

FELURI GĂTITE • FEL PRINCIPAL — PRODUSE LA KG

Ostropel cu pui

Denumire legală: Ostropel cu carne de pui • Refrigerat

Ostropelul cu carne de pui este un preparat obținut prin prelucrarea termică a bucăților de carne de pui, rumenite și ulterior gătite într-un sos pe bază de roșii și usturoi, condimentat specific.

SPECIFICAȚII PRODUS

Brand	Carmolimp	Deținător brand	SC ARA VIEW SA
Categorie	Feluri gătite	Țară de origine	România
Stare	Refrigerat	Mențiune	Nu se declară claims în această fișă
Porție recomandată	220 g	Greutate	Fixă, per format

FORMATE, BAXARE ȘI PALETIZARE

Câmp	500 g	1 kg	2 kg	4 kg
Ambalaj primar	Găleată / caserolă	Găleată / caserolă	Pungă	Pungă
Greutate netă / unitate	500 g	1 kg	2 kg	4 kg
Porții estimate (220 g)	≈ 2,3	≈ 4,5	≈ 9,1	≈ 18,2
Descriere bax	Disponibil la cerere	Disponibil la cerere	Disponibil la cerere	Disponibil la cerere
Unități / bax	Disponibil la cerere	Disponibil la cerere	Disponibil la cerere	Disponibil la cerere
Greutate netă / brută bax	Disponibil la cerere	Disponibil la cerere	Disponibil la cerere	Disponibil la cerere
Bax L x l x h / volum	Disponibil la cerere	Disponibil la cerere	Disponibil la cerere	Disponibil la cerere
TI x HI	Disponibil la cerere	Disponibil la cerere	Disponibil la cerere	Disponibil la cerere
Baxuri / palet	Disponibil la cerere	Disponibil la cerere	Disponibil la cerere	Disponibil la cerere
Palet L x l x h	Disponibil la cerere	Disponibil la cerere	Disponibil la cerere	Disponibil la cerere
Greutate netă / brută palet	Disponibil la cerere	Disponibil la cerere	Disponibil la cerere	Disponibil la cerere
Valabilitate / păstrare	12 zile / 0–2°C	12 zile / 0–2°C	14 zile / 0–2°C	14 zile / 0–2°C

DECLARAȚIE NUTRIȚIONALĂ

Valori medii pentru 100 g de produs

Valoare energetică	271,65 kJ / 64,99 kcal	din care zaharuri	1,52 g
Grăsimi	0,49 g	Fibre	1,14 g
din care acizi grași saturați	0,2 g	Proteine	11,17 g
Glucide	3,52 g	Sare	0,63 g

INGREDIENTE

carne de pui fara os 60%, apa, ceapa alba, ardei gras, morcovi, pasta de tomate (concentrat pastă de tomate, sare 2%), ulei vegetal floarea soarelui, faina alba din **GRAU (GLUTEN)**, usturoi, patrunjel, sare, vegeta (sare iodată, legume uscate 15,5% (morcov, pastarnac, cartof, ceapa, **TELINA**, frunze de patrunjel), potentiatori de aroma (monoglutamat de sodiu, inozinat disodic), zahar, condimente, amidon de porumb, colorant (riboflavina)), boia dulce.

Alergenii sunt evidențiați în lista ingredientelor prin caractere albine și culoare.

MATRICEA CELOR 14 ALERGENI UE

Alergen	Statut	Alergen	Statut
Cereale cu gluten	Conține	Fructe cu coajă	Poate conține
Crustacee	Nu conține*	Țelină	Conține
Ouă	Poate conține	Muștar	Poate conține
Pește	Nu conține*	Susan	Poate conține
Arahide	Poate conține	Sulfiți	Poate conține
Soia	Poate conține	Lupin	Nu conține*
Lapte	Poate conține	Moluște	Nu conține*

* «Nu conține» conform evaluării disponibile în documentația produsului.

PĂSTRARE, MANIPULARE ȘI REGENERARE

A se păstra la 0–2°C. După deschidere, a se păstra la 0–4°C și a se consuma în maximum 24 de ore.

Bain-marie	Încălzire direct în punga sigilată, în apă de maximum 70°C, până când produsul ajunge la 60–70°C.
Plită	Transfer în recipient adecvat; încălzire cu amestecare până la 60–70°C.
Cuptor combinat	Transfer în recipient profesional adecvat; regenerare până la 60–70°C.
Microunde	Transfer în recipient adecvat; încălzire în etape, cu amestecare, până la 60–70°C.

După încălzire: menținere la peste 60°C și consum în maximum 4 ore.

SERVIRE ȘI INFORMAȚII SUPLIMENTARE

Sugestie de servire: se servește cald, după regenerare, simplu sau alături de garnitura potrivită preparatului.

Mențiuni nutriționale validate: nu sunt declarate pentru această fișă.

Solicită specificația actualizată: carmolimp.ro/contact

NOTĂ PRIVIND ACTUALITATEA INFORMAȚIILOR

Prezenta fișă reflectă specificațiile produsului aprobate și disponibile la data reviziei indicate. Deoarece produsele și specificațiile acestora pot fi actualizate, versiunea aplicabilă SKU-ului și comenzii dumneavoastră poate fi confirmată de Departamentul Calitate Carmolimp la momentul comenzii. Înainte de utilizare, vă recomandăm consultarea etichetei și a documentației aferente lotului livrat, în special în ceea ce privește ingredientele, alergenii, condițiile de păstrare și instrucțiunile de preparare.