



## Håndpillede Nordlandsreker 250 g

Norske, ferske håndpillede reker i lake fra Helgelandskysten. Nordlandsreker ser ut som om de kommer rett fra rekestråleren, og de flotte rekene blir håndpillet i løpet av 12-18 timer etter fangst. Nord-Reker har utviklet laken som rekene ligge i, og den bevarer både smak og utseende på rekene.

Nordlandsreker har vært håndpillet siden 1972. Fiskerne som leverer til Nord-Reker, er like opptatt av kvalitet som vi er. De legger flid i sitt håndverk og vet hvilke krav som stilles for å få de beste rekene ut til kunden. Derfor fisker de alltid i Helgelands rene farvann, haler opp trålen ofte og koker rekene umiddelbart. Når båtene legger til kai om kvelden, losses nykokte reker som ligger på is. I løpet av kort tid piller vi dem for hånd. Kvalitet krever en ubrutt kjølelinje. De har utviklet en lake som bevarer både smak og utseende. De bruker minst mulig e-stoffer og naturlig sitronsyre i stedet for eddik, noe som er avgjørende for smaken på våre reker.

**Produktnummer**

980003

**EPD-nummer**

6875280

**Antall i kartong**

6

Bruk gjerne i en salat, på en brødskeen eller loffskiven. Lag en variant av rekecocktail, gjerne i kombinasjon med annen fersk fisk i biter, eller mariner rekene med chili, hvitløk og mango.

250 g tilsvarer 750 g reker med skall.

Nordlandsreker ser ut som om de kommer rett fra rekestråleren, og de flotte rekene blir håndpillet i løpet av 12-18 timer etter fangst. Nord-Reker har utviklet laken som rekene ligge i, og den bevarer både smak og utseende på rekene. De bruker naturlig sitronsyre i stedet for eddik, noe som er helt avgjørende for smaken. Rekene har en fast og fin konsistens, synlige røde striper, en frisk sjøduft og en lett syrlig og søtlig smak med fin struktur.

Fyldighet

Skarphet

Fasthet



\* 6 8 7 5 2 8 0 \*