



LAGERBERGS KYCKLING

ANNO 1965



Kycklinglårfile Tex Mex 600g Art.nr 825802



GTIN KFP 23824698000002

GTIN DFP 97391049000561

GTIN Pall 47391049000566

Ingredienser:

Kycklinglårfile* 95 % ,rapolja, vatten, salt, spiskummin, chilipulver(chilipeppar, spiskummin, oregano, salt, vitlök), druvsocker, lök, vitlökspulver, oregano, kycklingbuljong(salt), kryddextrakt(paprika).

Kycklinglåren är fileade med maskin var uppmärksam på att det kan förekomma delar av lårbenet kvar.

*Född, uppfödd och slaktad i Sverige

Näringsvärde per 100 g:

Energi 670 kJ/160 kcal.

Fett 9,6 g.

Varav mättat fett 2,9 g.

Kolhydrater 0,5 g.

Varav sockerarter 0 g

Protein 19 g.

Salt 0 g.

Tillagningsanvisning: Grilla eller stek i ugn 150°C tills inntemperaturen är 72°C. Tiden kan variera beroende på hur stora kycklinglårfileerna är. Kyckling ska serveras väl genomstekt vilket den är när kötsaften är helt klar utan rosa inslag.

Hantering:

Rå kyckling kräver god hygien. Diska därför alltid kniv och skärbräda samt tvätta händerna när du förberett kycklingen. Om möjligheten finns använd separat skärbräda samt kniv.

Förpackning.

| | |
|---------------------------|--------------------------|
| Förpackningstyp | Tråg, skyddande atmosfär |
| Vikt per innerförpackning | 600g |
| Antal lårfileer per förp. | 9st |
| Hållbarhet | 12 dagar |
| Antal enheter/ back | 6 |
| Vikt/ back | 3,6 kg |
| Antal Back / lav | 8 |
| Antal lav / pall | 6 |
| Antal Back / pall | 48 |
| Bruttovikt per pall | ca 238 kg |

Kylvara.

Högst +4 °C. Sista förbrukningsdag gäller obruten förpackning.

Djuromsorgsprogram

All kyckling från Lagerbergs föds upp på fria ytor. Ett väl sammansatt foder och omsorg om djuren bidrar till en råvara av högsta kvalitet.

Allergener eller GMO ingredienser

Tillsatt GMO: Nej

Tillsatta Allergener: Nej

Extremt allergiska personer bör vara försiktiga med alla livsmedel som tillverkas av flera ingredienser.

Risker att livsmedel innehåller spår av ingredienser från en annan tillverkning kan aldrig uteslutas.

kundkontakt@atria.com

Telefon: 020-41 03 30