

VARENR. 082SJKW08003P00001

Tom Yum Noodle Soup



Ingredienser

44% nudler (hvedemel, vand, græskar, hvedegluten, salt, surhedsregulerende midler (E 500, E 501, E 339, E 450, E 452), fortykningsmidler (E 412, E 415)), 33% suppe (vand, kokosmælk (kokosekstrakt, vand), palmeolie, aromaer (indeholder krebsdyr), skalotteløg, gær-ekstrakt, citrongræs, salt, sukker, risstivelse, modificeret stivelse, tørret sojasauce (sojasauce (sojabønner, sukker, salt, hvedemel), maltodextrin, salt), hvidløg, kokossukker, limesaft, fiskesauce (ansjoser (fisk), salt, sukker), tørrede rejer (krebsdyr), makrut limeblade, skummetmælkspulver, mælkeproteiner, galangarod, tørret rejer (krebsdyr), makrut limeblade, galangarod, tørret chili, surhedsregulerende middel (E 330, farve (E 160c), smagsforstærker (E 635), chiliekstrakt, 7% Vannamei-rejer (krebsdyr), 6% choy sum-kål, vand, hvedemel, modificeret stivelse, sesamolie, surhedsregulerende middel (E 500), sukker, tapiokastivelse, hvedegluten, salt, hvid peber.

Næringsindhold Pr. 100 g
Energi 338 kJ / 80 kcal
Fedt 2,4 g
- heraf mættede fedtsyrer . 1,3 g
Kulhydrat 11 g
-heraf sukkerarter 1,6 g
Kostfibre 0,8 g
Protein 3,0 g
Salt..... 1,6 g

Tilberedning

1. Tilsæt vand op til linjen på indersiden af koppen.
2. Læg låget løst på koppen, så vandet kan dampe af under opvarmningen.
3. Varm suppen i mikroovn (900-1000 W) i 2½-3 minutter. Omrør, og varm yderligere 2½-3 minutter.
4. Tag den varme suppe forsigtigt ud af mikroovnen.



Opbevaring

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

Holdbarhed

18 måneder.

Basisenhed

Nettovægt:..... 309 g
Bruttovægt: 404,5 g
Højde:..... 80 mm
Bredde:..... 155 mm
Længde: 155 mm
EAN nr: 8858984834737

Karton

Antal enheder: 8 bokse
Nettovægt:..... 2472 g
Bruttovægt: 3619 g
Højde:..... 161 mm
Bredde:..... 330 mm
Længde: 330 mm
EAN nr: 18858984834734

Palle, EUR

Antal karton pr. palle:..... 40 (Db. stables 2 x 40)
Antal lag pr. palle: 5
Bruttovægt: 155 kg
Højde:..... 1910 mm



Fødevarer sikkerhed

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