

Fisk i verdensklasse

Ingredienser:

Torskeloins

Allergener: Fisk

Næringstabell pr. 100 g:

Fett	1,1 g
mettede fettsyrer	0,1 g
Protein	17,9 g
Karbohydrater	0 g
Salt	0,1 g

Energi: 343 kj / 81 kcal

Kilde: Matinfo.no



Størrelser & pakninger

- 10% glased, 90% net weight
- 120-140g | 140-160g | 160-180g | 180-200g | 200-220g
- May also be delivered in other sizes with or without glasing.
- 5 kg IQF
- 80 ktn pr pall
- Vekt per pall 400 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 18 mnd fra prod.dato
- Lagring: -18°C
- Fangstområde: FAO 27 viltfanget.



- | | |
|---|---|
| • 120-140 G VARENR. 5639 EPD.NR 5056309 | • 180-200 G VARENR. 5644 EPD.NR 5056429 |
| • 140-160 G VARENR. 5640 EPD.NR 5056403 | • 200-220 G VARENR. 5645 EPD.NR 5056437 |
| • 160-180 G VARENR. 5642 EPD.NR 5056411 | |

Torsk loins

(Gadus Morhua)

TORSK LOINS I SERVERINGSSTYKKER UTEN SKINN OG BEIN

Torsken er en av de vanligste av våre saltvannsfisker. De mest vanlige fangstredskapene er bunntål, snurrevad og line. Torsken er utbredt i Nord Atlanteren og det er to hovedtyper; den stasjonære kysttorsken og vandrende oseanisk torsk. Kysttorsken er en utpreget bunnfisk, mens den vandrende torsken lever mer pelagisk.

Den har en mild smak som takler mange ulike typer tilbehør og krydder. Torsken skiver seg lett og bør derfor ikke deles i for små stykker.

