



Art.nr: 3031

Kabanos 110g

Kiełbaska XXL z mięsa wołowego i mięsa wieprzowego (72%), z dodatkiem cebuli suszonej i aromatycznych przypraw.



SPOSÓB PRYZRĄDZENIA

Produkt wyjąć z mroźni i rozmrozić w warunkach chłodniczych 0°C do +5 °C max. 8°C. Po rozmrożeniu umieścić na rozgrzanym roller-grillu na ok. 30 minut do osiągnięcia minimalnej temperatury wewnątrz produktu 63°C. Może pozostać na roller-grillu max. 4 godziny

PRZECHOWYWANIE

Mroźnia: 240 dni w temperaturze min. -18°C

Warunki chłodnicze: 72 godz. w temperaturze 0°C do +5 °C max. 8°C (max. łączny czas przechowywania od momentu wyjęcia z mroźni)

Produkt nadaje się do spożycia po obróbce termicznej. Po rozmrożeniu produkt nie nadaje się do ponownego zamrożenia

SKŁADNIKI

mięso wołowe (40%), mięso wieprzowe (32%), tłuszcz wieprzowy, woda, skrobia ziemniaczana, skórki wieprzowe, sól spożywcza, dekstroza, przyprawy i ekstrakty przypraw, cebula suszona, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: E250

ALERGENY

Produkt nie zawiera alergenów.

Może zawierać: gluten, jaja, soję, mleko, seler, gorczycę

KRAJ POCHODZENIA

Polska

WARTOŚĆ ODŻYWCZA 100G GOTOWEGO PRODUKTU

Wartość energetyczna	1080 kJ/261 kcal
Tłuszcz	23g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone	9.2g
Węglowodany	3.3g
- w tym cukry	0.4g
Białko	10g
Sól	2.4g

DANE LOGISTYCZNE

Karton wymiary:	szer. 234mm ,wys. 147mm, dł. 353mm
Pojedynczy produkt:	1 szt./110g
Ilość sztuk w kartonie/Waga kartonu:	70/7,7kg
Ilość sztuk w zgrzewce:	7
Ilość zgrzewek w kartonie:	10
Zgrzewka:	7x110g = 770g
Ilość kartonów/warstw na palecie:	72/8
Waga netto palety:	554,4kg
Wym. palety:	120x 80cm

DATA MINIMALNEJ TRWAŁOŚCI

240 dni od daty produkcji
