

Żeberka wieprzowe Smokey BBQ

Żeberka wieprzowe przygotowane na smokerze opalonym drewnem w glazurze BBQ.



Numer artykułu	005.752
Opakowanie jednostkowe	<u>EAN:</u> 211403 waga zmienna <u>Waga paczki:</u> Ok. 500 g <u>Średnia waga sztuki:</u> Ok. 500 g <u>Liczba sztuk w opak.:</u> 1
Karton	<u>EAN:</u> 211403 waga zmienna <u>Waga kartonu:</u> Ok. 5 kg <u>Ilość sztuk w kartonie:</u> 10 x ok. 500g <u>Wymiary kartonu:</u> 355x355x75mm
Paleta	<u>Typ palety:</u> EURO <u>Wymiary palety:</u> 800 x 1200 mm <u>Wysokość palety:</u> 1495 mm <u>Waga palety (netto / brutto)</u> Ok. 540 kg / ok. 590,85 kg 108 - kartonów na palecie 6 - kartonów na warstwie 18 - warstw na palecie
Sposób przygotowania	<u>Piec:</u> Zamrożone żeberko wyjąć z opakowania, piec w temperaturze 170 °C przez 12-15 minut (para 20%). <u>Kąpiel wodna:</u> Zamrożone żeberko gotować w 80°C przez 30 min.

NR PKWiU: 10.13.15.0

Kod CN: 1602 49 90

STAWKA VAT: 5%

SKŁADNIKI

żebra wieprzowe 97%, papryka, kmin rzymski, kolendra, czosnek, cebula, **musztarda**, pieprz czarny, sól, cukier trzcinowy.

Glazura BBQ: przecier pomidorowy, ocet, pieprz, sól, przyprawy, sok jabłkowy

ALERGENY

Gorczyca.

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 – **12 miesięcy**

WARTOŚĆ ODŻYWCZA	100 G
Wartość energetyczna:	983 kJ/236 kcal
Tłuszcz:	15 g
Kwasy tłuszczowe nasycone:	5,3 g
Węglowodany:	7 g
w tym cukry:	5,4 g
Białko:	18 g
Sól:	0,58 g