

Fisk i verdensklasse

Ingredienser:

Blekksprut (bløtdyr), (70%), Panering [vann, hvetemel, rapsolje, fortykningsmiddel (E1420, E1404), hevingsmidler (E450, E500), sukker, salt (1,2%), pepper (1%), hvete, gluten, sellerifrø, smaksforsterker (E621), farge (E160c)]

Allergener: Bløtdyr, hvete/hvetegluten, egg, selleri. Kan også inneholde spor av fisk, krepsdyr, melk, soya og sennep.

Næringsinnhold pr. 100 g:

Fett	14,8 g
derav mettet	7 g
Karbohydrater	9,3 g
derav sukker	1,4 g
Fiber	2,4 g
Protein	8,5 g
Salt	1,3 g

Energi: 1003 kj / 240 kcal

Kilde: Matinfo.no



Størrelser og pakninger:

- 16-24 g porsjoner
- 40-65 stk pr kg
- 5 kg IQF
- 42 ktn per pall
- Vekt per pall: 210 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 18 mnd fra prod.dato.
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfrys.
- Fangstområde: FAO 61,67



VAREN.R. 11 | EPD.NR 5056132
UNIL AS / ASKO EPD NR: 4865549

Salt & Pepper, squid chunks

(Dosidicus Gigas)



Sprøbakt blekksprutstykker

Frosne rå stykker av blekksprut som er skjært for å gi en unik marmorering, panert med en salt og pepper blanding.

Frityr: Forvarme olje 180°C. Friteres fra frossen tilstand i 3-4 minutter eller til gyllenbrune.

Air fryer: Ca. ti minutter fra frossen tilstand

Ovn: Forvarm ovnen til 220°C. Bakes i 24-26 minutter eller til gyllenbrune. Vendes halvveis gjennom tilberedningen.

