

PRODUKTDATABLAD

Vare nr.	6034	Nettovægt	1 kg.
Varenavn	Gravad skinke Porterhouse		
Anvendelse	I henhold til kundens egen opskrift. Det er kundens ansvar, at foretage risikovurdering af produktet, samt anvendelighed, i forhold til gældende lovgivning i relation til den tilsigtede anvendelse.		
Opbevaring	Tørt og køligt. Bør ikke udsættes for sollys.		
Holdbarhed	Se varens etiket.		
GMO	Produktet er ikke fremstillet af eller indeholder genmodificeret organismer.		
Bestråling	Produktet og indgående bestanddele er ikke behandlet med ioniserende stråling.		
Emballage	Emballagen er godkendt til kontakt med fødevarer.		
Ingredienser	Paprika, salt, persille, hydr. veg. protein (hvede/soja), chili, peber, koriander, bouillon (salt tilsat jod, maltodekstrin, gærekstrakt, bouillongranulater (ekstraherede vegetabiliske proteiner, salt, okseekstrakt, delvist hærdeet palmeolie), naturlig aroma, solsikkeolie, dextrose, krydderier), smagsforstærker E621 (2,5%), hydr. veg. protein (majs), purløg, hvidløg, estragon, spidskommen, gærekstrakt, løg, sellerifrø . "Til fødevarer"		

NÆRINGSINDHOLD PER 100 G.

Energi	1119 kJ / 270,7 kcal
Fedt	6,9 g
- heraf mættede fedtsyrer	1 g
Kulhydrater	25,6 g
- heraf sukkerarter	7,9 g
Kostfibre	16,8 g
Protein	17,3 g
Salt	22,47 g

Kryta A/S er certificeret i henhold til FSSC 22000

Produktet er produceret i henhold til gældende dansk og EU fødevarerlov og god produktionshygiejne.

Produktionen håndterer følgende allergener: Soja, sennep, selleri, gluten, mælk og æggeprotein.

Allergen Statement er tilgængeligt ved forespørgsel.

OPSKRIFT

Anvendelse: 30 g pr. kg kød.

Skært inderlår uden svær og fedt sprøjtes med 10-12 ° BE

sukkerlage uden fosfat.. Lægges i lage 1 nat, dyppes eller rulles

dagen efter i krydderblandingen. Wacuumpakkes og modnes ca. i 2-5 dage

Dressing I : 0,50 kg fransk sennep, 0,20 kg ketchup, 1,0 kg sirup, 1/2 dl olie

Dressing II: 1/2 sennep, 1/2 farin, dild