VIKINGKRABBEN

Ekte norsk kongekrabbekjøtt

Nettovekt:	1000 g / 500 g / 120 g
Holdbarhet :	Dypfryst 24 måneder
Fangstområde :	Nord Norge
Utstyr :	Fisket med teiner

Diverse info:

Produkt: Kokt krabbekjøtt, dypfryst
Latinsk navn: *Paralithodes camtschaticus*
Opprinnelse: Norge
Fangstområde (FAO 27)

Oppbevaring og håndtering:
Dypfryst produkt. Oppbevares ved **-18 °C eller kaldere**. **Må ikke fryses på nytt etter opptining.** Etter opptining skal produktet oppbevares ved **0–5 °C** i kjøleskap.

Produktet er **klart til bruk**. Produktet må **konsumeres innen 24 timer etter opptining**.

Kan inneholde skallrester.

VIKINGKRABBEN KONGEKRABBE

Vikingkrabben leverer produkter over hele Norge.

Vi ønsker å tilby krabbe av høyeste kvalitet og med den gode smaken krabben er kjent for. Vi behandler råvarene skånsomt, og alle våre produkter gjennomgår grundig kvalitetskontroll før de når deg.

Denne eksklusive kongekrabben byr på et fast, saftig kjøtt med en rik og delikat smak. Med en autentisk smak av Nord-Norge representerer den norsk sjømat på sitt aller beste.

Næringsinnhold per 100 g:

Energi:	315 kj | 75 kcal
Fett :	1,4 g
- hvorav mettede fettsyrer::	0,1 g
Karbohydrater :	0 g
- hvorav sukkerarter:	0 g
Protein:	15,5 g
Salt :	1 g
Allergener :	Skalldyr
Innhold:	100% Kongekrabbekjøtt

P: +47 907 70 976
E: egil@vikingkrabben.no
W: vikingkrabben.no
Org nr: 931124455

Årabrotholmen 13
4270 Åkrehamn
Karmøy
Norway