

ROYAL GREENLAND

SEJ BITAR AV FILÉ, TEMPURAPANERAD, MSC

100-130G, 65% FISK, FÖRSTÉKT, 5 KG, FRYST

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



Sej fångas i Nordatlantens iskalla, rena vatten, där den långsamt utvecklar sin milda och något söta smak med mycket umami. Köttet är benvitt till rosa och har en fast och saftig konsistens som blir vackert snö vitt och köttet delas i stora, fina lameller när det tillagas. Sej har ett naturligt högt innehåll av protein och jod.

Friterade ryggbitar av sej kan tillagas i ugn direkt från frysen. Sejens naturliga smaker kompletteras av den knapriga frityrsmeten.

INGREDIENSER

Sej (**fisk**) (65%), panering (35%): mjöl (**vete**), vatten, rapsolja, vetestärkelse (**vete**), salt, ris mjöl, modifierad tapiocastärkelse, senapspulver (**senap**), jästmedel (E450i, E500ii, E503ii), skummjölkspulver (**Mjöl**k), dextros, jäst, svartpeppar-extrakt, jästextrakt, emulgator (E472e). Förstekt i rapsolja.

SERVERING

Sej är ett bra alternativ till torsk som är lätt att arbeta med och att tillaga. Produkterna är väl lämpade för snabb och enkel matlagning och passar med samtliga smaker samt en skvätt citron.

TILLAGNING ANVISNING

Tillaga fryst. Ugn: Ca. 20 min. på 225°C i förvärmad ugn.

FÅNGSTZON

Nordöstatlantén (FAO 27)

Art	Pollachius virens
Artikelnummer	153044125
Nettovikt	5000 g
Hållbarhet (dagar)	540
Hållbarhet	Fryst
MSC certifikatnummer	MSC-C-50920

NÄRINGSVÄRDE

Energi	792 kJ / 189 kcal
Fett	9 g
- varav mättade fettsyror	0,7 g
Kolhydrater	12 g
- varav sockerarter	3,5 g
Protein	15 g
Salt	1,4 g

ALLERGENER

Senap, Spannmål som innehåller gluten, Fisk, Mjöl och laktos

KARTONG

Försäljningsenhet	Ja
Bruttovikt (kg)	5,4
Nettovikt (kg)	5
Höjd (mm)	137
Bredd (mm)	299
Längd (mm)	398
GTIN	5740301115694

PALL

Kartong per EUR 1/1 pall	64
Kartong per lav	8
Lav per pall	8
Bruttovikt (kg)	369
Nettovikt (kg)	320
Höjd (mm)	1150
Bredd (mm)	800
Längd (mm)	1200
GTIN	5740301115700

SPRÅK PÅ ETIKETTEN

FI, SE, DK, EN