

Stockholm

Inköpsansvarig för stor kök
Stockholm

UER FRÅN NORGE - GUDARNAS GÅVA

Uer smakar lika gott som torsk men är 25 % billigare

Nu när torsken blivit så dyr har vi ett förslag: köp norska uer istället! Smaken skiljer sig knappt från torskens och den har samma höga näringsvärde dessutom. Den kan tillagas på samma sätt som torsk.



Lär känna uer - kungsfisken

Uer är en norsk benämning på kungsfisken. Den har stort, markerad huvud och stora ögon. Den liknar abborren till formen, men har en lysande röd färg. Fisken kan bli upp till 1m lång och väga upp till ca 15 kg. Röd blir den först vid 15 - 16 cm längd. Unga fiskar är silverfärgade.

Kommer från norska ishavet

Uern lever på 100 - 1000 m djup i Nora Atlanten. Den är vanlig utanför Norges nordöstra kust och finns så långt söderut som i Skagerack.

Uer fiskas oftast i norska vatten. I Norge har fisken stor ekonomisk betydelse. Man filear och fryser in den direkt ute på fiskebåtarna.

“Pennies from the sea”

Trots sina fina egenskaper är uern förhållandevis billig. Priset är 25 % lägre än för torsk. Att få en så delikat fisk för det priset är som en travestering på den gamla låten “Pennies from heaven”, men i det här fallet kommer pengarna direkt från havet.



Så gör en god affär och beställ hem uer redan idag. Beställer du före den 15 april får du 10 % introduktionsrabatt. Använd kupongen eller ring/maila till...

Med vänlig hälsning
Tore Gädda
Findus/Fionor



Merkurius, romersk Gud, är som bekant beskyddaren för handel och köpmän. Romarna som ansåg sig vara affärsmässiga brukade offra i Merkurius tempel.

Låt dig övertalas av honom. Man ser till din framgång!