

## Sortimentsliste Fisk, frost.

Februar 2014



Alaska Pollack, i portionsstykker. 140 - 180 gr.  
Baby Blæksprutte 41/50 stk 10kg colli  
Blæksprutte, 8 armet, store  
Blæksprutte, californisk.  
Blæksprutte, Sepiablæksprutte, 20-40 stk./kg  
Blæksprutte, tuber  
Blæksprutte, tuber, californiske  
Blæksprutter, indbagte  
Blæksprutteringe, krt. 3 X 2 kg  
Escolar, filet m. skind  
Escolar, steaks  
Fiskefilet, paneret (50-70 gr., 70-100 gr., 100-130 gr.  
Fisefrikadeller, hjemmelavede, ca. 40 gr. (evt. med porre).  
Guldlaks, fars, 7,5 kg.  
Guldmakrel, steaks u skind  
Haj, blåhaj, Steaks, 180 - 220 gr.  
Havtang, Goma Wakama  
Havtaske, filet. 3 kg colli  
Havtaske, haler  
Havtaske, kæber  
Hellefisk, 2-3 kg.  
Hellefisk, filet u. skind  
Hestemakrel,  
Knurhane, filet m. skind  
Laks, filet 1500-2000 gr. Vakuumpakket  
Laks, filet m skind, ca. 700 - 1000 gr.  
Laks, filet trim D 900-1200 gr.  
Laks, norsk filet m skind, 1400-1800 gr.  
Laks, norsk filet m skind, 1800-2200 gr.  
Laks, norsk i portionsstykker, 120-130 gr. 5 kg colli  
Laks, pluk  
Laks, portioner, bulkhaler  
Makrel, hele, blokfrosne  
Marlin, filet  
Marlin, steaks. 190-230 gr.  
Multe, filet m. skind, 120-160 gr.  
Mælkefisk  
Pangasius, filet, 120/170 uden skind

## Sortimentsliste Fisk, frost.

Februar 2014



Rødfisk, filet m skind, skællet  
Rødspætte, filet, friskpaneret, 40 – 70 gr.  
Rødspætte, filet, friskpaneret, 70 – 100 gr.  
Rødspætte, filet, naturel 80-120 gr.  
Rødspætte, fyldt m rejer  
Rødspætte, pan. filet 70-100 gr.  
Rødspætte, pan. filet 70-100 gr., forstegt.  
Rødspætte, ruller m. krydderurfyld, ca. 50 gr. Egenprodukt.  
Rødspætte, ruller m. laksefyld, ca. 50 gr. Egenproduktion  
Rødtunge, filet u. skind. 80-120 gr.  
Sandart, filet, 170/230 m. skæl  
Sej, filet, paneret.  
Sikrom, 500 gr.  
Sildefilet, forstegt.  
Sildelapper, søfrosne. 19 kg colli  
Skrubbe, pan. filet 100-130 gr.  
Skrubbe, pan. filet 50-70 gr.  
Skrubbe, pan. filet 70-100 gr.  
Stenbider, rogn  
Sværdfisk, loins  
Sværdfisk, steaks, 180-220 gr., 1 kg ps.  
Tilapia rød  
Tilapia sort  
Tilapia sort, filet  
Tilapia, filet, 140/200 gr.  
Torsk, filet m skind, 16-32 oz.  
Torsk, filet m skind, 8-16 oz.  
Torsk, loins 120-140 gr. FAO 27  
Torsk, loins 160-180 gr. egne  
Torsk, loins 180-200 gr. FAO 27  
Torsk, loins u skind 140-160 gr. FAO 27  
Torsk, rogn  
Tun, chunks  
Tun, loins  
Tun, rød  
Tun, steaks  
Victoria Bars  
Ørred, rogn. 200 gr. glas  
Ørreder m. hoved. 280-300 gr.