

VARENØ. 23087071

BBQ salatkylling

BBQ krydret salatkylling - perfekt i en kold salat, eller varmes i få minutter.



Ingredienser

Til 100g færdigvare er anvendt 118g kylling, majsstivelse, salt, krydderier (indeholder **selleri**), oregano, ingefær, modificeret stivelse, løgpulver, hvidløgpulver, tomatpulver, maltodextrin, aroma, vegetabiliske olier (soja, palme, kokos, solsikker), krydderiekstrakter (indeholder **selleri**), ingefærekstrakt, smagsforstærkere (E627, E631)

Allergener: Selleri

Næringsindhold pr. 100 g

Energi 490 kJ / 116 kcal
Fedt 1,4 g
- heraf mættede fedtsyrer 0,4 g
Kulhydrat 3,8 g
-heraf sukkerarter 1,1 g
Kostfibre 0 g
Protein 22 g
Salt..... 1,1 g

Tilberedning

Fra frost skal produktet varmes i mikrobølgeovnen i 1-1,5 minutter ved høj effekt (900W), eller i en forvarmet ovn ved 200°C. i 10-13 minutter. På en pande varmes i 5-6 minutter på hver side.

Opbevaring

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

Holdbarhed

24 måneder.

Basisenhed

Nettovægt:..... 2500 g
Bruttovægt: 2527 g
Længde: 445 mm
Bredde: 325 mm
Højde: 95 mm
EAN nr: 8858984832931

Karton

Antal enheder: 4 poser
Nettovægt: 10.000 g
Bruttovægt: 10.528 g
Længde: 400 mm
Bredde: 300 mm
Højde: 227 mm
EAN nr: 18858984832938

Palle, EUR

Antal karton pr. palle: 32 (Db. stables = 2 x 32)
Antal lag pr. palle: 4
Bruttovægt: 361 kg
Højde: 923 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