

SILDEROGN

Just
eat it



Silderogn kommer fra gyteklær Nordsjøsild som er fisket utenfor kysten vår. Rognen er svært karakteristisk, og kjennetegnes ved at den består av små og sprø sildeegg. Rognen er naturlig og har en svak gul farge med en mild salt smak. Rognen skilles fra Nordsjøsilden, vaskes og saltet før den pakkes og hurtigfryses.

SMÅSTILSETNINGSTIPS TIL SILDEROGN:

Silderogn Shoyu Zuke: Silderogn marinert i soyasaus og sake:

Bland og kok opp 3 deler soyasaus og 2 deler sake. Tilsett blandingen til rognen og la stå kaldt i 6 timer. Sil av marinaden før servering

Yuzu silderogn: Silderogn marinert i Japansk sitrusfrukt:

Bland silderogn sammen med yuzujucie eller sitronjucie og la stå kaldt i 6 timer. Sil av marinaden før servering

Chillimarinert silderogn:

Kok opp 2 spiseskjeer sake, 2 spiseskjeer mirin og 2 spiseskjeer soyasaus. La blandingen koke i 2-3 minutter. Tilsett deretter blandingen ½ spiseskje cayennepepper og litt sjøgress (om ønskelig). Kjøøl ned blandingen og press saften av ½ sitron over i blandingen. La stå kaldt i 6 timer og sil av før servering.

Produktet selges i frossen tilstand for å beholde optimal kvalitet og holdbarhet, hvilket også sikrer god tilgjengelighet. Rognen vakuumpakkes med innhold på ca 250g i hver pakke.

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

Velbekomme!



Silderogn 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:

- Salater
- Forretter
- Pålegg
- Tilbehør til fiskemiddager

Næringsinnhold: Silderogn (per 100g vare):

- Energi 725 KJ/175 kcal
- Fett 6,2g
 - hvorav mettede fettsyrer 1,45g
 - hvorav enumettede 1,66g
 - hvorav flerumettede fettsyrer 2,65g
- Protein 25,4g
- Karbohydrat 0g
- Salt 6,0g



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