

ROYAL GREENLAND HELLEFISK, FILET

UDEN SKIND, 100-200G, IQF, 8% GLAZE COMP., 5KG



Royal Greenland, Denmark
Hellebarden 7
9230 Svenstrup
Tel. +45 98154400
www.royalgreenland.com/da/



Art	Reinhardtius hippoglossoides
Varenummer	121135051
Nettovægt inkl. glasering	5500 g
Nettovægt ekskl. glasering	5000 g
Glasering (%)	8 - 12
Holdbarhed (dage)	720
Opbevaring	Frost
MSC certifikat nummer	MSC-C-57420

NÆRINGSVÆRDIER PR. 100G:

Energi	682 kJ / 164 kcal
Fedt	12 g
- heraf mættede fedtsyrer	2,4 g
Kulhydrater	0 g
- heraf sukker	0 g
Protein	14 g
Salt	0,2 g

ALLERGENER

Fisk

KARTON

Handelsenhed	Ja
Bruttovægt (kg)	5,5
Nettovægt (kg)	5
Højde (mm)	138
Bredde (mm)	300
Længde (mm)	400
EAN nummer	5740301145042

PALLE

Kartoner pr. EUR 1/1 palle	96
Karton pr. pallelag	8
Pallelag pr. palle	12
Bruttovægt (kg)	553
Nettovægt (kg)	480
Højde (mm)	1806
Bredde (mm)	800
Længde (mm)	1200
EAN nummer	5740301145059

SPROG PÅ ETIKET

DK, FR, EN, IT, DE

Hellefisk har en sød og smøragtig umamismag og en blød, lækker konsistens. Kødet er helt hvidt, og smagen er fuldt udviklet på grund af den langsomme vækst i de iskolde farvande i Nordatlanten og Arktis. Hellefisk har et højt naturligt indhold af de sunde omega-3 fedtsyrer (2,36 g/100 g) og kalium.

Fileterne har ensartet kvalitet og udseende. De kan anvendes alsidigt enten som hele fileter eller skåret i mindre portioner til buffet.

INGREDIENSER

Hellefisk filet (**Fisk**). Vand (anvendt som beskyttende glasering).

SERVERING

Hellefisk er let at arbejde med i køkkenet. Den tager godt imod smag fra marinader og krydderier, den er nem at tilberede og bliver aldrig tør, selvom den får lidt for lang tid.

TILBEREDNING

Tilberedes i ovn ved svag varme eller steges med let panering på stegepande ved moderat varme

OPTØNING

Optøs i køleskab ved højst 5 °C

FANGSTUDSTYR

Trawl

FANGSTOMRÅDE

Det nordvestlige Atlanterhav (FAO 21)