

Vi priser sommeren!

Uke 24-26

Kongekrabbe rå

Norsk rød kongekrabbe fanges av små kystbåter i Finnmark. De fryses hurtig ned i vindtunnel (minus 30-35 grader C). Hver del har 3 ben, 1 klo og 1 skulder. Minimum 80% kjøtt. Skallet skal ikke ha riper eller være misfarget. 3L: 900–1100 gr pr cluster / 4L: 1100–1300 gr pr cluster.

Varenummer: 8381-04 Kongekrabbe Rå
Volum: 3L dypfryst

Varenummer: 8381-05 Kongekrabbe Rå
Volum: 4L dypfryst



Blåskjell Øko Levende

Økologiske, levende blåskjell pakket i modifisert atmosfære (MAP). De holdes levende med en spesiell gass-blanding. Vi kan tilby levende blåskjell av god kvalitet i dryppfri forpakning. Metoden bevarer kvalitet og friskhet helt uten tilsetninger og konserveringsmiddel.

Varenummer: 8383-36 Blåskjell Øko Levende
Volum: MAP 2 kg

