



### KĄSKI Z UDA BBQ

Potrawa kulinarna z uda kurczaka w sosie BBQ oraz miodzie. Idealna do frytek, bułek i surówek.

#### SKŁADNIKI

Mięso z uda kurczaka , woda, błonnik grochowy, zioła, mąka **pszenna**, cukier, skrobia ziemniaczana, sól, przyprawy, dekstroza, suszony pomidor, naturalne aromaty, regulator kwasowości-E260.  
**100g produktu uzyskano ze 109g mięsa**

#### ALERGENY

Produkt może zawierać: soję, seler, gorczycę , białka jaj i mleka (łącznie z laktozą).

#### WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Produkt głęboko mrożony. Chronić przed rozmrożeniem. Rozmrożonego produktu nie zamrażać powtórnie. Po wyjęciu z zamrażalnika przechowywać w warunkach chłodniczych 2°C - 8°C nie dłużej niż 48h Warunki przechowywania: w temperaturze: -6°C – 4dni, -12°C – 1 miesiąc, -18°C – informacja powyżej

#### OKRES TRWAŁOŚCI

Produkt mrożony - 24 miesiące od daty produkcji  
Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 48 godzin.

#### WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100g

Wartość energetyczna	529kJ /126 kcal
Tłuszcz	5,4g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	1,8g
Węglowodany	2,9g
w tym cukry	1,1g
Błonnik	-
Białko	17g
Sól	1,9g

<b>Opakowanie jednostkowe</b>	EAN: 5904750001704 Waga paczki: worek foliowy <b>1000g</b> Średnia waga sztuki <b>40-60 g</b>
<b>Karton</b>	EAN: 5904750001711 Waga kartonu <b>5 kg</b> Ilość sztuk w kartonie <b>5 x1000 g</b>
<b>Paleta</b>	Typ palety drewniana <b>100</b> kartonów na palecie <b>10</b> kartonów na warstwie <b>10</b> warstw na palecie
<b>Sposób przygotowania</b>	<b>Frytownica</b> Zamrożone kotlety smażyć w rozgrzanym tłuszczu do <b>160°C-170°C</b> oleju przez ok. <b>3-4 min</b> <b>Piekarnik</b> W rozgrzanym do <b>180°C</b> piekarniku rozłożyć na blasze jedną warstwę zamrożonych fileatów i piec ok. <b>15-20 min</b> <b>Patelnia</b> na rozgrzanym tłuszczu smażyć na lekkim ogniu przez 5 min. <b>Kuchenka mikrofalowa</b> 4-5 min. 750W.
<b>KOD CN: 1602 32 19</b>	