

VARENr. 23041964

Kyllingebryst med skind

130-150 g forstegte. Gode i salaten eller sandwichen.



Ingredienser

Til 100g færdigvare er anvendt 142g kylling, vand, modificeret stivelse, salt, sukker.

Allergener

Næringsindhold pr. 100 g

Energi 498 kJ / 119 kcal
Fedt 2,3 g
- heraf mættede fedtsyrer 0,6 g
Kulhydrat 0,7 g
-heraf sukkerarter 0 g
Kostfibre 0 g
Protein 23 g
Salt..... 0,60 g

Tilberedning

Kyllingebryst varmes i ovnen ved 200 grader i 20-23 min.

Opbevaring

Opbevares ved højst -18°C.

Må ikke nedfryses igen efter optøning.

Holdbarhed

18 måneder.

Basisenhed

Nettovægt:..... 1000 g
Bruttovægt:..... 1017 g
Længde:..... 3600 mm
Bredde:..... 2300 mm
Højde:..... 237 mm
EAN nr: 8855702000979

Karton

Antal enheder:..... 10 poser
Nettovægt:..... 10.000 g
Bruttovægt:..... 10.817 g
Længde:..... 4000 mm
Bredde:..... 3000 mm
Højde:..... 2370 mm
EAN nr: 18855702000976

Palle, EUR

Antal karton pr. palle:..... 32 (Db. stables = 2 x 32)
Antal lag pr. palle: 4
Bruttovægt:..... 356 kg
Højde:..... 950 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 Den- mark A/S

Svinget 5 | 6800 Varde

Tlf.: 7526 1330

www.cpf.dk | info@cpf.dk

CVR: 28996268