

VARENØ. 23063674

Chicken tenders

Hot & spicy

Kyllingeinderfileter tilberedes i ovn eller friture.



Ingredienser

Kyllingebryst 62%, vand, **hvedemel**, palmeolie, modificeret tapiokastivelse (E1420), salt, **hvedestivelse**, hævemidler (E450, E500), hvidløgspulver, kartoffelstivelse, gærekstrakt, chili ekstrakt, hvid/sort peber pulver, dextrose, hvidløgsole, paprika oleoresin, risklid olie, koriander, sekvestrant (E331), solsikkeolie, løg, farve (E100c)

Allergener

Hvedemel, hvedestivelse

Næringsindhold pr. 100 g

Energi 961 kJ / 229 kcal
Fedt 8,6 g
- heraf mættede fedtsyrer 3,4 g
Kulhydrat 13,2 g
-heraf sukkerarter 0,5 g
Kostfibre 0,9 g
Protein 18 g
Salt..... 1,13 g

Tilberedning

Fra frost skal produktet varmes i en forvarmet ovn ved 200°C. i 12 minutter.

Opbevaring

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

Holdbarhed

24 måneder.

Basisenhed

Nettovægt:..... 1000 g
Bruttovægt:..... 1077 g
Længde:..... 356 mm
Bredde:..... 241 mm
Højde:..... 250 mm
EAN nr: 5038116000558

Karton

Antal enheder:..... 10 poser
Nettovægt:..... 10.000 g
Bruttovægt:..... 10.770 g
Længde:..... 400 mm
Bredde:..... 300 mm
Højde:..... 297 mm
EAN nr: 5038116000565

Palle, EUR

Antal karton pr. palle:..... 50 (Db. stables = 5 x 10)
Antal lag pr. palle: 5
Bruttovægt:..... 558 kg
Højde:..... 1500 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