

ROYAL GREENLAND

LITEN GRL. HÄLLEFLUNDRAFILÉ, INTERLEAVED

400-700G, U/SKINN, SINGLE FROZEN, 2 X 15 LBS (2 X 6,804
KG), FRYST



Den lilla grönländska hälleflundran har en söt och smörig smak av umami och ett mjukt och behagligt kött. Köttet är mycket vitt och smaken är fullt utvecklad tack vare den långsamma tillväxten i de iskalla vattnen i Nordatlanten och Norra ishavet. Liten grönländsk hälleflundra har en mycket hög halt av hälsosamma omega-3-fettsyror (2,36 g/100 g) och kalium.

Filéerna är enhetliga i kvalitet och utseende. De kan användas på många sätt, antingen som hela filéer eller skurna i mindre portionsbitar, perfekta för bufféer.

INGREDIENSER

Liten grönländsk Hälleflundrafilé (**fisk**)

SERVERING

Liten grönländsk hälleflundra är lätt att hantera i köket; den passar mycket bra till marinader och kryddor, är lätt att tillaga och blir aldrig torr, även om den råkar tillagas något för länge.

TILLAGNING ANVISNING

Tillaga i ugn på låg värme, eller mjölpanerad i stekpanna på medelhög värme

UPPTINING ANVISNING

Tina upp i kylskåp vid högst 5 °C

FÅNGSTMETOD

Nät/garn, Krokar och linor

FÅNGSTZON

Nordvästatlanten (FAO 21)

Royal Greenland Sverige
Hyllie Stationstorg 31
215 32 Malmö
Sverige
Tel. +46 040-237880
www.royalgreenland.com/se/



Art	Reinhardtius hippoglossoides
Artikelnummer	121134300
Nettovikt	6810 g
Hållbarhet (dagar)	720
Hållbarhet	Fryst

NÄRINGSVÄRDE

Energi	682 kJ / 164 kcal
Fett	12 g
- varav mättade fettsyror	2,4 g
Kolhydrater	0 g
- varav sockerarter	0 g
Protein	14 g
Salt	0,2 g

ALLERGENER

Fisk

KARTONG

Antal per kartong	2
Försäljningsenhet	Ja
Bruttovikt (kg)	14,2
Nettovikt (kg)	13,6
Höjd (mm)	125
Bredd (mm)	260
Längd (mm)	490
GTIN	5740301065425

ENHET

Bruttovikt (kg)	7,071
Nettovikt (kg)	6,804
Höjd (mm)	60
Bredd (mm)	250
Längd (mm)	480
GTIN	5740301065418

PALL

Kartong per EUR 1/1 pall	48
Kartong per lav	6
Lav per pall	8
Bruttovikt (kg)	707
Nettovikt (kg)	654
Höjd (mm)	1150
Bredd (mm)	800
Längd (mm)	1200
GTIN	5740301082057

SPRÅK PÅ ETIKETTEN

FI, FR, NL, DK, IT, DE, EN