

Fisk i verdensklasse

Ingredienser:

Akkar (bløtdyr), (35%), brødsmler (35%) [Hvetemel, rapsole, sukker, salt, farge (E160b)], panerrøre (30%) [Hvetemel, vann, fortykningsmiddel (E1404, E1420), sukker, hevingmiddel (E450, E500), salt].

Allergener: Bløtdyr, Hvete

Næringsinnhold pr. 100 g:

Fett	19,9 g
derav mettet	3,8 g
Karbohydrater	13,7 g
derav sukker	2,8 g
Fiber	3,6 g
Protein	8,2 g
Salt	0,88 g

Energi: 1137 kJ / 274 kcal

Kilde: Matinfo.no



Størrelser og pakninger:

- 35-55 ringer pr kg
- Kjøttinnhold 35%
- 6 x 2 kg IQF
- 15 ktn per pall
- Vekt per pall: 180 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 18 mnd. fra prod.dat
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfrys.
- Fangstområde: FAO 71 villfanget.



VAREN.R. 3171 | EPD.NR 5073234

Sprøbakte panerte akkar ringer, forstekt (Ommastrephes bartrami)

Deilige blekksprutringer med tykke, gode akkartuber i en delikat panering gjør produktet egnet til servering i restauranter som i storkjøkken. Serveres gjerne i kombinasjon med våre ekstra store blekksprutringer, varenummer 3170.

Frityr: Forvarm olje til 180°C og fritter i 2-3 minutter eller til paneringen er gyldenbrun. Produktet skal tilberedes direkte fra fryst tilstand. Voila!

Ovn: Forvarm til 220°C og snu etter 14-16 minutter. Produktet skal tilberedes direkte fra fryst tilstand. Voila!

