



KYLLINGELÅRSTEAK MED SKIND 100% KYLLING

Varenr. 843164 Udbenet helt kyllingelår
Frost / halal / ukalibreret / løsfrosset

Ingredienser:

Udbenede hele kyllingelår med skind.

Næringsværdi pr. 100 g:

Energi.	770 kJ / 183 kcal
Fedt.	13 g
- heraf mættede fedtsyrer.	3,1 g
Kulhydrat.	0 g
- heraf sukkerarter.	0 g
Protein.	17 g
Salt.	0,20 g

Stregkode - emballage: 5789000089721

Stregkode - karton: 5789000089738



Specifikationer:

Emballagetype.	Pose
Vægt / emballage.	2500 g
Emballage pr. karton.	2 stk.
Vægt pr. karton.	5 kg
Kartonner pr. palle.	- stk.
Kartonner pr. lag.	- stk.
Lag pr. palle.	- stk.
Nettovægt pr. palle.	- kg
Holdbarhed.	15 mdr

Tilberedning:

Pande: Brun lårsteaks i smør med skindet nedad i ca. 6 min. Skindet skal være sprødt. Ved og steg ca. 1 min. på kødsiden. **Ovn ved 200°C (175°C varmluftsovn)** Optøet: Fold lårsteaks ud og placer dem med skindet op i en gastrobakke. Steg ved varmluft i 180°C i ca. 25 minutter til kødet er gennemstegt.

- Dansk kylling
- Luftkølet kylling

- Fri for antibiotika
- Klimavenlig protein

- Fri for antibiotika
- Høj fødevarer sikkerhed