

VARENr. 51084479

# Chicken Popsters, 400 g

Sprøde panerede Chicken Popsters - perfekte i snack kurven.



## Ingredienser

52% hakket kyllingekød, rapsolie, hvede, vand, majs mel, modificeret majsstivelse, salt, majsstivelse, durumhvedemel, dextrose, ærte-fibre, krydderier, hvedefiber, tapiokastivelse, paprikaekstrakt, gær, hævemidler (E450, E500), løgpulver, farvestof (E100), gærekstrakt, hvidløgpulver, aroma, surhedsregulerende middel (E330).

**Allergener,** Kan indeholde spor af mælk, soja, sennep og selleri.

## Næringsindhold ..... pr. 100 g

Energi ..... 1216 kJ / 291 kcal  
Fedt ..... 19 g  
- heraf mættede fedtsyrer .2,9 g  
Kulhydrat ..... 16 g  
-heraf sukkerarter .....0 g  
Kostfibre .....0 g  
Protein ..... 14 g  
Salt.....0,80 g

## Tilberedning

Ovn: Bag i en forvarmet varmluftsovn ved 180°C i ca. 15-16 min. Frituregryde: Friter i en frituregryde i olie opvarmet til 170°C i ca. 3-5 min. Airfryer: Indstil temperaturen til 200°C. Placer den ønskede mængde i airfryer-kurven. Steg i 8-10 min. Ryst kurven halvvejs gennem tilberedningstiden. Disse instruktioner er kun vejledende.

## Opbevaring

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

## Holdbarhed

24 måneder.

## Basisenhed

Nettovægt:..... 400 g  
Bruttovægt:..... 405 g  
Højde:..... 110 mm  
Bredde:..... 120 mm  
Længde:..... 110 mm  
EAN nr: .....590248714 1939

## Karton

Antal enheder: ..... 6 bokse  
Nettovægt:..... 2400 g  
Bruttovægt:..... 2800 g  
Længde:..... 376 mm  
Bredde:..... 261 mm  
Højde:..... 125 mm  
EAN nr: .....590248714 1946

## Palle, EUR

Antal karton pr. palle: ..... 63 (Db. stables = 2 x 63)  
Antal lag pr. palle: ..... 7  
Bruttovægt:..... 201 kg  
Højde:..... 1100 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