

VARENØ. 23047707

Rød karry kylling

800 g



Ingredienser

Kogt kyllingekød 30%, kokosmælk 26%, vand, bambusskud, baby-majs, ananas 5%, sukker, rød chili, salt, sød basilikum, hvidløg, majsstivelse, citrongræs, skalotteløg, kaffir lime blade, galangal, dextrose, koriander frø, koriander rod.

Allergener:

Næringsindhold	Pr. 100 g
Energi	568 kJ / 136 kcal
Fedt	7,6 g
- heraf mættede fedtsyrer	253 g
Kulhydrat	7,1 g
-heraf sukkerarter	6,4 g
Kostfibre	2,3 g
Protein	8,7 g
Salt	1,5 g

Tilberedning

Optøning i koldt vand i 6-8 timer. Derefter tømmes posen i en gryde, og varmes i 15-20 minutter over medium varme. Rør jævnlgt.

Opbevaring

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

Holdbarhed

24 måneder.

Basisenhed

Nettovægt:	800 g
Bruttovægt:	819 g
Højde:	25 mm
Bredde:	250 mm
Længde:	280 mm
EAN nr:	885 57020 0827 2

Karton

Antal enheder:	6 poser
Nettovægt:	4800 g
Bruttovægt:	5297 g
Højde:	112 mm
Bredde:	262 mm
Længde:	472 mm
EAN nr:	1 885 570200 827 9

Palle, EUR

Antal karton pr. palle:	72
Antal lag pr. palle:	9
Bruttovægt:	402 kg
Højde:	1023 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