



LAGERBERGS KYCKLING

ANNO 1965



Kycklingöverlår med ben Art.nr 821452



GTIN KFP
GTIN DFP
GTIN pall

7391049014527
17391049014524
57391049014522

Ingredienser:

Kycklingöverlår med del av ryggben.
Född, uppfödd och slaktad i Sverige

Näringsvärde per 100 g:

Energi 970kj/234kcal.

Fett 18,4g.

Varav mättat fett 4,8g.

Kolhydrater < 0,5 g.

Varav sockerarter <0,1 g.

Protein 16,5g

Salt 0,18g.

Tillagningsanvisning:

Ugn: Stek mitt i ugnen i ca 40 min i 150 °C eller tills inntertemperaturen är 82 °C. Tiden kan variera beroende på hur stora kycklinglårerna är. Kyckling ska serveras väl genomstekt vilket den är när köttsaften 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.

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.

Produktinformation:

Styckfrysta kycklingöverlår med del av ryggben, med ben och skinn

Förpackning.

Förpackningstyp: Påse

Hållbarhet: 365 dagar

Vikt per innerförpackning 1000g

Vikt per st: Ca 150-200g

Antal per innerförpackning: 4-6st

Antal innerförpackning/kartong: 10st

Vikt/kartong: 10kg

Antal Kart/lav: 4

Antal lav/pall: 7

Antal Kart/pall: 28

Bruttovikt per pall: 327kg

Uptining:

I kylskåp ca 1 dygn. I rumstemperatur ca 6-timmar.

I mikrovågsugn: Lägg kycklinglårerna på ett fat och tina på låg effekt tänk på att tiden kan variera mellan olika mikrovågsugnar.

Frysvara

-18 grader eller kallare. Bäst före datum gäller obruten förpackning som förvarats enl. anvisningar.

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.

kundkontakt@atria.com

Telefon: 020-41 03 30