

VARENØ. 23040248

BBQ Grillspyd

80 g

Forstegte kyllingespyd er gode både varme og kolde.



Ingredienser

Til 100 g færdigvare er anvendt 112 g kylling, barbeque marinade (Vand, sukker, tomat, salt, destilleret eddike, modificeret tapiokastivelse, chili, hvidløg, løgpulver, gærekstrakt, hvid peber, surhedsregulerende midler (E500, E331), palmeolie, raffineret sojaolie, naturlig kylling aroma, nellike pulver, stabilisator (E415), naturlig paprika aroma).

Allergener

Næringsindhold pr. 100 g

Energi	510 kJ / 122 kcal
Fedt	1,5 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,4 g
Kulhydrat	4,9 g
-heraf sukkerarter	4,8 g
Kostfibre	0 g
Protein	22 g
Salt.....	1,2 g

Tilberedning

Varm fra frost kyllingespyddet i mikrobølgeovnen i ved 900W i ca. 1-2 minutter, eller til det er gennemvarmt. Kan også varmes i ovnen ved 200°C i ca. 10-13 minutter.

Opbevaring

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

Holdbarhed

24 måneder.

Basisenhed

Nettovægt:.....	800 g
Bruttovægt:	816 g
Længde:	340 mm
Bredde:	230 mm
Højde:.....	95 mm
EAN nr:	8855702006360

Karton

Antal enheder:.....	8 poser
Nettovægt:.....	4800 g
Bruttovægt:.....	5362 g
Længde:	385 mm
Bredde:.....	285 mm
Højde:.....	184 mm
EAN nr:	18855702006367

Palle, EUR

Antal karton pr. palle:.....	64
Antal lag pr. palle:	8
Bruttovægt:	363 kg
Højde:.....	1487 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