



FRØYAGOURMET

NORWEGIAN SEAFOOD

VILLFANGET FISK

RÅVARER I
VERDENSKLASSE

TILBUD

Vi har gleden av å tilby dere førsteklasses sjømat fra Frøya, og kan levere fersk og ferskfrosset sjømat på slutten av arbeidsdagen til din arbeidsplass eller etter avtale.

Frøya Gourmet leverer premium sjømat, til alt fra privatkunder til restauranter som Credo, Fagn og Britannia.

Fisken vår blir håndfiletert før den blir vakuumpakket i porsjonstykker, og det er ca. 10 - 14 vakuumpakker i hver kartong på 2 - 3 kg.

I

Sjøkrepsen fra Frøya er uoffisielt kåret til verdens beste råstoff ved flere anledninger! Det er vår absolutte bestselger sammen med torskefilet, breiflabbfilet og røkt kolje (hyse).

PRISLISTE

Familiekasse

Ca. 2 kg fiskekake, 1 kg sei, 1 kg torsk, 1 kg kveite.
Ca. 8 middager til en familie på 4 personer.
Kr 136,- pr. middag eller kr 34,- pr. porsjon.

1099,-

Torsk filet u/skinn og bein	198,-
Sei filet u/skinn og bein	139,-
Kveite filet	379,-
Breiflabb filet	389,-
Lysing filet u/skinn og bein	189,-
Lyr filet u/skinn og bein	159,-
Uer filet	199,-
Hyse filet u/skinn og bein	169,-
Røkt kolje (hyse)	249,-
Lange filet u/skinn og bein	159,-
Fiskekaker (glutenfri) ca 2 kg	189,-
Fiskekaker (laktosefri) ca 2 kg	195,-
Gravet laks (helside) ca 1 kg	399,-
Røkt laks (helside) ca 1 kg	399,-
Varmrøkt laks (helside) ca 1 kg	429,-
Sjøkreps (rå)	439,-

*Priser pr kg. Vakuumerte porsjonsstykker i 2 - 3 kg pr. kartong.
NB: På grunn av vær og sesong kan tilgangen til villfanget fisk variere.
Ta kontakt hvis dere ønsker andre typer fisk.*

RENT PRAKTISK

Bestillingen sendes inn på e-post til rune@froyagourmet.no eller SMS til Tlf: 950 40 004 før kl. 12.00 torsdager.

Merk bestillingen med **navn og adresse og Strindheim IL** i emnefeltet. Levering påfølgende uke, eller etter avtale. Varene blir pakket ferdig og merket med navn på fabrikken.

BETALING

Du betaler med kort eller Vipps når du mottar varene.