

1717.502 (300.008.199)

Pouletflügel Paprika

Ailes de poulet paprika

Pouletfleischzubereitung, zum Gekochtesen
Beutel 4 x 2.5 kg, Stk. 70 – 90 g

Préparation de viande de poulet, à consommer cuit
Sachet 4 x 2.5 kg, pce 70 – 90 g

Zutaten

Pouletfleisch (Schweiz), Kochsalz, Gewürze, **Senf**, Zucker, Hefeextrakt. Kochsalz insgesamt: 1,4%

Ingrédients

viande de poulet (Suisse), sel de cuisine, épices, **moutarde**, sucre, extrait de levure.
Teneur totale en sel de cuisine : 1,4%

Nährwerte 100 g enthalten

Energie	731 kJ / 175 kcal
Fett	10 g
Kohlenhydrate	1 g
Eiweiss	20 g

Valeurs nutritives 100 g contiennent

Energie	731 kJ / 175 kcal
Matières grasses	10 g
Glucides	1 g
Protéines	20 g

Allergene Inhaltsstoffe

Senf

Ingrédients allergènes

Moutarde

Zubereitung


15-20 Min. bei 200 °C



15-20 Min. bei 180 °C



10-12 Min.

Préparation


15-20 min. à 200 °C



15-20 min. à 180 °C



10-12 min.

Lagerhinweis

tiefgekühlt -18 °C

Einmal aufgetaut nicht wieder einfrieren und sofort gebrauchen.

Küchenhygiene-Hinweis:

Das Fleisch über Nacht/am Vortag in einem Gefäss im Kühlschrank auftauen lassen. Packung sorgfältig entfernen und wegwerfen. Auftauflüssigkeit weggiessen und Fleisch mit Haushaltspapier abtrocknen.

Rohes Geflügelfleisch nicht in Kontakt mit anderen Lebensmitteln bringen. Geschirr und Hände gründlich reinigen. Geflügelfleisch immer gut durchgekocht/gebraten servieren.

Indication d'entrepôt

surgelé -18 °C

Une fois décongelé ne pas resurgeler et consommer rapidement.

Instruction d'hygiène dans la cuisine:

Faire décongeler la viande pendant la nuit ou la veille dans un récipient à l'intérieur du réfrigérateur. Enlever soigneusement l'emballage et le jeter. Verser le liquide de décongélation et sécher la viande avec du papier de ménage. Ne pas mettre la volaille crue en contact avec d'autres denrées alimentaires. Laver à fond la vaisselle et les mains. Toujours servir la volaille bien cuite / rôtie.

Haltbarkeit

Ab Produktion 12 Monate
Bei Auslieferung mind. 5 Monate

Durée de conservation

Dès la production 12 mois
Dès la livraison 5 mois

EAN- Code

CU: 7613312084427
TU: 7613312084434

