



Deilige fiskestykker som kan serveres med fargerike grønnsaker. En sikker vinner!



## Sei-loins MSC



Nå kan du servere dine gjester det beste stykket av seifiletet vel vitende om at råstoffet kommer fra et MSC-godkjent fiskeri i Barentshavet. Stykkene kuttes av den fineste delen av seiryggen og blir jevne i størrelsen. Resultatet muliggjør jevnere og mer delikate utporsjoneringer på tallerkenen. MSC-merkingen av denne rike protein og B12-vitaminkilden innebærer at vi kan garantere at;

- Mengden fisk som kan fanges skal være tilpasset slik at hav og sjø ikke overfiskes
- Eventuell påvirkning på andre fiskearter, marine pattedyr og havbunn skal minimeres
- Gjeldende regler og metoder skal anvendes for å opprettholde ett langsiktig bærekraftig fiskeri

5 kg (Ca 60 g - 100 g pr bit, uglassert vekt).  
Findus vnr. 94979  
Anbefalt porsjonsstørrelse, 2 stk gir ca. 160 g  
gir 31 porsjoner pr. kartong.



EPD 1 759 885

### TILBEREDNING

Tilberedning: Tilberedes fra dypfryst tilstand. Trekket i sin egen kraft under lokk i konveksjonsovn, uten lokk i kombiovn. Ca-tider som gjelder full ovn.

Konveksjonsovn	175°C	30 - 35 min
Kombiovn; Koke/damp	98°C	10 - 12 min
Kombiovn; Koke/damp	72°C	15 - 20 min

### INGREDIENSER

Renskarne fileter av sei\* (Pollachius virens).  
Fisket i det nordøstlige Atlanterhavet.

\*Dette produktet kommer fra et fiskeri som er sertifisert ifølge Marine Stewardship Councils miljøkrav for et velkjøtt og bærekraftig fiskeri. [www.msc.org](http://www.msc.org)

### NÆRINGSINNHold

100 g ferdig vare gir ca. 370 kJ (90 kcal) og inneholder 20 g protein, 0 g karbohydrater, 0,9 g fett hvorav mettet fett er 0,1 g, kostfiber 0 g og natrium 0 g

MSC-symbol  
MML-C-1103 (MSC sertifiseringsnummer/certification number)  
[www.msc.org](http://www.msc.org)

