

VEPŘOVÉ PALIČKY „DRUMSTICKS“ V BBQ MARINÁDĚ

TENDER PORK®
BY DANISH CROWN



EXKLUZIVNĚ PRO BIDFOOD CZ A SK:

Novinka s dokonalou a šťavnatou chutí, u které je vždy zaručena snadná příprava do 1 hodiny. Speciálně vyvinutý výrobek, který se díky přidané šťávě nevysuší ani po dlouhodobém či opětovném zahřátí.

PRODUKT Č.: 261303

VÁHA/KUS: cca 300-350 g

OBSAH KARTONU: 20 x cca 300-350 g

VÁHA KARTONU: cca 6-7 kg

BALENÍ: Baleno v sáčku; v papírovém kartonu

VELIKOST KARTONU: 39 x 28 x 13 cm

SKLADOVÁNÍ: -18 °C

TRVANLIVOST: 12 měsíců od výroby

PRODEJCE: Bidfood Czech Republic s.r.o., V Růžovém údolí 553, 278 01 Kralupy nad Vltavou, Česká republika

SLOŽENÍ: Seříznuté vepřové koleno 89 %, voda, řepkový olej, jedlá sůl, cukr, modifikovaný kukuřičný škrob, třtinový cukr, bramborový škrob, koření (obsahuje česnek a CELER), cibulový extrakt, antioxidant: askorban sodný, kouřové aroma, bylinný extrakt.

NÁVOD NA PŘÍPRAVU: V rozmrazeném stavu: Předehřejte troubu na 180 °C a pečte po dobu 30 minut (dokud teplota v jádře nedosáhne 65 °C). Poté troubu vypněte a nechte 25-30 minut odpočívat (tak, aby teplota jádra dosáhla potřebných 72 °C).

Ve zmrazeném stavu: Předehřejte troubu na 130 °C a pečte po dobu 45 minut. Pro nejlepší výsledek následně zvýšte teplotu na 180 °C a dopékejte zhruba 5 minut.



Výživové údaje na 100 g:

Energetická hodnota	552 kJ/132 kcal
Tuky	5,6 g
(z toho nasycené mastné kyseliny)	2,1 g
Sacharidy	2,0 g
(z toho cukry)	0,9 g
Bílkoviny	18 g
Sůl	1,3 g



Bidfood Czech Republic s.r.o., V Růžovém údolí 553, 278 01 Kralupy nad Vltavou, Česká republika

Tel.: + 421 32 774 28 11

DANISH CROWN

Danish Crown / DK - 8960 Randers

Tel: +45 8919 1919 / www.danishcrown.com