



Art.nr: 3042

Kiełbaska biała 110g

Tradycyjna polska biała kiełbaska XXL z 92% zawartością mięsa wieprzowego, z wyczuwalną nutą aromatycznych przypraw, w tym majeranku i pieprzu.



SPOSÓB PRZYZRĄDZENIA

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. 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: 48 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 (92%), sól, skrobia ziemniaczana, przyprawy (zawierają GORCZYCĘ), białko SOJOWE, glukoza, czosnek, cukier, aromaty

ALERGENY

Produkt zawiera gorczycę i soję

KRAJ POCHODZENIA

Polska

WARTOŚĆ ODŻYWCZA 100G GOTOWEGO PRODUKTU

Wartość energetyczna	1122 kJ/271 kcal
Tłuszcz	23g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone	9g
Węglowodany	1.8g
- w tym cukry	0.8g
Białko	14g
Sól	2g

DANE LOGISTYCZNE

Karton wymiary:	szer. 234mm ,wys. 147mm, dł. 353mm
ojedynczy produkt:	P 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