

Fisk i verdensklasse

Ingredienser:

Reker (krepsdyr, Stabilisator (E450, E451)) (65%) Brødkrum (Hvetemel, Bambus kull pulver 1 %, salt, sukker, Panering (hvetemel, vann, Fortykning-smiddel (E1420), salt, sukker, hevningsmidler (E450, E500), pepper, løk, hvitløk, gjærekstrakt, naturlig smak, røyksmak, guar gummi.

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

Næringsinnhold pr. 100 g:

Fett	1 g
derav mettet	0,9 g
Karbohydrater	15,2 g
derav sukker	1,4 g
Fiber	2,8 g
Protein	10,6 g
Salt	1,9 g

Energi: 498 kj / 118 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. 8 | EPD.NR 5242409

Kuro Prawns

(Pleoticus muelleri)

Argentinske villreker med bambuskullpanering

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!

