

Fisk i verdensklasse

Ingredienser:

Filet (Fisk) (55%), Panering [Hvetemel, Vann, Rapsolje, Tykningsmiddel (E1404), Salt, Hevemiddel (E450, E500), Smaksforsterker (E621), Sukker, Rismel, Melkepulver, Smak, (Malt)]

Allergener: Fisk, melk, hvetemel

Næringsinnhold pr. 100 g:

Fett	11,7 g
derav mettet	2,5 g
Karbohydrater	10,8 g
derav sukker	2,8 g
Fiber	1,4 g
Protein	11,4 g
Salt	0,70 g

Energi pr. 100 g: 822kj/197kcal

Kilde: Matinfo.no



Størrelser og pakninger:

- 60-90 g
- 3x1 kg IQF - ca.40 porsjoner i esken
- 80 ktn per pall
- Vekt per pall: 279 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 720 dager fra prod.dat
- Lagring: -18°C
- Fanget i det sørvestlige stillehavet (FAO 81), viltfanget.



VAREN.R. 3166 | EPD.NR 5397716

Sprøbakt hvitting-filét

(Micromesistius australis)

Hvitting er en torskefisk som har fått navn etter sitt hvite kjøtt. Hvittingen er en typisk fiskespiser, og er en av de viktigste rovfiskene i Nordsjøen. Det hvite, velsmakende kjøttet til hvittingen gjør den til en ettertraktet matfisk. På Sørlandet kalles hvitting for «havets kylling» på grunn av kjøttets smak. Hvitting er en god kilde til natrium, kalium og protein. Den inneholder også andre viktige mineraler.

Serveringsstykkene har god størrelse og paneringen er både sprø og velsmakende.

