

VARENØ. 23041962

Kyllingebryst uden skind

110-130 g - forstegte. Gode i salaten eller sandwichen.



Ingredienser

Til 100g færdigvare er anvendt 137g kylling, vand, modificeret stivelse, salt, sukker.

Allergener

Næringsindhold pr. 100 g

Energi 519 kJ / 123 kcal
Fedt 1,4 g
- heraf mættede fedtsyrer 0,5 g
Kulhydrat 1,3 g
-heraf sukkerarter 0 g
Kostfibre 0 g
Protein 26,2 g
Salt.....0,70 g

Tilberedning

Fra frost skal produktet varmes i en forvarmet ovn ved 200°C. i 15-16 minutter.

Opbevaring

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

Holdbarhed

18 måneder.

Basisenhed

Nettovægt:..... 2500 g
Bruttovægt: 2529 g
Længde: 4450 mm
Bredde: 2850 mm
Højde:..... 160 mm
EAN nr: 8855702007534

Karton

Antal enheder: 4 poser
Nettovægt:..... 10.000 g
Bruttovægt: 10.768 g
Længde: 500 mm
Bredde: 300 mm
Højde:..... 187 mm
EAN nr: 18855702007531

Palle, EUR

Antal karton pr. palle:..... 30 (Db. stables = 2 x 30)
Antal lag pr. palle: 5
Bruttovægt: 343 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 Denmark A/S
Svinget 5 | 6800 Varde
Tlf.: 7526 1330
www.cpf.dk | info@cpf.dk
CVR: 28996268