

Fisk i verdensklasse

Ingredienser:

Klippfisk

Allergener: Fiskeprotein

Næringsinnhold pr. 100 g:

Fett	0,3 g
derav mettet	0,2 g
Karbohydrater	0,1 g
derav sukker	0 g
Fiber	0 g
Protein	18 g
Salt	2 g

Energi: 319 kj / 75 kcal

Kilde: Matinfo.no



Størrelser og pakninger:

- 200-300g porsjoner
- Ca. 5 kg per krt IQF
- 80 ktn per pall
- Vekt per pall: 400 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 18 mnd. fra prod.dato.
- Lagring: 0°C til 4°C.
- Fangstområde: FAO 27 viltfanget.



• 200-300 G VAREN.R. 1017 | EPD.NR 5056882

• 300-400 G VAREN.R. 1020 | EPD.NR 5491568

Klippfisk loins

(Gadus Morhua)

Uten skinn og bein

Klippfisken egner seg godt til koking, gratinering, grilling og gryteretter. I Norge er det "bacalao" som er mest populært, men det finnes det like mange oppskrifter som det finnes kokker. Bacalao er på norsk en gryterett med klippfisk, poteter, løk, tomatpure, pimiento, olivenolje, og spansk pepper. Retten er, ifølge historien, introdusert i Kristiansund av spanske sjøfolk som besøkte byen for å handle klippfisk.

