

Hvittingfilet, sprøbakt

Hvitting er en torskefisk som har fått navn etter sitt hvite kjøtt. Det hvite, velsmakende kjøttet til hvittingen gjør den til en ettertraktet matfisk. På Sørlandet kalles hvitting for «havets kylling» på grunn av kjøttets smak. Hvitting er en god kilde til natrium, kalium og protein. Den inneholder også andre viktige mineraler. Serveringsstykkene har jevn størrelse på 90 gr og paneringen er både sprø og velsmakende. Utmerket til fish&chips.

Varenummer: 1914 | EPD-nummer: 5521497 | GTIN: 70559501191452

PRODUSENT:
Edward Johnsen AS

VAREMERKE:
Møremat

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:
+47 930 33 123
reng@online.no
www.edwardjohnsen.no

52 produkter i databasen

Se flere produkter fra Møremat

Ingredienser

Fisk, **hveteme**l, vann, rapsolje, E1404-tykningsmiddel, salt, hevemiddel-E450-E500, smaksforsterker-E621, sukker, rismel, **melk**, smak(malt)

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 20.11.2026

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten Hvete	●	
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	822 kJ/ 197 kcal
Fett	11,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	2,50 g
Karbohydrat	10,80 g
hvorav	
- Sukkerarter	2,80 g
Protein	11,40 g
Salt	0,70 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	New Zealand
Opphavsland	New Zealand
Varegruppe	Frossen fisk
Varenummer	1914
EPD-nummer	5521497
GTIN	70559501191452
GTIN2	
GTIN3	
Opprettet dato	14.02.2020
Oppdatert dato	01.03.2020

Oppbevaring

Temperatur, min	-18 grader (C)
Temperatur, max.	-45 grader (C)
Holdbarhet, total	720 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	500 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	*Ikke oppgitt*
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	*Ikke oppgitt*

Dette produktarket er hentet fra www.matinfo.no. Mllum er ikke ansvarlig for eventuelle feil eller mangler i den oppgitte informasjonen. Kontroller alltid listen over ingredienser og allergener på produktpakningen.

Utskriftsdato: 20.11.2026