

Fisk i verdensklasse

Ingredienser:

Filet av NZ Monkfish

Allergener: Fiskeprotein

Næringsinnhold pr. 100 g:

Fett	0,1 g
derav mettet	0 g
Karbohydrater	0 g
derav sukker	0 g
Fiber	0 g
Protein	15,8 g
Salt	0,2 g

Energi: 272 kj / 64 kcal

Kilde: Matinfo.no



Størrelser og pakninger:

- 10% glassert, 90% egenvekt
- 5 kg IQF
- 400 g - 600 g | 600 g - 800 g 800 g+
- 70 ktn per pall
- Vekt per pall: 350 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 18 mnd. fra prod.dato. 7 dager i opptint tilstand.
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfrys.
- Fangstområde: FAO 81 villfanget.



- 400-600 G VARENR. **6008** | EPD.NR **5057179**
- 600-800 G VARENR. **6010** | EPD.NR **5057328**

- 800+ G VARENR. **6009** | EPD.NR **5057385**

400-600 G ASKO EPD NR: **4620670**

NZ Breiflabb Monkfish

(Kathetostoma Giganteum)

Filet uten skinn og bein

Denne villfangede delikatessen fra New Zealand er sammenliknbar med vår norske breiflabb. Begge, sammen med flere andre arter, går under navnet monkfish. Monkfish finnes i rike mengder omkring New Zealands kyst, og de største forekomstene finner man i sør.

Filetene har vært testet ut på flere varemesser her i landet, og er nærmest identisk på smak, konsistens og utseende med vår norske breiflabb. Den regnes som en av de kulinariske godbitene fra havet. Den er fast og hvit i kjøttet og svært anvendelig både til steking, grilling og damping.

