

VARENØ. 23054219

# Yakitori spyd chili

Kyllingespydene er lækre både sommer og vinter.



## Ingredienser

66% kylling, 34% chilimarinade (vand, **soja**, **hvede**, salt, sukker, ethylalkohol, risvin, modificeret stivelse, eddike, chilipulver, gærekstrakt, ingefær, hvidløg, farve (E150a)).

## Allergener

Soja, hvede

## Næringsindhold ..... pr. 100 g

Energi ..... 633 kJ / 151 kcal  
Fedt ..... 5,7 g  
- heraf mættede fedtsyrer 1,5 g  
Kulhydrat ..... 3,1 g  
-heraf sukkerarter ..... 3,0 g  
Kostfibre ..... 2,4 g  
Protein ..... 21,8 g  
Salt..... 1,3 g

## Tilberedning

Varm fra frost kyllingespyddet i mikrobølgeovnen i 2-3 minutter ved 900W i ca. 2-3 minutter, eller til det er gennemvarmt. Kan også varmes i ovnen ved 200°C i ca. 12-14 minutter.

## Opbevaring

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

## Holdbarhed

24 måneder.

## Basisenhed

Nettovægt:..... 1500 g  
Bruttovægt: ..... 1634 g  
Længde: ..... 230 mm  
Bredde: ..... 220 mm  
Højde: ..... 90 mm  
EAN nr: ..... 8858984830005

## Karton

Antal enheder: ..... 4 kasser  
Nettovægt: ..... 6000 g  
Bruttovægt: ..... 7034 g  
Længde: ..... 460 mm  
Bredde: ..... 251 mm  
Højde: ..... 217 mm  
EAN nr: ..... 18858984830002

## Palle, EUR

Antal karton pr. palle: ..... 36 (Db. stables = 2 x 36)  
Antal lag pr. palle: ..... 6  
Bruttovægt: ..... 273 kg  
Højde: ..... 1317 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