

Fisk i verdensklasse

Ingredienser:

Loins av Torsk, salt

Allergener: Fiskeprotein

Næringsinnhold pr. 100 g:

Fett	0,4 g
derav mettet	0,1 g
Karbohydrater	0 g
derav sukker	0 g
Fiber	0 g
Protein	22,6 g
Salt	0,8 g

Energi: 399 kJ / 76 kcal

Kilde: Matinfo.no



Størrelser og pakninger:

- 10% glassert, 90% egenvekt
- 5 kg IQF
- 120g-140g | 140g-160g
- 80 ktn per pall
- Vekt per pall: 400 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 18 mnd. fra prod.dato.
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfrys.
- Fangstområde: FAO 27 viltfanget.



• 120-140G VAREN.R. **5647** | EPD.NR **5056445**

• 140-160 G VAREN.R. **5683** | EPD.NR **5056452**

Torsk Loins lettsaltet

(Gadus Morhua)

Uten skinn og bein

Torsken er en av de vanligste av våre saltvannsfisker. De mest vanlige fangstredskapene er bunntrål, 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.

