

Fisk i verdensklasse

Ingredienser:

Reker (**Krepsdyr**, stabilisator (e450, E451)) (60%), brødkrum (**Hvetemel**, Tapioka stivelse, Vegetabilsk forsterkning, salt, farge (E100, E160c) sukker, Surhetsregulerende midler (E300)), Panering (**hvetemel**, vann, Fortynningsmidler (E1420, E1404), sukker, hvitløk, salt, Hevning-smidler (e450, E500), pepper)

Allergener: Krepsdyr, Hvete.
Kan også inneholde spor av Fisk, bløtdyr, melk, egg, soya, selleri og sennep.

Næringsinnhold pr. 100 g:

Fett	0,6 g
derav mettet	0,2 g
Karbohydrater	18,7 g
derav sukker	1,4 g
Fiber	2,5 g
Protein	9,5 g
Salt	0,8 g

Energi: 522 kj / 123 kcal

Kilde: Matinfo.no



Størrelser og pakninger:

- 800 g
- 6 x 800 g krt IQF I 4,8 kg nettovekt
- Kjøttinnhold 60%
- 25 ktn per pall
- Vekt per pall: 120 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 720 dager fra prod.dato
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfrys.
- Opprinnelsesland: Malaysia



VAREN.R. 9 | EPD.NR 5239157

Golden Prawns

(Pleoticus muelleri)

Argentinske villreker med gurkemeiepanering

Et kreativt innslag til forretter, buffeter, tapas og spennende hovedretter.

Frityr: Forvarm olje til 180°C og friter i 3-4 minutter eller til paneringen er gyldenbrun. Produktet behøver ikke tines på forhånd. Voila!

I ovn: Forvarm ovnen til 220°C. Legg rekene på bakepapir og stek i 12-14 minutter, snu halvveis. Produktet behøver ikke tines på forhånd. Voila!

