

ROYAL GREENLAND

COD LOIN, BATTERED, MSC

95-125G, 60% FISH, PRE-FRIED, 5 KG, FROZEN

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



Art *Gadus morhua*, *Gadus macrocephalus*

Varenummer 153642274

Nettovægt 5000 g

Holdbarhed (dage) 540

Opbevaring Frost

MSC certifikat nummer MSC-C-50920

NÆRINGSVÆRDIER PR. 100G:

Energi	734 kJ / 175 kcal
Fedt	7,2 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,6 g
Kulhydrater	16 g
- heraf sukker	3,4 g
Protein	13 g
Salt	0,55 g

ALLERGENER

Sennep, Glutenholdige kornprodukter, Fisk, Mælkeprodukter (inkl. Laktose)

KARTON

Handelsenhed	Ja
Bruttovægt (kg)	5,3
Nettovægt (kg)	5
Højde (mm)	137
Bredde (mm)	299
Længde (mm)	398
EAN nummer	5740301183136

PALLE

Kartoner pr. EUR 1/1 palle	56
Karton pr. pallelag	8
Pallelag pr. palle	7
Bruttovægt (kg)	325,4
Nettovægt (kg)	280
Højde (mm)	1109
Bredde (mm)	800
Længde (mm)	1200
EAN nummer	5740301183143

SPROG PÅ ETIKET

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

Torsk har en frisk og mild umamismag med en let sødme i det faste, saftige kød. Kødet deler sig flot i store flager, og med det høje proteinindhold og lave fedtindhold er det et sundt og nærende måltid.

De sprødbagte torskeloins har en knasende overflade, der holder på kødets saft og smag. Dejens fyldige smag supplerer torskens naturlige og milde smag godt og de kan sættes i ovnen direkte fra fryseren.

INGREDIENSER

Torsk* (fisk) (60%), panering (40%): **hvedemel**, vand, rapsolie, **hvedestivelse**, salt, rismel, modificeret tapioca stivelse, **sennepspulver**, hævemidler (E450i, E500ii), **skummetmælkspulver**, dextrose, gær, sort peber ekstrakt, gærekstrakt. Forstegt i rapsolie. *Enkelte ben kan forekomme.

SERVERING

Den milde og sødmefulde smag fra torsken egner sig godt til servering med mere krydret tilbehør. Produkterne er velegnede til nem og hurtig tilberedning, hvor de samtidig bevarer saftighed og smag i kødet.

TILBEREDNING

Tilberedes fra frossen stand. Ovn: 20 minutter ved 220°C i en forvarmet ovn.

FANGSTOMRÅDE

Det nordøstlige Atlanterhav (FAO 27), Nordvestlige Stillehav (FAO 61), Nordøstlige Stillehav (FAO 67)