

Fisk i verdensklasse

Ingredienser:

Klippfisk av torsk (gadhus morhua) 30%, potet, vann, potetpulver, olivenolje, tapiokastivelse, salt, mysepulver, hvitløk, dektrose (av mais). Må gjennomvarmes før servering.

Allergener: Fisk, melk, egg

Næringsinnhold pr. 100 g:

Fett	14,3 g
derav mettet	1,7 g
Karbohydrater	11,9 g
derav sukker	0,5 g
Fiber	1,3 g
Protein	14,2 g
Salt	0,90 g

Energi: 983 kj / 236 kcal

Kilde: Matinfo.no



Størrelser og pakninger:

- 30 g vekt pr bolle
- 5 x 1 kg IQF
- 70 ktn per pall
- Vekt per pall: 350 kg
- Europall, høyde 120 cm
- Holdbarhet: 12 mnd. fra prod.dato. 7 dager i opptint tilstand.
- Lagring: -18°C. Må ikke gjenfrys.
- Fangstområde: • Lagring: -18°C
- Fangstområde:FAO 27 viltfanget.



VAREN.R. 11610 | EPD.NR 6011308

Bolinhosboller forstekt

(Gadhus Morhua)

Klippfiskboller

Bolinhos de Bacalhau, croquetas eller fritters - velsmakende friturestekte boller som stammer fra Portugal hvor den trolig er den mest populære retten til festmat. Der hvor det feires serveres Bolinhos, gjerne med en delikat salat til, samt en skikkelig dose chilimajones eller aioli. Retten er også svært populær i latin-amerika.

Bollene passer perfekt til tapas eller forretter. De er sprø på utsiden og myke/kremet på innsiden. Kan serveres varm som kald.

Frityr: Forvarm olje til 180°C og friter i 2-3 minutter eller til skorpen er gyldenbrun. Produktet skal tilberedes direkte fra fryst tilstand | **Ovn:** Forvarm til 220°C og snu etter ca. 10 minutter. Produktet skal tilberedes direkte fra fryst tilstand.



Se våre
skalldyrprodukter



NORICE
SEAFOOD AS



VIKING
SEAFOOD



Tore Hamre
tlf: +47 415 59 457
Epost: tore@hoki.no



Geir Olsen
tlf: +47 994 17 851
Epost: geir@hoki.no



Thomas Hegge
tlf: +47 982 95 017
Epost: thomas.hegge@hoki.no