

VARENØ. 23041329

Kyllingebryst i strimler

12 mm. Klar til brug - f.eks. i salaten el. i en varm ret.



Ingredienser

Til 100g færdigvare er anvendt 125g kylling, vand, sukker, salt, surhedsregulerende midler (E500ii, E331ii).

Allergener

Næringsindhold Pr. 100 g

Energi 498 kJ / 119 kcal

Fedt 1,5 g

- heraf mættede fedtsyrer .0,4 g

Kulhydrat 0 g

-heraf sukkerarter 0 g

Kostfibre 0 g

Protein 26,4 g

Salt..... ? g

Tilberedning

Optøet: Varmes i mikroovn ved 900W i ca. 20-30 sek. eller varmes i en forvarmet ovn ved 200°C i 4-5 min. Frossen: Varmes i mikroovn ved 900W i ca. 60 - 90 sek.

Opbevaring

Opbevares ved højst -18°C.

Må ikke nedfryses igen efter optøning.

Holdbarhed

24 måneder.

Basisenhed

Nettovægt:..... 2500 g

Bruttovægt: 2529 g

Længde: 445 mm

Bredde: 325 mm

Højde:..... 70 mm

EAN nr: 8855702003611

Karton

Antal enheder: 4 poser

Nettovægt:..... 10.000 g

Bruttovægt: 10.729 g

Længde: 500 mm

Bredde: 300 mm

Højde:..... 227 mm

EAN nr: 18855702003618

Palle, EUR

Antal karton pr. palle:..... 24 (Db. stables = 2 x 24)

Antal lag pr. palle: 4

Bruttovægt: 278 kg

Højde:..... 923 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