

ŁUPACZ W CHRUPIĄCYM PANIERZE - 10x750g

Kawałki fileta z łupacza w chrupiącym panierze



Numer artykułu	000.806
Opakowanie jednostkowe	<p><u>EAN:</u> 5907222416891</p> <p><u>Waga paczki:</u> 750 g</p> <p><u>Średnia waga sztuki:</u> ok. 36 g</p> <p><u>Liczba sztuk w opak.:</u> Ok. 20 szt.</p>
Karton	<p><u>EAN:</u> 5907222416907</p> <p><u>Waga kartonu:</u> 7,5 kg</p> <p><u>Ilość sztuk w kartonie:</u> 10x750g</p> <p><u>Wymiary kartonu:</u> 400x250x300 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> 1900 mm</p> <p><u>Waga palety (netto / brutto)</u> 420 kg / 465,2 kg</p> <p>56 - kartonów na palecie 8 - kartonów na warstwie 7 - warstw na palecie</p>
Sposób przygotowania	<p>Przed smażeniem wskazane odstawienie do rozmrożenia na 1 godz.</p> <p><u>Frytownica:</u> 3,5-5 minut / 170°C</p> <p><u>Piekarnik:</u> 15-20 minut / 185°C</p>

NR PKWiU: 10.20.25.0

Kod CN: 1604 19 92

STAWKA VAT: 5%

SKŁADNIKI

filet z **łupacza** (*Melanogrammus aeglefinus*) 66%, mąka **pszenna**, mąka ryżowa, olej rzepakowy, woda, sól, cukier, pieprz, kolendra, papryka słodka, papryka chili, papryka wędzona, czosnek, **gorczyca**, cebula suszona, kurkuma, proszek do pieczenia (regulator kwasowości: difosforany, substancja spulchniająca: węglany sodu, mąka **pszenna**).

Mimo najwyższej staranności w procesie filetowania ryb, produkt może zawierać ości.

ALERGENY

Ryby, zboża zawierające gluten (pszenica), gorczyca. Może zawierać mleko.

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 – **13 miesięcy**

WARTOŚĆ ODŻYWCZA	100 G
Wartość energetyczna:	649 kJ/155 kcal
Tłuszcz:	9,0 g
Kwasy tłuszczowe nasycone:	4,0 g
Węglowodany:	9,6 g
w tym cukry:	2,9 g
Białko:	11,1 g
Sól:	1,50 g

Wyprodukowano w Polsce.

Kraj pochodzenia łupacza: Wyspy Owcze, Chile