



Klippfisk Loins Håndskåret 500g Dybvik

Ryggstykke av tradisjonell klippfisk. Stykkene er håndskjærte etter modning. Dette for å ta vare på alle de gode smakene. Singelpakket

Varenummer: 124 | EPD-nummer: 1924711 | GTIN: 02386533500001

DYBVIK

PRODUSENT:

Jakob og Johan Dybvik AS

VAREMERKE:

DYBVIK

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

+47 701 99 980

jakob@bacalao.com

www.dybvik.no/

**20 produkter i
databasen**

**Se flere produkter
fra DYBVIK**

Ingredienser

Fisk

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk	●	
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	697 kJ/ 167 kcal
Fett	1,00 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,00 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	37,80 g
Salt	18,00 g
Vitamin D	2,40 µg (48% *)
Vitamin B12	3,60 µg (144% *)
Jern	1,60 mg (11% *)
Selen	148,00 µg (269% *)

* av daglig referanse inntak

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Norge
Opphavsland	Norge
Varegruppe	Fisk
Varenummer	124
EPD-nummer	1924711
GTIN	02386533500001
GTIN2	97038420003512
GTIN3	97038420003529
Opprettet dato	13.02.2020
Oppdatert dato	13.02.2020

Oppbevaring

Temperatur, min	-1 grader (C)
Temperatur, max.	5 grader (C)
Holdbarhet, total	540 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	<i>Ikke oppgitt</i>
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Pannestekes	Stekes i smør eller olivenolje etter utvanning.
Ovnsbakes	Bakes i ovn, etter utvanning. Se oppskrifter på dybvik.no
Kokes	Deles i passe stykker og kokes, etter utvanning. Se oppskrifter på dybvik.no
Kokes	Deles i passe stykker og kokes/trekkes, etter utvanning. Se oppskrifter på dybvik.no