

12872 Brocheta de pollo „Teriyaki“, ca. 25g +/-2



Estado:

cocinado, congelado, asado a la parrilla sobre carbón

Ingredientes:

carne de muslo de pollo marinado (68%) (carne de muslo de pollo, agua, salsa de SOJA (agua, habas de SOJA, harina de TRIGO, sal, alcohol), dextrosa, almidón de tapioca, azúcar, vino de arroz (arroz glutinoso, arroz, agua, alcohol), sal, pimienta blanca, colorante: color caramel (E150a)), salsa topping (agua, salsa de SOJA (agua, habas de SOJA, harina de TRIGO, sal, alcohol), azúcar, vino de arroz (arroz glutinoso, arroz, agua, alcohol), jarabe de malta, almidón de maíz modificado (E1422), colorante: Betanina (E162), vinagre de vino, espesante: goma xantana (E415)).

Alérgenos:

trigo y productos derivados (trigo sin gluten, ya que el gluten <20 ppm), soja y productos a base de soja

Información nutricional

Información nutricional (por cada 100 g): estos valores constituyen valores orientativos y están sujetos a las variaciones normales de un producto natural. Los valores mencionados se han indicado en conformidad con el Documento de Orientación de la UE para Tolerancias y Aproximaciones de los Valores Nutricionales.

Valor energético: 672kJ / 161kcal

Grasas: 5,2g

- de las cuales grasas saturadas: 1,58g

Hidratos de carbono: 9,4g

- de los cuales azúcar: 7,3g

Proteínas: 18,8g

Sodio: 1,62g

Fecha de caducidad:

24 a partir de la fecha de fabricación a - 18°C (No volver a congelar el producto una vez descongelado!!)

Origen

Manufactury China

Embalaje:

Unidad de venta (UV Langenbach): La caja de embalaje contiene 8 Envases de catering de 1,7kg

Contenido por envase de catering: ca.70 pzs. de ca.25g = 1,75kg

Paletización

24 UV (6 capas de 4 cajas cada una)

EAN UV Langenbach:

4019859128724

EAN Envase de catering:

4019859928720

Instrucciones de regeneración

Recomendamos llevar a cabo el proceso de regeneración en estado congelado y sin haber efectuado un descongelamiento previo. Todas nuestras recomendaciones de preparación están basadas en este procedimiento. Los tiempos y las temperaturas de regeneración indicados corresponden a valores orientativos calculados y pueden variar según el grado de ocupación del horno y el equipamiento técnico del horno de vapor combinado.

180°C ca. 7 Min.

