

Nye Fiskesymfoni Tricolore

Tre fiskeslag
Like biter
Lett å trylle med



Gode råvarer, god fagkunnskap



Nyhet!

Fiskesymponi Tricolore

Her har vi renskåret like biter av laks, torsk og sei, ferdig blandet og i en perfekt bitestørrelse – ca. 20 g. Derved får du ideelle ingredienser til middagslaging, til wok, i supper, gryter og gratenger. Kan også trees på spyd før steking eller grilling eller som en kreativ ingrediens på en tapasbuffet. På forsidebildet har vi anrettet Fiskesymponi Tricolore på en seng av Findus Hvete-kornspilaff med bønnespirer, ruccolasalat og karri-remoulade.



FAKTA - 72608

EPD 1 107 283

5,0 kg (5 x 1,0 kg, uglassert vekt)

Anbefalt porsjonsstørrelse, 120 g gir 41 porsjoner pr. crt.



Tilberedning

Tilberedes fra dypfryst tilstand direkte i supper, til wok og gryteretter.

Ingredienser

Biter av renskårne filéer av laks (*Salmo Salar*), torsk (*Gadus morhua*) og sei (*Pollachius virens*). Laksen er oppdrettet i Norge/Chile. Torsk og sei er fisket i Det Nordøstlige Atlanterhav.

Næringsinnhold

100 g ferdig vare gir ca. 470 kJ (110 kcal) og inneholder ca.:
19 g protein, 0 g karbohydrat, 4 g fett hvorav 0,8 g mettet og 0,1 g natrium

Ved intoleranser - inneholder

Gluten: - Egg: -
Melkeprotein: - Soyaprotein: -

Tett på kokken.

Flott Symfoni med mange akter.

Her er en god nyhet til Wok. Her har vi rensket, kuttet og sortert fiskestykkene for deg. Med Fiskesymponi Tricolore er det bare å legge stykkene rett i Woken, krydre og servere.

Til pastaen er det bare å dampe Fiskesymponi Tricolore i lettsaltet vann og blande dette med en fargerik mix av pasta Tricolore.

Til fiskesuppen kommer du ikke utenom vår Fiskesymponi Tricolore, rett fra posen og fiskesuppen er ferdig på 1-2-3.

Fisk og grønnsaker i form: Her blander man Fiskesymponi Tricolore og grønnsaker. Legges i smurt form. En tykk hvit saus, gjerne tilsmakt med noen gode krydder og urter, helles over.

Ha ost på toppen og stek ferdig i ovn på 180 ° C ca. 30-40. min. Kan det bli enklere?

Fiskegrute er manges favoritt. Bruk en jevnt fiskesaus, tilsett Fiskesymponi Tricolore og Findus Wokgrønnsaker Thai og la det trekke noen minutter, da har du en kraftig og serveringsklar fiskegrute på noen få minutter!

–Snakk om fiskelykke!

Finn Hugo Olsen, Fagsjef