

Scampi Fritti

Utrolig lettvint, utrolig godt
og utrolig populært!



Scampi Fritti - et attraktivt valg for både kjøkken og gjest

Scampi er løsfryste kjempereker (30/50 pr. pund/lbs) og er nok det thailandske skalldyr som er mest kjent på norske kjøkken. Kjemperekene er innbakt i en sprø og pikant krydret deig. Forstekt i vegetabilisk olje, ferdig for steking eller fritering. Serveres primært varm, men kan også serveres kald.

Kombinasjonsmulighetene er mange med produktets delikate, spennende utseende og gode smak. Den enkle tilberedningen og greie utporsjonering gjør Scampi Fritti til et attraktivt valg for både kjøkken, meny og gjest.

Serveringstips:

Scampi Fritti kan serveres alene som snacks eller sammen med dipsauser som for eksempel remulade, salsa eller barbequesauser. Avocadosaus basert på yougurt naturell - som en "in hand" servering er også godt. Passer også fint som forret og som innslag i en eksotisk fiskerett. Server den gjerne med ris, wokede grønnsaker eller en sursøt saus. Det beste resultatet får du ved fritering. Krydre gjerne med hvitløk, salt eller paprika etter fritering.



SCAMPI FRITTI 462736

5 kg
(5 poser x 1 kg)



Anbefalt porsjonsstørrelse:
Etter behov

Ved intoleranser - inneholder:

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

EPD vnr. 829 036

Tilberedning:

Varmes fra dypfryst tilstand til 70°C kjernetemperatur.

Ca-tider som gjelder full ovn:

Ovnstype	°C	Dypfryst
Konveksjonsovn	200°C	15 - 20 min.
Stekeovn	200°C	15 - 20 min.
Frityr	180°C	3 - 4 min.

Finn den tid som passer best for ditt tilberedningsutstyr.

Ingredienser:

Indonesiske reker (51%), hvetemel, maismel (maizenna), vegetabilisk olje, bakepulver (E450, E500), salt og pepper. Saltinnhold 1%.

Næringsinnhold:

100 g ferdig vare gir ca. 780 kJ (190 kcal) og inneholder ca.:
11 g protein, 18 g karbohydrat og 8 g fett.

Prøv også vårt øvrige seafood-sortiment



REKER, PILLEDE - LØSFRYST
EPD vnr. 422 964

Vnr. 469329
4 kg
(2 x 2 kg)



CALAMARE FRITTI
EPD vnr. 114 611

Vnr. 4629
8 kg
(4 x 2 kg)



FISHERMAN'S PLATTER
EPD vnr. 552 075

Vnr. 4645
4 kg
(20 x 200 g)

