



GOURMET TORSKEFILET



420 KGM

Renskåret ryggfilet av torsk, også kjent som torskeloin, er perfekt til både steking og koking. Torskekjøttet er hvitt og smakfullt, og ypperlig utgangspunkt for deilige middagsretter. (420G) Torsk fra Norge.

Varenummer: 70801 | EPD-nummer: 2834059 | GTIN: 07310500113142



INFORMASJONSEIER:

Findus Norge AS

PRODUSENT:

Findus Norge AS

VAREMERKE:

Findus

Vil du vite mer om produktet?

Ta kontakt på:

findus.foodservices@no.findus.com

www.findusfoodservice.no

196 produkter i
databasen

Se flere produkter
fra Findus

Ingredienser

Fisk - Renskårne fileter av **torsk*** (Gadus Morhua).

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	310 kJ/ 75 kcal
Fett	0,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,10 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	17,00 g
Salt	0,10 g
Natrium	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Kina
Opphavsland	Polen
Varegruppe	Frossen fisk
Varenummer	70801
EPD-nummer	2834059
GTIN	07310500113142
GTIN2	7310500113166
GTIN3	
Opprettet dato	22.11.2017
Oppdatert dato	03.02.2025

Oppbevaring

Temperatur, min	-30 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	540 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	50 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Tilberedes i mikrobølgeovn	MIKRO (750 W) Legg de dypfryste fiskestykkene på et fat som er egnet for mikrobølgeovn. Dekk med lokk eller plastfolie. Kok fisken i 7-9 minutter.
Pannestekes	STEKEPANNE Tin filetene. Vend dem deretter i sammenpisket egg/melk og deretter i hvetemel/griljeringsmel tilsatt salt og pepper. Stek filetene forsiktig i smør eller olje på middels varme i ca. 3-4 minutter på hver side. Du kan også steke filetene uten å panere dem.
Trekkes	KJELE Legg de dypfryste fiskestykkene i kokende vann tilsatt salt. Vannet skal akkurat dekke fisken. La fisken trekke i 10-12 minutter til fiskekjøttet blir hvitt. Da er fisken ferdig.