

KRAŻKI Z KALMARA W CIEŚCIE PRESTIGE

IBER COOK 4 x 1000g

Krażki cięte z kalmara w cieście.



Numer artykułu	200.456
Opakowanie jednostkowe	<u>EAN:</u> 8411076012729 <u>Waga paczki:</u> 1000 g <u>Średnia waga sztuki:</u> Ok. 18g <u>Liczba sztuk w opak.:</u> 45-65
Karton	<u>EAN:</u> 48411076012727 <u>Waga kartonu:</u> 4 kg <u>Ilość sztuk w kartonie:</u> 4 x 1000 g <u>Wymiary kartonu:</u> 400x256x150 mm
Paleta	<u>Typ palety:</u> EURO <u>Wymiary palety:</u> 800 x 1200 mm <u>Wysokość palety:</u> 2100 mm <u>Waga palety (netto / brutto)</u> 468 kg / 524 kg 117 - kartony na palecie 9 - kartonów na warstwie 13 - warstw na palecie
Sposób przygotowania	<u>Frytownica / patelnia:</u> 2-3 minuty / 180°C do uzyskania złotego koloru. <u>Piec:</u> 11-12 minut / 210°C

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

SKŁADNIKI

KALMARY (MIĘCZAKI) (50%): [KALMARY, woda, sól, regulatory kwasowości (E-500, E-331, E-330) i stabilizator (E-640)];panierka (50%): woda, mąka PSZENNA (GLUTEN), bułka tarta [mąka PSZENNA (GLUTEN), woda, sól i drożdże],olej słonecznikowy, mąka kukurydziana, sól, zagęszczony sok z cytryny, przeciwutleniacz (E-300), substancja zagęszczająca (E-464) i barwnik (E-160e, E-101).

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:	648,6 kJ/154,8kcal
Tłuszcz:	5,6 g
Kwasy tłuszczowe nasycone:	0,8 g
Węglowodany:	19,1 g
w tym cukry:	0,1 g
Białko:	7 g
Sól:	2,1 g

NUMER WETERYNARYJNY:
ES26.07741/C UE