



Produktet er glutenfritt Særnær fri for melk Særnær laktosefrie produkter Særnær laktoseredusert

TORSKELOINS 120-140g u/skinn

5000 GRM

Pro Innova best på frossen, kvalitet som fersk! Pro Innova produkter holder seg bedre under fryselagring. Gjennom vår behandling av fisk har man klart å redusere svinnet ved opptining til det minimale. Svinnet ved varmebehandling er betydelig redusert. Fisken blir saftigere Får bedre smak. Hvitere farge. Tåler hardere behandling. Kjøttet får mer struktur. Ingen bruk av fosfat Bakteriehemmende behandling Linefanget. Økonomisk gevinst. Pro Innova sin fisk skal være det beste alternativet på frossen fisk.

Varenummer: 201 | EPD-nummer: 4149324 | GTIN: 07090030562015



PRODUSENT:
Pro Innova AS

VAREMERKE:
PRO INNOVA

Vil du vite mer om produktet?
Ta kontakt på:

+47 982 95 017

thomas.hegge@proinnova.no

www.proinnova.no

9 produkter i databasen

Se flere produkter
fra PRO INNOVA

Ingredienser

TORSK, (GADUS MACROCEPHALUS), UTEN SKINN OG BEN, SALT, KARAGENAN, N.LACTAT, N.SITRAT, N.ACETAT, N. KARBONAT

Allergener

Allergen	Ja	Nei
Gluten		●
Skalldyr		●
Egg		●
Fisk	●	
Peanøtter		●
Soya		●
Melk		●
Nøtter		●
Selleri		●
Sennep		●
Sesamfrø		●
Svoveldioksid eller sulfitter		●
Lupin		●
Bløtdyr		●

● Ja = ingrediensen inngår i oppskriften

● Nei = produktet inneholder ikke spor av det angitte allergenet

Merk at all allergeninformasjon må brukes med varsomhet og kun forstås som veiledende.

Den som tilbereder/serverer mat til en allergiker må alltid lese varens/pakningens ingrediensliste nøye.

Næringsinnhold

Pr. 100 gram.

Energi	310 kJ/ 75 kcal
Fett	0,70 g
hvorav	
- Mettede fettsyrer	0,70 g
Karbohydrat	0,00 g
hvorav	
- Sukkerarter	0,00 g
Protein	17,00 g (52% *)
Salt	0,10 g
* av daglig referanse inntak	

Produktinformasjon

Opprinnelsesland	Thailand
Opphavsland	Russland
Varegruppe	Frossen fisk
Varenummer	201
EPD-nummer	4149324
GTIN	07090030562015
GTIN2	07090030567256
GTIN3	07090030567256
Opprettet dato	22.12.2014
Oppdatert dato	22.11.2016

Oppbevaring

Temperatur, min	-29 grader (C)
Temperatur, max.	-18 grader (C)
Holdbarhet, total	450 dager
Holdbarhet, min. antall dager fra levering til sluttbruker/kjøkken	150 dager
Lagringsgrad	
Holdbarhet etter åpning (kjøl og frysevarer)	<i>Ikke oppgitt</i>
Holdbarhet etter tining (fryste varer)	<i>Ikke oppgitt</i>

Tilberedning

Dampes	Fremgangsmåte: Pro Innova Torskeloins: Tines på Kjøøl ved 4 grader. Alternativ 1: Trekkes i vann ved 98 grader (ikke kok) i 10-12 minutter. Alternativ 2: Dampes i combidamper ved 72 grader , 60% damp i 18-20 minutter. Alternativ 3: Bakes i Ovn ved 140 grader 12-14 minutter. Alternativ 4: Pannestekt, vend fisken i mel, saltet og pepres, stek med skinn siden ned først i 3-4 minutter, snu og stek 3-4 minutter til, snu tilbake på skinnsiden og la hvile i pannen i ca. 4 minutter til du ser at fisken skiver seg. Som du ser er det flere måter og varmebehandle fisken på. Torsken holder på saften best ved og følge disse alternativene, dermed kan den serveres både som en tallerkenrett og på buffet. Tips: Pensle fisken i litt olivenolje før varmebehandling, da vil den få en fin og blank overflate, samtidig som den blir enda saftigere.
Dampes	Fremgangsmåte: Pro Innova Torskeloins: Tines på Kjøøl ved 4 grader. Alternativ 1: Trekkes i vann ved 98 grader (ikke kok) i 10-12 minutter. Alternativ 2: Dampes i combidamper ved 72 grader , 60% damp i 15-18 minutter. Alternativ 3: Bakes i Ovn ved 140 grader 12-14 minutter. Alternativ 4: Pannestekt, vend fisken i mel, saltet og pepres, stek med skinn siden ned først i 3-4 minutter, snu og stek 3-4 minutter til, snu tilbake på skinnsiden og la hvile i pannen i ca. 4 minutter til du ser at fisken skiver seg. Som du ser er det flere måter og varmebehandle fisken på. Torsken holder på saften best ved og følge disse alternativene, dermed kan den serveres både som en tallerkenrett og på buffet. Tips: Pensle fisken i litt olivenolje før varmebehandling, da vil den få en fin og blank overflate, samtidig som den blir enda saftigere.

GPC Kategori

Klasse	Fisk – ubearbeidet
--------	--------------------