

JOMFRUSILD

Just
eat it



Pelagia Egersund Seafood har de siste årene arbeidet med å utvikle jomfrusild. Jomfrusild er Nordsjøsild som ikke har gytt, derav jomfrunavnet. Nordsjøsilden er fisket utenfor kysten vår når kvaliteten er optimal for modningen den skal gjennomgå.

Den fileteres og gjennomgår en modningsprosess før den pakkes og hurtigfryses. Modningsprosessen gir fisken en lettsaltet og mild smak og gjør benene myke. Produktet møter den moderne konsumenters smakspreferanser både med hensyn til smak, konsistens og lite salt. I tillegg er jomfrusilden svært sunn, og fiskeriet er bærekraftig på grunn av den gode forvaltningen av nordsjøsilden.

Jomfrusild er helt naturlig og fri for tilsetningsstoffer. Den kan spises som den er, eller tilberedes på utallige måter. Fryseprosessen er en del av kvalitetsprosessen for å sikre at produktet kan spises naturlig – «Just eat it»!.

Produktet selges i frossen tilstand for å beholde optimal kvalitet og holdbarhet, hvilket også sikrer god tilgjengelighet. Jomfrusilden pakkes nå i små vakuumposer à fire fileter, men vil etter neste sesong også bli pakket i større enheter.

De små enhetene gjør svinn til et minimum. Tin produktet og server.

Velbekomme!

Jomfrusild fikk
toppscore på
Gladmat 2016



Jomfrusild er et høykvalitetsprodukt i tråd med dagens forbrukertrender:

- Naturlig og uten tilsetningsstoffer
- Kortreist, norsk produkt
- Lokal produktutvikling
- Sunn
- Lavt karbonavtrykk
- Bærekraftig

Jomfrusild kan anvendes til:

- Appetizer, frokost, lunsj og middag
- Snacks/ fingermat/ Sushi
- Naturell, eller prøv også
 - Frityrsteking
 - Røyking
 - Grilling

Næringsinnhold: Jomfrusild (per 100g vare):

- Energi 725 KJ/175 kcal
- Fett 12,3g
 - hvorav mettede fettsyrer 2,28g
 - hvorav enumettede fettsyrer 5,51g
 - hvorav flerumettede fettsyrer 3,02g
- Protein 15,2g
- Karbohydrat 0g
- Salt 2,0g



PELAGIA™

KONTAKT- OG BESTILLINGSINFORMASJON:
For mer informasjon, kontakt Pelagia AS.
For bestilling, kontakt din grossist.

Pelagia AS
Marius Ottesen | Senior Sales Manager
M: 47012005 | E: marius.ottesen@pelagia.com

Se vår hjemmeside for mer informasjon og spennende oppskrifter:

justeatit.no

Besøk og lik oss på:

[facebook f](https://www.facebook.com/pelagia)

OPPSKRIFTER



SOMMERSILD

4 porsjoner

DETTE TRENGER DU

4 Jomfrusildfilet
1 kurv Jordbær
1 Granateple
1 Mango
Dressing

SLIK GJØR DU DET

Dressing:

2 stk chili, rød
1 ss gressløk
1 ss persille, frisk
2 ts balsamicoeddik
2 ss hvitvin
1 ts sukker
5 ss olivenolje
salt og pepper

Skjær jomfrusilden i passende biter
Skjær jordbær og mango i båter
Ta ut innholdet av granateple
Bland jordbær, mango og granat eple
sammen med dressing.
Til slutt kan slidebitene legges over salaten

SERVERINGSFORSLAG

Passer som forrett eller som lett lunsj



JOMFRUSILD

DETTE TRENGER DU

Jomfrusild
Poteter
Rødløk
Rømme
Rødbeter
Egg
En klatt ekte smør
Dill (fersk eller tørket)

SLIK GJØR DU DET

Jomfrusilden tines og tempereres (ligge en halvtimes tid på kjøkkenbenken før servering)
Kok poteter, hardkok egg og server med tilbehør.

Enkelt og nydelig!

SERVERINGSFORSLAG

Erstatt lørdagsbiffen med jomfrusild!



JOMFRUSILD M/SENNEPSSAUS

DETTE TRENGER DU

Jomfrusild
Syltet rødløk
Sennepssaus

SLIK GJØR DU DET

HJEMMELAGET SYLTELAJE

Rødløk/delikatesseløk
1 dl eddik
2 dl sukker
3 dl vann
Kok opp laken, skjær løken i båter
og ha i laken. Avkjøles og legges
på tett glass. Lang holdbarhetstid i
kjøleskap.

HJEMMELAGET SENNEPSSAUS

1 boks lettromme
2 ss dijon sennep (fin)
3-4 ss ravigottesaus
Salt og pepper
Skjær jomfrusilda i biter på skrå
Legg på syltet rødløk og en teskje
sennepssaus

SERVERINGSFORSLAG

Server som Tapasrett eller forrett
gjærne med en ristet toast.

