



CARPACCIO AV KLIPPFISK LOINS EXTRA

Ypperlig til forretter, sashimi, tapas og småtygg.

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

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	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.