

VARENØ. 23098695

Kyllingefilet burger 120 g

Panerede kyllingefileter er perfekte i burgeren.



Ingredienser

Kyllingebryst 71%, vand, **hvedemel**, palme olie, modificeret tapioca stivelse, salt, hvid peber, krydderier (hvidløg, løgpulver, koriander, chili), hævemiddel (E450i, E500ii, E341i), sukker

Allergener

Hvedemel, spor af soja

Næringsindhold pr. 100 g

Energi 653 kJ / 156 kcal
Fedt 5,9 g
- heraf mættede fedtsyrer 2,3 g
Kulhydrat 7,9 g
-heraf sukkerarter 0,5 g
Kostfibre 0,6 g
Protein 17 g
Salt.....0,10 g

Tilberedning

Friture i 5 minutter ved 175°C.

Opbevaring

Opbevares ved højst -18°C.

Må ikke nedfryses igen efter optøning.

Holdbarhed

24 måneder.

Basisenhed

Nettovægt:..... 1000 g
Bruttovægt:..... 1015 g
Længde:..... 198 mm
Bredde:..... 309 mm
Højde:..... 56 mm
EAN nr:8858984835277

Karton

Antal enheder:..... 10 poser
Nettovægt:..... 10000 g
Bruttovægt:..... 10735 g
Længde:..... 300 mm
Bredde:..... 400 mm
Højde:..... 267 mm
EAN nr: 18858984835274

Palle, EUR

Antal karton pr. palle:..... 32 (Db. stables = 8 x 4)
Antal lag pr. palle: 4
Bruttovægt:..... 358 kg
Højde:..... 1268 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