

ROYAL GREENLAND
TORSKE LOIN, U/SKIND, MSC
120-140G, PBO, 5 KG, FROST

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



Art	Gadus morhua
Varenummer	130600844
Nettovægt inkl. glasering	5500 g
Nettovægt ekskl. glasering	5000 g
Glasering (%)	10
Holdbarhed (dage)	720
Opbevaring	Frost
MSC certifikat nummer	MSC-C-50920

NÆRINGSVÆRDIER PR. 100G:

Energi	305 kJ / 73 kcal
Fedt	0,4 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,3 g
Kulhydrater	0 g
- heraf sukker	0 g
Protein	17 g
Salt	0,23 g

ALLERGENER

Fisk

KARTON

Handelsenhed	Ja
Bruttovægt (kg)	6
Nettovægt (kg)	5
Højde (mm)	111
Bredde (mm)	286
Længde (mm)	392
EAN nummer	5740301077138

PALLE

Kartoner pr. EUR 1/1 palle	112
Karton pr. pallelag	8
Pallelag pr. palle	14
Bruttovægt (kg)	697
Nettovægt (kg)	560
Højde (mm)	1704
Bredde (mm)	800
Længde (mm)	1200
EAN nummer	5740301083221

SPROG PÅ ETIKET

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

Atlantehavstorsk har en frisk og mild umamismag med en let sødme i det faste, saftige kød. Takket være torskens opvækst i det iskolde og rene vand omkring Grønland er kødet meget hvidt, og smagen fuldt udviklet. Kødet deler sig flot i store flager, når det tilberedes, og med det høje proteinindhold og lave fedtindhold er det et sundt og nærende måltid.

Loins er skåret af filetens ryg, som også er den tykkeste og magreste del. Loins fra atlantehavstorsk er fuldstændig ensartede i størrelse og form, hvilket gør dem ideelle til portionsanretning eller a la carte.

INGREDIENSER

Torske Loins uden skin (**Fisk**). Vand (Beskyttende glasering)

SERVERING

Atlantehavstorsk er populær over hele verden for dens unikke smag og alsidige anvendelsesmuligheder i køkkenet. Den smager bedst, hvis den bliver tilberedt nænsomt ved lav temperatur for at bevare den milde, naturlige smag.

TILBEREDNING

Royal Greenland anbefaler skånsom tilberedning ved lav temperatur. Ved kerntemperatur på mindst 60° C. og holdetid i mindst 1 minut, opnås det bedste resultat. Efterfølgende holdbarhed er maks. 24 timer ved maks. 5° C. Ønskes længere holdbarhed, skal holdetiden forlænges i overensstemmelse med <https://sitti.foedevarestyrelsen.dk> hvor også anvisning og dokumentation forefindes.

OPTØNING

Optøs i køleskab ved højst 5 °C

FANGSTUDSTYR

Trawl

FANGSTOMRÅDE

Det nordøstlige Atlanterhav (FAO 27)