

4214 - Mini Brocheta Yakitori 15g 8x70ud

4215 - Mini Brocheta Yakitori 15g 8x70ud



Estado:

cocinado, congelado, asado a la parrilla sobre carbón

Ingredientes:

carne de pollo (50,82%), salsa-topping (38%) (agua, azúcar, SALSA DE SOJA (agua, HABAS DE SOJA, TRIGO, sal, alcohol), vino de arroz (arroz glutinoso, arroz, agua, alcohol), almidón de maíz modificado (E1442), vinagre, especias, colorante: color caramelo (E150(a)), espesante: goma xantana (E415)), marinada (11,18%) (agua, SALSA DE SOJA (agua, HABAS DE SOJA, TRIGO, sal, alcohol), azúcar, almidón, vino de arroz (arroz glutinoso, arroz, agua, alcohol), almidón de maíz modificado (E1442), vinagre, extracto de levadura, especias, colorante: color caramelo (E150(a)), espesante: goma xantana (E415)).

Alérgenos:

trigo y productos derivados (trigo sin gluten, ya que el gluten <20 ppm), soja y productos a base de soja

Información nutricional

Información nutricional (por cada 100 g): estos valores constituyen valores orientativos y están sujetos a las variaciones normales de un producto natural. Los valores mencionados se han indicado en conformidad con el Documento de Orientación de la UE para Tolerancias y Aproximaciones de los Valores Nutricionales.

Valor energético:	684kJ / 163kcal	
Grasas:	4,8g	- de las cuales grasas saturadas: 1,6g
Hidratos de carbono:	11,5g	- de los cuales azúcar: 0,55g
Proteínas:	18,3g	
Sodio:	1,26g	

Fecha de caducidad:

24 a partir de la fecha de fabricación a - 18°C (No volver a congelar el producto una vez descongelado!!)

Origen

Manufactory China

Embalaje:

Unidad de venta :	La caja de embalaje contiene 8 Envases de catering de 1,05kg
Contenido por envase de catering:	70 pzs. de 15g = 1,05kg
Paletización	35 UV (5 capas de 7 cajas cada una)
EAN UV:	4019859128687
EAN Envase de catering:	4019859928683

Instrucciones de regeneración

Recomendamos llevar a cabo el proceso de regeneración en estado congelado y sin haber efectuado un descongelamiento previo. Todas nuestras recomendaciones de preparación están basadas en este procedimiento. Los tiempos y las temperaturas de regeneración indicados corresponden a valores orientativos calculados y pueden variar según el grado de ocupación del horno y el equipamiento técnico del horno de vapor combinado.



180°C ca. 5 Min.

