

ROYAL GREENLAND  
SEJFILÉ, U/ SKINN  
125-250G, ENKELFRYST, 5 KG, FRYST



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.

Sejfiléerna har ett enhetligt utseende när det gäller både färg och form. De kan användas på många sätt, antingen som hela filéer eller skurna i mindre portionsbitar, perfekta för bufféer.

## INGREDIENSER

Sejfilé (**fisk**). Vatten (används som skyddande glaserings)

## 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

Nät/garn, Notar, Trålar, Krokar och linor

## FÅNGSTZON

Nordöstatlant (FAO 27)

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



Art	Pollachius virens
Artikelnummer	133125250
Nettovikt inkl. glaserings	5500 g
Nettovikt exkl. glaserings	5000 g
Glaserings (%)	8 - 12
Hållbarhet (dagar)	540
Hållbarhet	Frys
MSC certifikatnummer	MSC-C-50920

## NÄRINGSVÄRDE

Energi	326 kJ / 77 kcal
Fett	0,5 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	5740301137238

## PALL

Kartong per EUR 1/1 pall	64
Kartong per lav	8
Lav per pall	8
Bruttovikt (kg)	403,9
Nettovikt (kg)	320
Höjd (mm)	1216
Bredd (mm)	800
Längd (mm)	1200
GTIN	05740301137245

## SPRÅK PÅ ETIKETTEN

SE, DK, FI, EN