

Fisk i verdensklasse

Ingredienser:

Klippfisk

Allergener: Fiskeprotein

Næringsinnhold pr. 100 g:

Fett	0,3 g
derav mettet	0,2 g
Karbohydrater	0,1 g
derav sukker	0 g
Fiber	0 g
Protein	18 g
Salt	2 g

Energi: 319 kj / 75 kcal

Kilde: Matinfo.no



Størrelser og pakninger:

- 300g pr pk.
- Ca. 5 kg per krt
- 63 ktn per pall
- Vekt per pall: 315 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 50 dager.
- Lagring: 0°C til 4°C.
- Fangstområde: FAO 27 viltfanget.



VARENØ. 11658 | EPD.NR 5057377

ASKO EPD NR: 1166990

Gryteklar klippfisk ferske loins

(Gadus Morhua)

Loins uten skinn og bein

Nå kan du endelig kjøpe deg ferdig utvannet klippfisk loins, og bruke den samme dag. Du slipper å tenke på utvanning av fisken, og den har en holdbarhet på hele 50 dager!

Klippfisken egner seg godt til koking, gratinering, grilling og gryteretter. I Norge er det "bacalao" som er mest populært, men det finnes det like mange oppskrifter som det finnes kokker. Bacalao er på norsk en gryterett med klippfisk, poteter, løk, tomatpure, pimiento, olivenolje, og spansk pepper. Retten er, ifølge historien, introdusert i Kristiansund av spanske sjøfolk som besøkte byen for å handle klippfisk.

