



*Kanskje er når nye, innbakte
fiskeburger verdens beste?*

Innbakt fiskeburger, 120 g

Vår nye innbakte fiskeburger er noe av det aller beste vi har utviklet for det norske storkjøkken. Denne rektangulære tempurapanerte seiburgeren går rett inn i et hvert serveringskonsept. Du kan tilberede den på flere måter. Kjøkkenet kan servere denne gobiten som fish 'n chips, som "in hand food" eller med grovt eller fint brød som burger. Fisk har aldri vært sunnere, og det spises stadig mer fisk i flere anledninger. Sørg for at dine gjester har valgmulighetene på ditt spisested. Menyvalget er ditt og vi har fiskeproduktene for de aller fleste ønsker og behov. Fisk er sunt året rundt.

6 kg (5 x 1,2 kg). Findus vnr. 86834
Anbefalt porsjonsstørrelse 1 stk. à 120 g
gir 50 porsjoner pr. kartong.



EPD 1 758 705

TILBEREDNING

Tilberedningstider kan variere med ulike typer ovner og med mengde produkt. Ta derfor utgangspunkt i kjernetemperatur hvor produktet er ferdig for servering ved 70 °C. Produktet tilberedes fra dyperfrost tilstand.

Frityr: Stekes i frityr 180° C i ca 4-5 minutter.
Konveksjon-/kombiovn: Legg fiskeburgere på bakebrett/bakk (perforerte).
Stekes i forvarmet ovn på 200° C i ca 15 minutter.

INGREDIENSER

Renskarne fileter av sei (57 %), hvetemel, vegetabilsk olje, stivelse, salt, skummet melkepulver, sukker, mysepulver, bakepulver (E450, E500) og gjær.
Saltinnhold: 1,0 %.

NÆRINGSINNHOLD

100 g ferdig vare gir ca. 855 kJ (204 kcal) og inneholder 11,4 g protein, 18 g karbohydrater hvorav sukkerarter 3,2 g, 9,6 g fett hvorav mettet fett 4,1 g, kostfiber 1,2 g og natrium 0,4 g.

VED INTOLERANSER - INNEHOLDER

Gluten	ja	Egg	-
Melkeprotein	ja	Soyaprotein	-