

Капитанские палочки

полуфабрикаты рыбные быстрозамороженные



692900, Россия, Приморский край,
г. Находка, ул. Пирогова, 1А
Юридический адрес: 690091, Россия,
Приморский край, г. Владивосток,
ул. Семеновская, д. 3-А

Филе минтая произведено в море!

320 г



ТУ 9266-003-00461706-06

Состав: филе минтая

Панировка: вода, мука, панировочные сухари,
растительное масло, яичный порошок, соль

Пищевая ценность в 100 г продукта:

белки – 14 г, жиры – 6 г, углеводы - 14 г

Энергетическая ценность в 100 г продукта:

171 ккал

Филе минтая

обесшугуренное, без костей,
первичной заморозки

ГОСТ 3948-90

400 г



Состав:
филе минтая

Пищевая ценность в 100 г продукта: белки – 14 г, жиры – 1 г
Энергетическая ценность в 100 г продукта: 117 ккал

Капитанские палочки

полуфабрикаты
рыбные
быстрозамороженные

ТУ 9266-003-00461706-06

320 г



Состав: филе минтая
Панировка: вода, мука,
панировочные сухари,
растительное масло,
яичный порошок, соль

Пищевая ценность в 100 г продукта: белки – 14 г, жиры – 6 г, углеводы - 14 г
Энергетическая ценность в 100 г продукта: 171 ккал

Рыбные палочки

полуфабрикаты
рыбные
быстрозамороженные

ТУ 9266-003-00461706-06

320 г



Состав: фарш минтая
Панировка: вода, мука,
панировочные сухари,
растительное масло,
яичный порошок, соль

Пищевая ценность в 100 г продукта: белки – 14 г, жиры – 6 г, углеводы - 14 г
Энергетическая ценность в 100 г продукта: 171 ккал

Гамбургер морской

полуфабрикаты
рыбные
быстрозамороженные

ТУ 9266-003-00461706-06

250 г



Состав: фарш минтая
Панировка: вода, мука,
панировочные сухари,
растительное масло,
яичный порошок, соль

Пищевая ценность в 100 г продукта: белки – 14 г, жиры – 6 г, углеводы - 14 г
Энергетическая ценность в 100 г продукта: 171 ккал

РЕЦЕПТЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАПИТАНСКИХ ПАЛОЧЕК

На сковороде:

Каждую палочку обжарить на раскаленном масле 5 минут с обеих сторон до светло-золотистой корочки.

В микроволновке:

Не размораживая, поместить в микроволновую печь на 7-10 мин.

В духовом шкафу:

Разогреть духовку до 200°. Разложить палочки на смазанный маслом противень.
Отправить противень в духовку до образования золотистой корочки.