



CARPACCIO AV KLIPPFISK LOINS EXSTRA

Ypperlig til forretter, sashimi, tapas og småtygg.

Varenummer: 206 | EPD-nummer: 4981486 | GTIN: 07038420017899



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 | 680 kJ/ 160 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 |
| * av daglig referanse inntak | |

Produktinformasjon

| | |
|------------------|----------------|
| Opprinnelsesland | Norge |
| Opphavsland | Norge |
| Varegruppe | Fersk fisk |
| Varenummer | 206 |
| EPD-nummer | 4981486 |
| GTIN | 07038420017899 |
| GTIN2 | |
| GTIN3 | |
| Opprettet dato | 02.10.2019 |
| Oppdatert dato | 02.10.2019 |

Oppbevaring

| | |
|--|---------------------|
| Temperatur, min | 0 grader (C) |
| Temperatur, max. | 4 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

Spiseklar

100 g Carpaccio Loins Extra 1,5 dl god olivenolje eller hvitløk/ramsløkolje Små toas eller rugbrød. Tørkede eplekiver eller spekeskinke. SLIK GJØR DU: 1.Vann ut fisken i ca. 45 minutt. Legg 100 g Klippfisk Carpaccio i 1 liter kaldt vann. Bytt vann etter 15 min. Etter ytterligere 30 minutter, siler du vekk vannet. 2.Legg fisken i oljen og la den godgjøre seg der en lite stund. 3. La oljen renne av seg og server på toast med eplekiver eller et lite stykke spekeskinke. Kvern litt pepper over. Hvitløksolje:Legg knuste hvitløk i 3 dl olivenolje. La stå og trekke over natten. Ramsløkolje: 1/2 teskje ramsløkpure blandes i ca 3 dl olivenoje.