

ROYAL GREENLAND  
TORSKRYGGFILÉ, U/SKINN, MSC  
140-160G, PBO, 5 KG, FRYST

Royal Greenland Sverige  
Hyllie Stationstorg 31  
215 32 Malmö  
Sverige  
Tel. +46 040-237880  
[www.royalgreenland.com/se/](http://www.royalgreenland.com/se/)



Art	Gadus morhua
Artikelnummer	130600854
Nettovikt inkl. glasering	5500 g
Nettovikt exkl. glasering	5000 g
Glasering (%)	10
Hållbarhet (dagar)	720
Hållbarhet	Fryst
MSC certifikatnummer	MSC-C-50920

#### NÄRINGSVÄRDE

Energi	305 kJ / 73 kcal
Fett	0,4 g
- varav mättade fettsyror	0,3 g
Kolhydrater	0 g
- varav sockerarter	0 g
Protein	17 g
Salt	0,23 g

#### ALLERGENER

Fisk

#### KARTONG

Försäljningsenhet	Ja
Bruttovikt (kg)	6
Nettovikt (kg)	5
Höjd (mm)	111
Bredd (mm)	286
Längd (mm)	392
GTIN	5740301077145

#### PALL

Kartong per EUR 1/1 pall	72
Kartong per lav	8
Lav per pall	9
Bruttovikt (kg)	407
Nettovikt (kg)	360
Höjd (mm)	1149
Bredd (mm)	800
Längd (mm)	1200
GTIN	5740301083238

#### SPRÅK PÅ ETIKETTEN

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

Torsk har en fräsch och mild umamismak med en liten sötma i det fasta, saftiga köttet. Tack vare att torsken växer i de iskalla och rena vattnen runt Grönland får den ett mycket vitt kött och fullt utvecklad smak. Köttet faller fint isär när det kokas, och den höga proteinhalten och låga fetthalten gör torsken till en hälsosam och näringsrik måltid.

Ryggbiten skärs ut från filéns ryggdel, vilket också är den tjockaste och magraste delen. Ryggbitar från torsk är enhetliga i storlek och form, vilket gör dem perfekta för portionsservering eller bufféer.

#### INGREDIENSER

Torsk ryggbit utan skinn (**Fisk**). Vatten (används som skyddande glasering).

#### SERVERING

Torsken är populär i hela världen för sin unika smak och mångsidighet i köket. Tillagas helst skonsamt vid låga temperaturer för att bevara den milda, naturliga smaken.

#### TILLAGNING ANVISNING

Tillaga i ugn på låg värme, eller mjölpanerad i stekpanna på medelhög värme

#### UPPTNING ANVISNING

Tina upp i kylskåp vid högst 5 °C

#### FÅNGSTMETOD

Trålar

#### FÅNGSTZON

Nordöstatlanten (FAO 27)