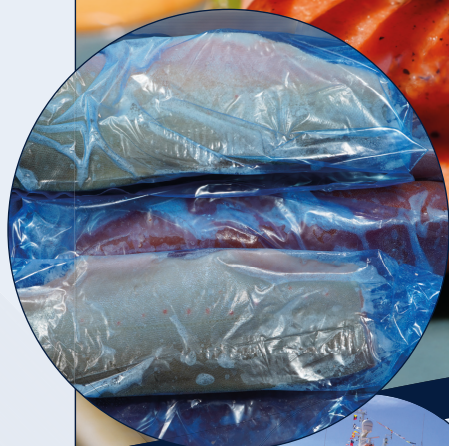
|               |        |
|---------------|--------|
| Fett          | 7 g    |
| derav mettet  | 1,3 g  |
| Karbohydrater | 0 g    |
| derav sukker  | 0 g    |
| Protein       | 14 g   |
| Salt          | 0,15 g |

**Energi pr. 100 g:** 260 kj/62 kcal

Kilde: Leverandør

### Størrelser og pakninger:

- 10% glased, 90% nettovekt
- 22 x 400g IQF
- 24 ktn pr pall
- Vekt per pall 212 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 24 mnd fra prod.dato
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfrys.
- Oppdrett: Norge



## FISK I VERDENSKLASSE



Kontakt oss



Produktportefølje

Se våre  
skalldyrprodukter