

VARENR. 51085116

Teriyaki med kylling, køl



Ingredienser

46% kogte jasminris (vand, jasminris, rapsolie, salt), 31% teriyakisauce (vand, sojasauce (vand, **sojabønner**, **hvede**, salt), rørsukker, ingefærpuré (ingefær, eddike), hvidløg, stivelse, sød sojasauce (sukker, vand, rørsukker, glukosesirup, sojasauce (salt, vand, **sojabønner**, **hvedemel**)), koldpresset **sojaolie**, æblecidereddike, salt, **sesamolie**), 15% stegt kyllingekød (heraf 93% kyllingekød, glukose, stivelse, salt, surhedsregulerende middel (E 500)), 4% sukkerærter, 4% peberfrugt.

Allergener: cashewnødder, selleri, jordnødder, bløddyr, krebsdyr, fisk, sennep, mælk og sesamfrø

Næringsindhold	Pr. 100 g
Energi	676 kJ / 161 kcal
Fedt	1,9 g
- heraf mættede fedtsyrer	0,25 g
Kulhydrat	26 g
-heraf sukkerarter	7,3 g
Kostfibre	0,3 g
Protein	5,6 g
Salt	1,8 g

Tilberedning

1. Fjern papomslaget og prik hul 4 steder i folien.
2. Varm produktet i mikroovnen i 3-4 minutter ved 800W, eller indtil det er gennemvarmt.
3. Tag æsken forsigtigt ud af mikroovnen, da produktet er meget varmt. Rør rundt og server.

Opbevaring

Opbevares i køleskab mellem +2 og +6 °C. Bør ikke fryses.

Holdbarhed

45 dage på køl.

Basisenhed

Nettovægt:	400 g
Bruttovægt:	440 g
Højde:	55 mm
Bredde:	137 mm
Længde:	187 mm
EAN nr:	5902487143957

Karton

Antal enheder:	4 bokse
Nettovægt:	1600 g
Bruttovægt:	1900 g
Højde:	190 mm
Bredde:	154 mm
Længde:	290 mm
EAN nr:	5902487143964

Palle, EUR

Antal karton pr. palle:	100
Antal lag pr. palle:	5
Bruttovægt:	216 kg
Højde:	1150 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