

VARENØ. 23098699

Chicken filet

Hot & spicy

Kyllingefileter tilberedes i ovn eller friture. Perfekte i snackkurven.



Ingredienser

62 % kyllingeinderfilet, **hvedemel**, palmeolie, modificeret tapiokastivelse, **hvedestivelse**, salt, hvidløgspulver, hævemidler (E 500, E 450), kartoffelstivelse, gærekstrakt, hvid peber, hvidløgsaroma, dextrose, farve (E 100), sort peber, chiliekstrakt, paprikaekstrakt, solsikkeolie, kompleksdanner (E 331), koriander, risklidolie, løgaroma.

Allergener

Hvedemel

Næringsindhold pr. 100 g

Energi 904 kJ / 216 kcal
Fedt 10 g
- heraf mættede fedtsyrer 3,5 g
Kulhydrat 14 g
-heraf sukkerarter 0,8 g
Kostfibre 1,1 g
Protein 16 g
Salt..... 1,3 g

Tilberedning

Fra frost skal produktet varmes i en forvarmet ovn ved 200°C. i 12- 15 minutter.

Opbevaring

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

Holdbarhed

24 måneder.

Basisenhed

Nettovægt:..... 1000 g
Bruttovægt: 1016 g
Længde: 307 mm
Bredde: 194 mm
Højde: 52 mm
EAN nr: 8858984835284

Karton

Antal enheder: 10 poser
Nettovægt: 10.000 g
Bruttovægt: 10.745 g
Længde: 400 mm
Bredde: 300 mm
Højde: 277 mm
EAN nr: 18858984835281

Palle, EUR

Antal karton pr. palle: 32 (Db. stables = 8 x 4)
Antal lag pr. palle: 4
Bruttovægt: 358 kg
Højde: 1300 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