

Helæg, 2x5 kg - frost



Serveringsforslag

VAREN.R.: 1000013



Brugsanvisning

Optøs ved 0-+5°C i 48 timer og omrystes før brug. Må ikke genfryses efter optøning. Indgår produktet i opskrifter, må det gerne fryses. 1 dl = 2 æg.

Anvendelse

Til omelet, æggestand, røræg, gratin, fars, panering, tærtefyld, bagværk, mm.

Mikrobiologi

Aerobt kimaltal v. 30°C cfu/g:	< 50000
Bacillus Cereus cfu/g:	< 1000
Enterobacteriaceae cfu/g:	< 100
Salmonella/25 g:	Negativ

Ingredienser

HELÆG (100%).

Allergener

Æg og produkter på basis af æg

Næringsværdier pr. 100 g

Energi:	594 kJ / 142 kcal
Fedt:	9,9 g
Heraf mættede fedtsyrer:	2,6 g
Kulhydrater:	0,8 g
Heraf sukkerarter:	0,8 g
Protein:	13 g
Salt:	0,35 g

Fordele

Naturlig smag af æg

Pasteuriseret - sikkert produkt

Nemt at håndtere

Tidsbesparende

Lang holdbarhed

Opbevaring & holdbarhed

365 dage ved -18 °C eller lavere

Åbnet ved 0°C til +5°C:
4 dage

Mål, vægt & emballage

Stk.:	Salgsenhed:	Palle:
Nettovægt: 5 kg	Stk./salgsenhed: 2 stk.	Salgsenheder/lag: 18
Bruttovægt: 5,16 kg	Nettovægt: 10 kg	Lag/palle: 6
Længde: 19 cm	Bruttovægt: 10,33 kg	Salgsenheder/palle: 108
Højde: 29 cm	Længde: 19 cm	Nettovægt: 1080 kg
Bredde: 13 cm	Højde: 29 cm	Bruttovægt: 1144 kg
EAN-kode: 5709176000139	Bredde: 26 cm	EAN-kode: -
Emballage: Plastik dunk	EAN-kode: -	
	Emballage: Plastik folie	Toldkode: 04089980