

PIERŚCIE NIE Z KALMARA W CIEŚCIE W STYLU ANDALUZYJSKIM IBER COOK 4 x 1000g

Pierścienie cięte z kalmara w lekkim, chrupiącym cieście.



Numer artykułu	200.455
Opakowanie jednostkowe	EAN: 8411076017168 Waga paczki: 1000 g Średnica wewnętrzna sztuki: 1-9 cm Liczba sztuk w opakowaniu:
Karton	EAN: 48411076017166 Waga kartonu: 4 kg Ilość sztuk w kartonie: 4 x 1000 g Wymiary kartonu: 398x264x173 mm
Paleta	Typ palety: EURO Wymiary palety: 800 x 1200 mm Wysokość palety: 2092 mm Waga palety (netto / brutto) 396 kg / 451,64 kg 99 - kartony na palecie 9 - kartonów na warstwie 11 - warstw na palecie
Sposób przygotowania	Frytownica / patelnia: 1,5 - 2 minuty / 180°C do uzyskania złotego koloru. Piec: 7-9 minut / 230°C

NR PKWiU: 10.20.34.0
Kod CN: 1605 54 00
STAWKA VAT: 23%

SKŁADNIKI

kalmary (mięczaki) (76%) [kalmary, woda, stabilizatory (E 451, E 640), sól, regulatory kwasowości (E 331, E 330, E 500), mąka (24%): mąka **pszenna (gluten)**, bułka tarta [mąka **pszenna (gluten)**, woda, sól, drożdże], olej słonecznikowy, białko **jaja** w proszku.

ALERGENY

Mięczaki, pszenica (gluten).

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 – **18 miesięcy**

WARTOŚĆ ODŻYWCZA	100 G
Wartość energetyczna:	460 kJ/110 kcal
Tłuszcz:	5,4 g
Kwasy tłuszczowe nasycone:	0,8 g
Węglowodany:	4,2 g
w tym cukry:	0,5 g
Białko:	11 g
Sól:	1,7 g

NUMER WETERYNARYJNY:
ES26.07741/C UE