



Art.nr: 3312

Kiełbaska bekon i ser 70g

Kiełbaska bekon i ser to klasyka amerykańskiego street foodu. Zrobiona z mięsa wieprzowego i wołowego (75%) z dodatkiem sera wędzonego. To jedna z najlepszych kombinacji smakowych!



SPOSÓB PRYZRĄDZENIA

Produkt wyjąć z mroźni i rozmrażać w warunkach chłodniczych 0°C do +5°C max. 8°C. Produkt wyjąć z mroźni i rozmrażać w warunkach chłodniczych 0°C do +5°C max. 8°C. Po rozmrożeniu umieścić na rozgrzanym roller-grillu na ok. 20 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 wieprzowe (50%), bekon wieprzowy wędzony (18%), woda, mięso wołowe (7%), ser żółty – 7% [mleko pasteryzowane, sól, stabilizator: chlorek wapnia; kultury bakterii mlekowych, podpuszczka mikrobiologiczna, barwnik: karoteny]; skrobia ziemniaczana, sól, stabilizator: trifosforany; glukoza, przyprawy, suszona cebula, suszony czosnek, cukier, ekstrakty przypraw, aromat dymu wędzarniczego, przeciwutleniacz: izoaskorbinian sodu; substancja konserwująca: azotyn sodu.

ALERGENY

Produkt zawiera mleko.

Możliwa obecność zbóż zawierających gluten, soi, selera oraz gorczycy.

KRAJ POCHODZENIA

POLSKA

WARTOŚĆ ODŻYWCZA 100G GOTOWEGO PRODUKTU

Wartość energetyczna	1065 kJ/257 kcal
Tłuszcz	20g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone	8.0g
Węglowodany	5.1g
- w tym cukry	0.5g
Białko	14g
Sól	2.4g

DANE LOGISTYCZNE

Karton wymiary:	szer. 210mm ,wys. 130mm, dł. 325mm
Pojedynczy produkt:	1 szt./70g
Ilość sztuk w kartonie/Waga kartonu:	80/5,6kg
Ilość sztuk w zgrzewce:	10
Ilość zgrzewek w kartonie:	8
Zgrzewka:	10x70g = 700g
Ilość kartonów/warstw na palecie:	120/10
Waga netto palety:	672kg
Wym. palety:	120x 80cm

DATA MINIMALNEJ TRWAŁOŚCI

240 dni od daty produkcji
