

Fileterne kan anvendes **direkte fra frost** uden yderligere tilberedning

FÆRDIGSTEGT PANERET FISK

du skal **kun optø** fisken

5 x færdigstegt paneret fisk: rødspætte, skrubbe, 2 slags sild og nuggets af alaskasej

De færdigstegte fisk er tilberedt til en kernetemperatur på 72°C,
så du kun **behøver at tøm dem op før brug.**

- Nyt at **fisken kan anvendes direkte fra frost, uden yderligere tilberedning**
- Enkelt og tidsbesparende at servere fisk
- De færdigstegte fisk kan **også luges direkte fra frost** - de bliver rigtig lækre i ovnen ved 230°C i 9 min.

Royal Greenland
**FIT FOR
FOODSERVICE
&
GASTRO**

Fordele med færdigstegte fisk!

- Fisken er tilberedt til 72°C, opvarmning er altså ikke nødvendig
- Spar tid - kan anvendes direkte i menubakker
- Kan spises kold



**Sildefilet, rugmelspaneret
færdigstegt (80% fisk)**
Vægt: 80 - 125 g, 5 kg
Varenr.: 153 639 010



**Rødspættefilet, paneret,
færdigstegt (60% fisk)**
Vægt: 70 - 100 g, 5 kg
Varenr.: 152 709 500



**Skrubbefilet, paneret,
færdigstegt (54% fisk)**
Vægt: 70 - 100 g, 5 kg
Varenr.: 152 709 600



**Fiskenuggets af alaskasej,
tempurapaneret, færdigstegt
(80% fisk)**
Vægt: 16 - 26 g, 2 x 2.500 g/krt
Varenr.: 154 054 102

NYHED!



**Sildefilet, paneret,
færdigstegt
(65% fisk)**
Vægt: 100 - 160 g, 2 x 2.500 g/krt
Varenr.: 153 639 011

NYHED!