

ŻEBERKA WOŁOWE WOLNOGOTOWANE

18 x ok. 600g

Trzykostne żeberka wołowe wolnogotowane w sosie własnym



Numer artykułu	000.452
Opakowanie jednostkowe	<u>EAN:</u> 283516waga zmienna <u>Waga paczki:</u> Ok. 600 g
Karton	<u>EAN:</u> 283516 waga zmienna <u>Waga kartonu:</u> Ok. 10 kg <u>Ilość sztuk w kartonie:</u> 18 x ok. 600g <u>Wymiary kartonu:</u> 385x395x147 mm
Paleta	<u>Typ palety:</u> EURO <u>Wymiary palety:</u> 800 x 1200 mm <u>Wysokość palety:</u> 970 mm <u>Waga palety (netto / brutto)</u> 300 kg / 361,1 kg 30 - kartonów na palecie 6 - kartonów na warstwie 5 - warstw na palecie
Sposób przygotowania	<u>Piec:</u> Rozmrożony produkt wyjąć z worka wraz z sosem i piec przez ok. 20 minut / 180°C

NR PKWiU: 10.13.15.0

Kod CN: 1602 50 95

STAWKA VAT: 5%

SKŁADNIKI

Szponder wołowy z kością 98%, sos **sojowy** naturalnie fermentowany (**pszenica, soja**), sól, przyprawy

ALERGENY

Zboża (pszenica) zawierające **gluten, soja**.

Może zawierać: białka mleka, dwutlenek siarki, gorczycę, seler.

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 – **24 miesiące**

WARTOŚĆ ODŻYWCZA	100 G
Wartość energetyczna:	1006 kJ/241 kcal
Tłuszcz:	16 g
Kwasy tłuszczowe nasycone:	7,6 g
Węglowodany:	<0,2 g
w tym cukry:	<0,2 g
Białko:	23,9 g
Sól:	0,46 g

NUMER WETERYNARYJNY: PL30244002WE