

VARENØ. 51083577

Tofu bites, 1 kg

Tofu bidder 100% plantebaseret.
Smagfuld, proteinrig og sund.



Ingredienser

Tofu 71% (vand, **sojabønner**, inaktiveret gær, konsistensmiddel: calciumsulfat, aromaer), panering (**hvedemel**, modificeret majsstivelse, salt, majsstivelse, krydderier, krydderiekstrakter, **hvedegluten**, rapsolie, dextrose, gær, hævemidler: diphosphater, natriumcarbonater; krydderurter (oregano, timian), solsikkeolie, farve: paprikaekstrakt), rapsolie, salt, hvidløg, løg.

Allergener, Kan indeholde spor af sennep og selleri.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi 961 kJ / 230 kcal
Fedt 13 g
- heraf mættede fedtsyrer . 1,4 g
Kulhydrat 13 g
-heraf sukkerarter 1,8 g
Kostfibre 2,6 g
Protein 14 g
Salt..... 1,3 g

Tilberedning

Ovn: Fjern emballagen. Bag de frosne tofubidder i en forvarmet ovn ved 180°C varmluft i 10-15 min. Stegepande: Steg i en smule olie i 4-6 min. under omrøring. Airfryer: Bag ved 160°C i 10-12 min. Tilberedningsvejledningen er for en 200g portion.

Opbevaring

Opbevares ved højst -18°C.
Må ikke nedfryses igen efter optøning.

Holdbarhed

18 måneder.

Basisenhed

Nettovægt:..... 1 kg
Bruttovægt:..... 1017 g
Højde:..... 50 mm
Bredde:..... 280 mm
Længde:..... 330 mm
EAN nr: 5901473310694

Karton

Antal enheder:..... 10 poser
Nettovægt:..... 10000 g
Bruttovægt:..... 10170 g
Længde:..... 591 mm
Bredde:..... 395 mm
Højde:..... 129 mm
EAN nr: 5901473310700

Palle, EUR

Antal karton pr. palle:..... 32 (Db. stables = 8 x 4)
Antal lag pr. palle:..... 8
Bruttovægt:..... 339 g
Højde:..... 1209 mm



Hurtig tilberedning

Vores produkter er løsfrosne (IQF), hvilket gør det nemt og hurtigt at optø. Du kan tage præcis den mængde op, som du skal bruge, og undgår derfor også madspild.



Ensartet kvalitet

Produktionen overvåges nøje for at levere ens kvalitet af vores produkter hver eneste gang. Nogle faser er højt mekaniseret, og andre faser foregår altid ved håndkraft.



Fra mark til mund

Produktionen på vores fabrikker er 100% integreret, fra dyrkningen af foderet over opdræt til slagteri og produktion - og dermed nøje kontrolleret i alle faser.

CPF Denmark A/S
Svinget 5 | 6800 Varde
Tlf.: 7526 1330
www.cpf.dk | info@cpf.dk
CVR: 28996268