

VARENØ. 23080398

# Southern fried chicken fillet

Sprøde og lækre i snackkurven.



## Ingredienser

54% kyllingekød, **hvedemel**, palmeolie, rasp (**hvedemel**, salt, dextrose, gær, palmeolie), salt, peber, **sennepspulver**, anisfrø, ingefær, **selleri**, kanel, korinader, muskatnød, hvede modificeret tapiokastivelse, løgpulver, hvicløgpulver, paprikaekstrakt, chiliekstrakt, peberekstrakt, gærekstrakt, solsikkeolie, fugtighedsbevarende middel (E451), salvie, **æggepulver**, **skummetmælkspulver**.

## Allergener

Hvedemel, sennepspulver, selleri, æggepulver, skummetmælkspulver.

## Næringsindhold ..... pr. 100 g

Energi ..... 911 kJ / 218 kcal  
Fedt ..... 11 g  
- heraf mættede fedtsyrer 3,6 g  
Kulhydrat ..... 13 g  
-heraf sukkerarter ..... 0,8 g  
Kostfibre ..... 1,4 g  
Protein ..... 16 g  
Salt..... 1,8 g

## Tilberedning

Fra frost skal produktet varmes i en forvarmet ovn ved 200°C. i 14-16 minutter.

## Opbevaring

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

## Holdbarhed

24 måneder.

## Basisenhed

Nettovægt:..... 300 g  
Bruttovægt:..... 343 g  
Længde:..... 190 mm  
Bredde:..... 143 mm  
Højde:..... 45 mm  
EAN nr: ..... 8858984831071

## Karton

Antal enheder:..... 8 poser  
Nettovægt:..... 2400 g  
Bruttovægt:..... 2940 g  
Længde:..... 290 mm  
Bredde:..... 200 mm  
Højde:..... 195 mm  
EAN nr: ..... 18858984831078

## Palle, EUR

Antal karton pr. palle:..... 60 (Db. stables = 4 x 15)  
Antal lag pr. palle: ..... 4  
Bruttovægt:..... 196 kg  
Højde:..... 795 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 dyrkingen 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