



PIECZEŃ TOSKAŃSKA

To kwintesencja tradycyjnego kunsztu garmażeryjnego w nowoczesnym wydaniu. To wyrób, który przyciąga wzrok złocistą skórką i zachwyca bogatym, wielowymiarowym wnętrzem.

Wierzch pieczeni zdobi **dekoracyjna posypka czosnkowo-ziolowa**, która pod wpływem temperatury uwalnia głęboki aromat, nadając całości wyrazisty, śródziemnomorski charakter.

Kod katalogowy 201 126- 1000g

Masa netto
Pojedynczego
wyrobu/ Masa
netto jednostki
handlowej

EAN: 200048xxxxxxx - 1000g
Średnia waga sztuki ~1000g

Karton

Waga kartonu **10kg**
Ilość sztuk w kartonie 10x1000g

Paleta

Typ palety drewniana
48 kartonów
8 kartonów na warstwie
6 warstw na palecie

Sposób
podania

KOD CN: 1602 32 19

SKŁADNIKI

Mięso z uda kurczaka 36%, skóry z kurczaka, woda, pomidory suszone w zalewie (pomidory suszone, olej rzepakowy, woda, regulator kwasowości E330, zioła), ser (mleko pasteryzowane, sól, regulator kwasowości E575), panier (mąka pszenna, woda, sól, drożdże), białko sojowe, pomidory suszone, skrobia ziemniaczana, błonnik pszenny, sól, przyprawy, zioła, czosnek, cebula, jaja kurcze, aromat, substancja konserwująca E250, białko z kurczaka, cukier, glukoza, przeciwutleniacz E301, skrobia modyfikowana, substancja zagęszczająca E407.

ALERGENY

Produkt może zawierać: seler i gorczycę

WARUNKI PRZECHOWYWANIA

Temperatura przechowywania: od +1°C do +6°C
Po otwarciu spożyć w ciągu 48 godz.

OKRES TRWAŁOŚCI

25 dni od daty produkcji

WARTOŚĆ ODŻYWCZA w 100g

Wartość energetyczna	844kJ/ 102 kcal
Tłuszcz	13,2 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	3,8 g
Węglowodany	9,4 g
w tym cukry	0,8g
Białko	12,4 g
Sól	1,6 g