

Cordon Bleu 60 g – 3 kg (3 x 1 kg)

Soczysty kotlet wieprzowy nadziewany serem Gouda i parzoną szynką.



Numer artykułu	003.711
Opakowanie jednostkowe	<u>EAN:</u> <u>Waga paczki:</u> 1000 g <u>Średnia waga sztuki:</u> ok. 60 g +/- 10 g <u>Liczba sztuk w opk.:</u> Ok. 16 szt.
Karton	<u>EAN:</u> 5904978715933 <u>Waga kartonu:</u> 3 kg <u>Ilość sztuk w kartonie:</u> 3 x 1000 g. <u>Wymiary kartonu:</u> 340x345x150 mm
Paleta	<u>Typ palety:</u> EURO <u>Wymiary palety:</u> 800 x 1200 mm <u>Wysokość palety:</u> 1730 mm <u>Waga palety (netto / brutto)</u> 300 kg / 349,5 kg 100 - kartonów na palecie 10 - kartonów na warstwie 10 - warstw na palecie
Sposób przygotowania	<u>Frytownica:</u> Ok. 5 minut / 175°C <u>Piec:</u> Ok. 15 minut / 180°C bez pary

NR PKWiU: 10.13.15.0
Kod CN: 1602 49 30
STAWKA VAT: 5%

SKŁADNIKI

wieprzowina (58%), mąka **pszenna**, **ser** Gouda 12% (48% tł. w suchej masie), szynka parzona 8% [wieprzowina, woda, sól peklująca (sól, substancja konserwująca: azotyn sodu), ekstrakty przypraw, maltodekstryna, dekstroza, przeciwutleniacz: kwas askorbinowy], woda, 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:	942 kJ/225 kcal
Tłuszcz:	12 g
Kwasy tłuszczowe nasycone:	3,5 g
Węglowodany:	13 g
w tym cukry:	1,4 g
Białko:	16 g
Sól:	1,3 g

NUMER WETERYNARYJNY: DE NI 10247 EU