

ROYAL GREENLAND
SEJRYGGFILÉ, U/SKINN, MSC
60-80G, ENKELFRYST, 5 KG, FRYST

Royal Greenland Sverige
Hyllie Stationstorg 31
215 32 Malmö
Sverige
Tel. +46 040-237880
www.royalgreenland.com/se/



Sej fångas i Nordatlantens iskalla, rena vatten, där den långsamt utvecklar sin milda och något söta smak med mycket umami. Köttet är benvitt till rosa och har en fast och saftig konsistens som blir vackert snö vitt och köttet delas i stora, fina lameller när det tillagas. Sej har ett naturligt högt innehåll av protein och jod.

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

INGREDIENSER

Sej (**fisk**). Vatten (används som skyddande glaseringsmedel). Enstaka ben kan förekomma.

SERVERING

Sej är lätt att arbeta med och tillaga och är ett bra alternativ till torsk. Den bör helst tillagas vid låga temperaturer för att bevara den naturliga saftigheten och smaken.

TILLAGNING ANVISNING

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

UPPTINING ANVISNING

Tina upp i kylskåp vid högst 5 °C

FÅNGSTMETOD

Trålar, Nät/garn, Krokar och linor, Notar, Ringnotar och sänkhåvar

FÅNGSTZON

Nordöstatlant (FAO 27)

Art	Pollachius virens
Artikelnummer	133060080
Nettovikt inkl. glaseringsmedel	5500 g
Nettovikt exkl. glaseringsmedel	5000 g
Glaseringsmedel (%)	8 - 12
Hållbarhet (dagar)	540
Hållbarhet	Frys
MSC certifikatnummer	MSC-C-50920

NÄRINGSVÄRDE

Energi	326 kJ / 77 kcal
Fett	0 g
- varav mättade fettsyror	0,2 g
Kolhydrater	0 g
- varav sockerarter	0 g
Protein	18 g
Salt	0,24 g

ALLERGENER

Fisk

KARTONG

Försäljningsenhet	Ja
Bruttovikt (kg)	5,9
Nettovikt (kg)	5
Höjd (mm)	140
Bredd (mm)	294
Längd (mm)	394
GTIN	5740301123859

PALL

Kartong per EUR 1/1 pall	80
Kartong per lav	10
Lav per pall	8
Bruttovikt (kg)	498,6
Nettovikt (kg)	400
Höjd (mm)	1224
Bredd (mm)	800
Längd (mm)	1200
GTIN	05740301123866

SPRÅK PÅ ETIKETTEN

SE, EN, DK, FI