

VARENØ. 51036991

Mozzarella sticks

NYHED til snackkurven.



Ingredienser

Panering 52% (hvedemel, vand, solsikkeolie, majsstivelse, salt, gær, kartoffelflager, tørret løg, ærteprotein, tørret persille, vegetabilsk fedt (solsikke, palme), hævemidler (E450, E500), stabilisator (E461), sort peber, hvidlødspulver, aromaer, dextrose, farve (E101), Mozzarellaost 48% (pasteuriseret mælk, mælkeproteiner, salt, syre (E330), osteløbe, mælkeenzym, kartoffelstivelse)

Allergener

Hvedemel, pasteuriseret mælk, mælkeproteiner, mælkeenzym

Næringsindhold pr. 100 g

Energi 1224 kJ / 293 kcal
Fedt 16 g
- heraf mættede fedtsyrer 6,5 g
Kulhydrat 23 g
-heraf sukkerarter 1,6 g
Kostfibre 2,3 g
Protein 13,1 g
Salt..... 1,875 g

Tilberedning

De frosne stave friteres ved 180°C i 1-1,5 minutter. Herefter drænes de og hviler i 2 min. inden servering.

Opbevaring

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

Holdbarhed

18 måneder.

Basisenhed

Nettovægt:..... 1000 g
Bruttovægt:..... 1067 g
Længde:..... 250 mm
Bredde:..... 260 mm
Højde:..... 50 mm
EAN nr:8414204721517

Karton

Antal enheder:..... 6 poser
Nettovægt:..... 6000 g
Bruttovægt:..... 6400 g
Længde:..... 393 mm
Bredde:..... 263 mm
Højde:..... 169 mm
EAN nr:58414204721512

Palle, EUR

Antal karton pr. palle:..... 54 (Db. stables = 2 x 54)
Antal lag pr. palle:..... 9
Bruttovægt:..... 374 kg
Højde:..... 1120 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