

VARENØR. 23104507

# Sriracha Gyoza



**Ingredienser:** 32% dej (**hvedemel**, vand, **hvedestivelse**, modereret stivelse, sojaoilie, salt), 22% **sojabrotein**, 15% Sriracha-chilisauce (vand, sojasauce (vand, **hvede**, **sojabønne**, salt, sukker), glukosesirup, sukker, 0,9% chili, æble, **sojabønne**, løg, ris, risvineddike, salt, paprikapulver, hvidlødspulver, eddike, modificeret stivelse, hvid peber, gærekstrakt, farvestof (E160c)), 15% hvidkål, 4,3% gulerod, vegetabiliske olier (soja, **sesam**, kokos), sukker, sojasauce (vand, **sojabønne**, **hvede**, salt), 1,3% løg, stabilisator (E461), risvineddike, maltodextrin, salt, hvedefibre, hvedegluten, paprikapulver, gærekstrakt, aromaer, modificeret stivelse, fortykningsmiddel (E 414).

## Næringsindhold ..... Pr. 100 g

Energi ..... 720 kJ / 172 kcal  
Fedt ..... 4,4 g  
- heraf mættede fedtsyrer 0,6 g  
Kulhydrat ..... 26 g  
-heraf sukkerarter ..... 7,1 g  
Kostfibre ..... 2,8 g  
Protein ..... 6,3 g  
Salt..... 1,4 g

## Tilberedning

Tilberedning i mikroovn fra frossen tilstand:

Start med at lægge posen med sauce i varmt vand i 3-3½ min.

1. Fjern den yderste plastfilm.
2. Tilsæt 3-4 spsk. vand direkte til bakken med dejpakkerne. Varm produktet i mikroovnen i 3-3½ minutter på høj effekt (900-1000 W), eller indtil det er gennemvarmt.
3. Tag æsken forsigtigt ud af mikroovnen, da produktet er meget varmt. Servér med Sriracha Sauce.

## Opbevaring

Opbevares ved højst -18°C.

Må ikke nedfryses igen efter optøning.

**Holdbarhed:** 24 måneder.

## Basisenhed

Nettovægt:..... 200 g  
Bruttovægt:..... 224 g  
Højde:..... 78 mm  
Bredde:..... 67 mm  
Længde:..... 103 mm  
EAN nr: ..... 8858984837615

## Karton

Antal enheder: ..... 6 bokse  
Nettovægt:..... 1200 g  
Bruttovægt:..... 1560 g  
Højde:..... 120 mm  
Bredde:..... 220 mm  
Længde:..... 270 mm  
EAN nr: ..... 18858984837612

## Palle, EUR

Antal karton pr. palle:..... 135 (Db. stables 2 x 135)  
Antal lag pr. palle:..... 9  
Bruttovægt:..... 236 kg  
Højde:..... 1230 mm



## Fødevarerikkerhed

Vores kyllinger kan spores tilbage til opdræt, det foder kyllingen har spist, samt det sted foderet er dyrket. Der skiftes batch hver 3. time for at præcisere sporbarheden.



## 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](http://www.cpf.dk) | [info@cpf.dk](mailto:info@cpf.dk)  
CVR: 28996268