

VARENØ. 23041345

# Kyllingebryst i strimler

Forstegte strimler 5-7 mm - kan spises kold, eller varmes.



## Ingredienser

Til 100g færdigvare er anvendt 120g kylling, salt, risklidolie, sol-sikkeolie, surhedsregulerende midler (E330, E331, E500), sukker, modificeret stivelse, maltodextrin, gærekstrakt, smagsforstærkere (E627, E631)

## Allergener

### Næringsindhold ..... pr. 100 g

Energi ..... 498 kJ / 119 kcal  
Fedt ..... 2,1 g  
- heraf mættede fedtsyrer 0,6 g  
Kulhydrat ..... 2,3 g  
-heraf sukkerarter ..... 1,1 g  
Kostfibre ..... 0 g  
Protein ..... 22,7 g  
Salt..... 1,4 g

## Tilberedning

Fra frost skal produktet varmes i mikrobølgeovnen i 1-1.5 min. ved høj effekt (900W), eller i en forvarmet ovn ved 200°C. i 5-6 minutter.

## Opbevaring

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

## Holdbarhed

24 måneder.

## Basisenhed

Nettovægt:..... 1000 g  
Bruttovægt: ..... 1017 g  
Længde: ..... 360 mm  
Bredde: ..... 230 mm  
Højde:..... 95 mm  
EAN nr: ..... 8855702006858

## Karton

Antal enheder: ..... 10 poser  
Nettovægt:..... 10.000 g  
Bruttovægt: ..... 10.817 g  
Længde: ..... 400 mm  
Bredde: ..... 300 mm  
Højde:..... 317 mm  
EAN nr: ..... 18855702006855

## Palle, EUR

Antal karton pr. palle:..... 24 (Db. stables = 2 x 24)  
Antal lag pr. palle: ..... 4  
Bruttovægt: ..... 280 kg  
Højde:..... 1283 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