ROYAL GREENLAND

DANSKE VESTERHAVS RØDSPÆTTER,PANERET,MSC

70-100G, 1/2 FILET, 70% FISK, 4,5 KG, FROST

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



Art	**Pleuronectes platessa**
Varenummer	**152707100**
Nettovægt	**4500 g**
Holdbarhed (dage)	**540**
Opbevaring	**Frost**
MSC certifikat nummer	**MSC-C-50920**

NÆRINGSVÆRDIER PR. 100G:

Energi	585 kJ / 139 kcal
Fedt	2,4 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,7 g
Kulhydrater	13 g
- heraf sukker	0,9 g
Protein	15 g
Salt	1,21 g

ALLERGENER

Glutenholdige kornprodukter, Æg, Fisk

KARTON

Handelsenhed	Ja
Bruttovægt (kg)	4,9
Nettovægt (kg)	4,5
Højde (mm)	160
Bredde (mm)	299
Længde (mm)	398
EAN nummer	5740301183501

PALLE

Kartoner pr. EUR 1/1 palle	80
Karton pr. pallelag	10
Pallelag pr. palle	8
Bruttovægt (kg)	417
Nettovægt (kg)	360
Højde (mm)	1749
Bredde (mm)	800
Længde (mm)	1200
EAN nummer	5740301183518

SPROG PÅ ETIKET

DK, SE, EN

Danske VESTERHAVS rødspætter er fanget i sæson, hvor kvaliteten er bedst og fisken har en frisk, fyldig og rund smag med saftig konsistens. Danske VESTERHAVS rødspætter er fanget i Vesterhavet og landet i Hvide Sande, Thorsminde, Thyborøn, Hirtshals og Hanstholm.

Danske VESTERHAVS rødspætter er særligt udviklet til professionelle foodservice-kunder og ser ud og smager som hjemmelavet. De er klassisk paneret med æg og grov hvederasp (70% fisk og kun 30% panering), der giver en ekstra sprød panering. En sprødhed, der holder, og gør fileterne særligt godt egnede til mad ud af huset-serveringer – stjerneskud, smørrebrød o.lign.
Tilberedningen er superhurtig og skal ske direkte fra frost!

INGREDIENSER

Rødspættefileter* (**fisk**) (70 %); Panering (30 %): vand, **hvedemel**, **æggehvide** (inkl. vand til rekonstituering), gær, sukker, **hvedegluten**, salt, hvid peber, surhedsregulator: citronsyre (E330). *Enkelte ben kan forekomme.

SERVERING

Rødspætte er kendt for sit meget smagfulde, hvide kød med en næsten cremet konsistens. Den er fedtfattig, proteinrig og en god kilde til B12-vitaminer og selen.

TILBEREDNING

Tilberedes direkte fra frost. Friture: 180°C i ca. 1½-2 min. Pande: Forvarmet pande (middel/hård varme) med olie og smør i ca. 3½-4 min.

FANGSTOMRÅDE

Det nordøstlige Atlanterhav (FAO 27)