

DELT I STYKKER - RUSTIKT SOM PLUKKET KYLLING



KOGTE RUSTIKKE STYKKER AF DANSK KYLLINGEBRYST OG -LÅRFILET

PERFEKT TIL TARTELETTER, NACHOS, PASTASALAT, KYLLING I KARRY,
GRØNNE SALATER, HØNSESALAT OG MEGET MERE...



RUSTIKKE STYKKER AF KYLLINGEBRYST- OG LÅRFILET

- KOGT OG KLAR TIL BRUG
- KØDET ER DELT I UENS RUSTIKKE STYKKER - SOM VAR DET HJEMMELAVET
- SMAGFULD FOND TIL SAUCE MV.

NEMT AT HÅNDBERE

- KØDET DELES NEMT FRA HINANDEN
- PRODUKTET ER FÆRDIGTILBEREDT OG KAN ANVENDES DIREKTE.
- FOND FRA KOGEPROCESSEN GIVER EKSTRA GOD SMAG I TARTELETTFYLD, SAUCER OG SAMMENKOGTE RETTER



IKKE BEHANDLET
MED ANTIBIOTIKA*

LET AT ANVENDE

2000 G
Heraf ca. 300 g fond

DYBFROSSEN

DELT I STYKKER - RUSTIKT SOM PLUKKET KYLLING



KOGTE RUSTIKKE STYKKER AF DANSK KYLLINGEBRYST OG -LÅRFILET

PERFEKT TIL TARTELETTER, NACHOS, PASTASALAT, KYLLING I KARRY,
GRØNNE SALATER, HØNSESALAT OG MEGET MERE...



Frostvarenr: 78201950
Ingredienser: Kyllingekød af bryst- og lårfilet 93%, vand 5,5%, salt.
Næringsværdi pr. 100 g: Energi: 493 kJ / 117 kcal. Fedt: 4,7 g. Heraf mættet fedt: 1,3 g.
Kulhydrat: 0 g. Heraf sukkerarter: 0 g. Protein: 19 g. Salt: 1,43 g.
Pakning/karton: 7 x 2000 g



Kontakt: Sjælland & Øerne: Christina Dubgaard-Kock, mobil: 25 10 69 11, christina.dubgaard-kock@hkscan.com
Jylland & Fyn: Jacob Birkelund, mobil: 25 10 68 36, jacob.birkelund@hkscan.com

*Kyllingen er ikke behandlet med receptpligtig antibiotika. Der anvendes et fodertilsætningsstof (coccidiostatika) for at undgå tarmproblemer.