



Art.nr: 3257

Kiełbaska Chorizo 70g

Idealna dla miłośników kuchni hiszpańskiej. Kiełbaska z mięsa wieprzowego (100 g wyrobu wyprodukowano ze 103 g mięsa), z dodatkiem aromatycznych przypraw. Kiełbasa zawiera paprykę, która nadaje jej charakterystyczny czerwony kolor. **Ole!**



SPOSÓB PRYZRĄDZENIA

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 (100 g wyrobu wyprodukowano ze 103 g mięsa), sól, skrobia ziemniaczana, cukier, glukoza, syrop glukozowy, przyprawy, aromaty, ekstrakty przypraw, maltodekstryna, stabilizator: difosforany, przeciwutleniacze: kwas askorbinowy, askorbinian sodu, barwnik: ekstrakt z papryki, substancja konserwująca: azotyn sodu

ALERGENY

Produkt nie zawiera alergenów

KRAJ POCHODZENIA

Polska

WARTOŚĆ ODŻYWCZA 100G GOTOWEGO PRODUKTU

Wartość energetyczna	1263 kJ/305 kcal
Tłuszcz	26g
- w tym kwasy tłuszczowe nasycone	10.4g
Węglowodany	2.7g
- w tym cukry	0.8g
Białko	15g
Sól	3.0g

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
