



## PRODUKT - INFORMATION

### Hendl Keule lose TK ca.10-12kg im Karton(SLO,PL)

#### Allgemeine Informationen:

<b>Artikelnummer:</b>	460012
<b>Informationsbereitsteller:</b>	Stritzinger Import Export GmbH
<b>Kontaktadresse:</b>	Stritzinger Edt am Stömerberg 2, 4673 Gaspoltshofen, AUSTRIA
<b>Marke:</b>	Stritzinger
<b>Regulierter Produktname:</b>	Hähnchenkeulen, tiefgefroren
<b>Ursprung:</b>	ÖSTERREICH
<b>Herkunft Primärzutat:</b>	Geflügel aus Slowenien
<b>GPC-Warengruppe:</b>	Huhn - bearbeitet / verarbeitet
<b>Netto-Inhalt:</b>	10 Kilogramm
<b>Verpackungseinheit:</b>	CTN Kartonschachtel



#### Ernährungsinformation:

##### Per 100 Gramm (Unzubereitet)

1. Energie (ungefähr 174kcal/724 kJ)
2. Fett (ungefähr 11.2Gramm)
3. Fett, davon gesättigte Fettsäuren (ungefähr 3.7Gramm)
4. Kohlenhydrate (ungefähr 0.0Gramm)
5. Kohlenhydrate, davon Zucker (ungefähr 0.0Gramm)
6. Eiweiß (ungefähr 18.2Gramm)
7. Salz (ungefähr 0.2Gramm)

#### Inhaltsstoffe:

Zutaten: 100% Geflügel (Hähnchenkeulen)

#### Sonstige Informationen:

##### Aufbewahrungshinweise:

Hygienevorschriften beachten! Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren! Küchenhygiene beachten: Rohes Fleisch vorschriftsmäßig gekühlt lagern. Getrennt von anderen Lebensmitteln lagern und bearbeiten. Hände, Geschirr und Arbeitsflächen gründlich reinigen! Vor dem Verzehr vollständig durchgaren (mind. 75 °C). Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren und unmittelbar der Verarbeitung zuführen! | Bei -18 °C mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.  
\*Fach/Eisfach.....3 Tage \*\*Fach.....2 Wochen \*\*\*Fach/Tiefkühltruhe bei -18 °C mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.

Generiert: 09.04.2024

Information: 30.12.2020

*Hinweis: Alle Angaben ohne Gewähr. Entscheidend sind die Angaben auf den Verpackungen*