

Cordon Bleu 160 g – 1 x 6,4 kg

Soczysty kotlet wieprzowy nadziewany parzoną szynką oraz serem Gouda.



SKŁADNIKI

Składniki: wieprzowina (56%), mąka **pszenna**, ser Gouda 11% (48% tł. w suchej masie), woda, szynka parzona 6% [wieprzowina, woda, sól peklująca (sól, substancja konserwująca: azotyn sodu), ekstrakty przypraw, maltodekstryna, dekstroza, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy], skrobia modyfikowana (**pszenna**), olej rzepakowy, sól jodowana (sól, jodan potasu), mąka kukurydziana, skrobia, **jajo** w proszku, dekstroza, przyprawy, drożdże.

ALERGENY

Zboża zawierające **gluten**, **mleko** i **produkty mleczne**

DEKLARACJE

W trakcie produkcji nie są wykorzystywane produkty modyfikowane genetycznie.
Produkt nie poddany promieniowaniu jonizującemu.

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

- Temperatura – **18°C**
- Produkt głęboko mrożony, chronić przed rozmrożeniem. Produkt rozmrożony nie kwalifikuje się do ponownego zamrożenia.
- Data przydatności – **9 miesięcy**

WARTOŚĆ ODŻYWCZA	100 G
Wartość energetyczna:	687 kJ/163 kcal
Tłuszcz:	4,8 g
Kwasy tłuszczowe nasycone:	2,7 g
Węglowodany:	12,7 g
w tym cukry:	1,8 g
Białko:	17,0 g
Sól:	1,4 g

NUMER WETERYNARYJNY: DE NI 10247 EG

Numer artykułu	003.710
Opakowanie jednostkowe	<p><u>EAN:</u></p> <p><u>Waga paczki:</u></p> <p><u>Średnia waga sztuki:</u> ok. 160 g +/- 15 g</p> <p><u>Liczba sztuk w opk.:</u></p>
Karton	<p><u>EAN:</u> 5904978715285</p> <p><u>Waga kartonu:</u> 6,4 kg</p> <p><u>Ilość sztuk w kartonie:</u> Ok. 40 szt.</p> <p><u>Wymiary kartonu:</u> 386x384x152 mm</p>
Paleta	<p><u>Typ palety:</u> EURO</p> <p><u>Wymiary palety:</u> 800 x 1200 mm</p> <p><u>Wysokość palety:</u> 1824 mm</p> <p><u>Waga palety (netto / brutto)</u> 384 kg / 422 kg</p> <p>60 - kartonów na palecie 6 - kartonów na warstwie 10 - warstw na palecie</p>
Sposób przygotowania	<p><u>Frytownica:</u> Ok. 7 minut / 175°C, następnie piec w piecu 3 minuty / 120 °C</p> <p><u>Piec:</u> Ok. 17-18 minut / 180°C bez pary</p>

NR PKWiU: 10.13.15.0

Kod CN: 1602 49 30

STAWKA VAT: 5%