

VARENØ. 23102307

Spicy Sesame Gyoza



Ingredienser: 33% **sojaprotein**, 28% dej (**hvedemel**, vand, **hvedestivelse**, modificeret stivelse, sojaolie, salt), 10% krydret sesamsauce (vand, sojasauce (vand, **hvede**, **sojabønne**, salt, sukker), sukker, sojaolie, eddike, ingefær, heraf 0,4% **sesamfrø**, rød chili, modificeret stivelse, salt, gærekstrakt, emulgator (E 415)), 8,8% hvidkål, 5,6% shiitake svampe, 3,6% gulerod, sojasauce (**sojabønne**, **hvedemel**, salt, vand, sukker), 3% **sesamolie**, sukker, ærtestivelse, ærtemel, ærteprotein, **hvedegluten**, modificeret stivelse, fortykningsmidler (E425, E407a), aromaer, maltodextrin, salt, vegetabiliske olier (palm, kokos), stabilisator (E461), gærekstrakt, chilipulver, hvid peber.

Næringsindhold Pr. 100 g

Energi 660 kJ / 157 kcal
Fedt 4,3 g
- heraf mættede fedtsyrer .0,6 g
Kulhydrat 21 g
-heraf sukkerarter 5,3 g
Kostfibre 3,1 g
Protein 7 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: 8858984836854

Karton

Antal enheder: 6 bokse
Nettovægt:..... 1200 g
Bruttovægt: 1560 g
Højde:..... 120 mm
Bredde:..... 220 mm
Længde:..... 270 mm
EAN nr: 18858984836851

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 | info@cpf.dk
CVR: 28996268