

1717.510 (300.008.209)
Pouletgeschnetzeltes gebraten
Emincé de poulet rôti

Pouletfleischerzeugnis gegart

Beutel 2 x 2.5 kg

Préparation de viande de poulet cuit

Sachet 2 x 2.5 kg

Zutaten

Pouletschenkelfleisch 94% (Schweiz), Kartoffelstärke, jodiertes Kochsalz, Rapsöl Glucosesirup, Dextrose (Mais, **Weizen**), Würze, Säureregulator: E 500. Kochsalz insgesamt: 1,1%

Ingrédients

viande de cuisse de poulet 94% (Suisse), fécule de pommes de terre, sel de cuisine iodé, huile de colza, sirop de glucose, dextrose (maïs, **blé**), condiments, correcteur d'acidité: E 500. Teneur totale en sel de cuisine : 1,1%

Nährwerte 100 g enthalten

Energie	797 kJ / 191 kcal
Fett	12 g
Kohlenhydrate	1.5 g
Eiweiss	19 g

Valeurs nutritives 100 g contiennent

Energie	797 kJ / 191 kcal
Matières grasses	12 g
Glucides	1.5 g
Protéines	19 g




Allergene Inhaltsstoffe

Glutenhaltiges Getreide




Ingrédients allergènes

Céréales contenant du gluten

Zubereitung

-  4 Min.
-  10 Min. bei 130 °C mit 30% Dampf
-  6-8 Min.

Préparation

-  4 min.
-  10 min. à 130 °C avec 30% de vapeur
-  6-8 min.

Lagerhinweis

tiefgekühlt -18 °C

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

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. 3 Monate

Durée de conservation

Dès la production 12 mois
 Dès la livraison 3 mois

EAN- Code

CU: 7613312084588

TU: 7613312084595

