

Hellefisk
er høj på
OMEGA 3

- Saftige og velsmagende
- Dansk produceret
- Gluten- og laktosefri
- Færdigstegt

FISKEFRIKADELLER

AF VILDTFANGET GRØNLANDSK HELLEFISK

Fiskefrikadeller - traditionel smag,
rørt med økologiske grøntsager



Fiskefrikadellen der har alt!

Saftige fiskefrikadeller med traditionel smag. Fiskefrikadellerne er færdigstegte og har en dejlig sprød stegeskorpe og tilpas fast konsistens. Vejer 60 g pr. stk. og er lokalt produceret i Randers.

Fiskefrikadellerne består af 65% vildtfanget grønlandsk hellefisk (reinhardtius hippoglossoides) samt 35% økologiske ingredienser som f.eks. den sunde bælgrugt kikært samt kartofler, løg og selleri.

Fiskefrikadellen er rig på de sunde Omega-3 fedtsyrer, da hellefisk er en dejlig fed fisk med et naturligt højt indhold af Omega-3.

Fiskefrikadellerne er også gluten og laktosefri samt mærket med grønt nøglehul og Clean Label. Clean label betyder, at der ikke er tilsat nogen former for kunstige tilsætningsstoffer.

Tilberedning: Frikadellerne er lette og hurtige at anvende, da de er færdigstegte og derfor kun kræver kort opvarmning i ovn (10-12 min. v. 180°C varmluft) direkte fra frost. Skal opvarmes til en kerntemperatur på min. 75°C før servering.



Scan koden og se hvordan vi fanger vores fisk i Grønland



Udnyttelse af råvaren & mindre spild
I gennemsnit anvender vi mere end 90% af hellefiskens. F.eks. anses fiskehovederne som en delikatesse i Asien.



NYHED!



Fiskefrikadeller af grønlandsk hellefisk
rørt med økologiske ingredienser
(65% fisk), færdigstegt
60 g, 5 kg krt.
Vare nr.: 188 851 060

Royal Greenland
**FIT FOR
FOODSERVICE
&
GASTRO**

