

VARENØ. 23052746

Thai Cube - Panang Chicken



Ingredienser

50% kogte jasminris (vand, heraf 46% jasminris, solsikkeolie), 19% kokosmælk, 18% kogt kyllingekød, vand, sukker, rød chilipeber, salt, **ansjosekstrakt (fisk)**, palmesukker, hvidløg, citrongræs, skalotteløg, majsstivelse, galanga, kaffir limeblad, dextrose, spidskommen, kaffir limeskal, korianderfrø, korianderrod, surhedsregulerende middel (E260).

Allergener: Ansjosekstrakt (fisk)

Næringsindhold	Pr. 100 g
Energi	627 kJ / 149 kcal
Fedt	4,6 g
- heraf mættede fedtsyrer	3,6 g
Kulhydrat	20 g
-heraf sukkerarter	0 g
Kostfibre	1,6 g
Protein	6,1 g
Salt	0,61 g

Tilberedning

1. Fjern den yderste plastfilm.
2. Varm produktet i mikroovnen i 5-6 minutter på høj effekt (900W), eller indtil det er gennemvarmet.
3. Tag æsken forsigtigt ud af mikroovnen, da produktet er meget varmt. Rør rundt og server.

Opbevaring

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

Holdbarhed

24 måneder.

Basisenhed

Nettovægt:	350 g
Bruttovægt:	388 g
Højde:	78 mm
Bredde:	67 mm
Længde:	103 mm
EAN nr:	8858984830326

Karton

Antal enheder:	6 bokse
Nettovægt:	2100 g
Bruttovægt:	2480 g
Højde:	120 mm
Bredde:	220 mm
Længde:	270 mm
EAN nr:	18858984830323

Palle, EUR

Antal karton pr. palle:	120 (Db. stables 2 x 120)
Antal lag pr. palle:	8
Bruttovægt:	323 kg
Højde:	1935 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