

VARENØ. 51078889

Tempura Chicken Nuggets

Chicken Nuggets tilberedes i ovn, friture eller airfryer.
Perfekte i snackkurven.



Ingredienser

44% kyllingebrystkød, panering (majsmel, **hvedemel**, hvede-stivelse, salt, maltodextrin, vallepulver (**mælk**), gær, emulgator (E450), hævemid-ler (E500), rapsolie, krydderier, rapsolie, vand, kyllingeskind, **hvedemel**, stivelse (tapioka, kartoffel, ærter), **hvedefibre** (glutenfri), surhedsregulerende middel (E575), salt, emulgator (E450), antioxidant (E300).

Allergener Kan indeholde spor af soja, selleri, sennep og æg.

Næringsindhold pr. 100 g

Energi 827 kJ / 197 kcal
Fedt 8,1 g
- heraf mættede fedtsyrer 1,6 g
Kulhydrat 18 g
-heraf sukkerarter 1,5 g
Kostfibre 0 g
Protein 13 g
Salt..... 1,2 g

Tilberedning

Fra frost skal produktet varmes i en forvarmet ovn ved 200°C i 10-15 minutter, eller airfryer på 200°C i 11 minutter for en portion på 240 g. Ryst halvvejs under tilberedningen. Lad dem stå i 2 minutter inden serveringen.

Opbevaring

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

Holdbarhed

24 måneder.

Basisenhed

Nettovægt:..... 1000 g
Bruttovægt:..... 1017 g
Længde:..... 325 mm
Bredde:..... 288 mm
Højde:..... 52 mm
EAN nr: 5902487135365

Karton

Antal enheder:..... 10 poser
Nettovægt:..... 10.000 g
Bruttovægt:..... 10.469 g
Længde:..... 593 mm
Bredde:..... 397 mm
Højde:..... 133 mm
EAN nr: 5902487135372

Palle, EUR

Antal karton pr. palle:..... 32 (Db. stables = 8 x 4)
Antal lag pr. palle: 8
Bruttovægt:..... 345 kg
Højde:..... 1250 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 dyrkingen 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