

VARENr. 23055746

# Teriyaki Yakitori spyd

Vores meget populære Teriyaki Yakitori kyllingespyd.



## Ingredienser

66% kylling, 34% teriyaki yakitori grill sauce (vand, sukker, **sojabønner**, **hvede**, salt, ethylalkohol, risvin, modiceret stivelse, ingefær, farvestof(E150d, E160c), cayenne peber, emulgator(E472c,E451))

## Allergener

Sojabønner, hvedemel

## Næringsindhold ..... pr. 100 g

Energi ..... 580 kJ / 138 kcal

Fedt ..... 4,7 g

- heraf mættede fedtsyrer 1,2 g

Kulhydrat ..... 7,3 g

-heraf sukkerarter ..... 6,3 g

Kostfibre ..... 0 g

Protein ..... 20,2 g

Salt..... 1,2 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:..... 600 g

Bruttovægt:..... 614 g

Længde:..... 300 mm

Bredde:..... 250 mm

Højde:..... mm

EAN nr: ..... 8858984830081

## Karton

Antal enheder:..... 12 kasser

Nettovægt:..... 7200 g

Bruttovægt:..... 7960 g

Længde:..... 375 mm

Bredde:..... 345 mm

Højde:..... 227 mm

EAN nr: ..... 1 88 58984 83008 8

## Palle, EUR

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

Antal lag pr. palle:..... 3

Bruttovægt:..... 211 kg

Højde:..... 696 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