

Smalec z Cebulą i Czosnkiem

Doskonałe smalce ze skwarkami, z cebulą i czosnkiem, przywołujące tradycyjne smaki polskiej kuchni. Przygotowywane z pieczołowitą dbałością o recepturę, zachwycają smakiem i aromatem.

To idealna propozycja na smaczną i pożywną przekąskę oraz dodatek do smażenia i gotowania. Wyselekcjonowane składniki między innymi duża zawartość skwarek wieprzowych (30%) w produkcie podwyższają jego walory smakowe

Dzięki odpowiednio dobranym przyprawom oraz wyraźnie wyczuwalnym kawałkom skwarek czy cebulki, smakują perfekcyjnie na zimno do kanapki. Po podgrzaniu stanowią smaczną i aromatyczną okrasę do pierogów. Nasze smalce idealnie sprawdzają się jako baza do smażenia czy pieczenia, dzięki nim potrawy nabierają charakteru i wykwintnie smakują.



agro-top

Siedziba firmy

Przedsiębiorstwo Produkcyjno-Handlowe
„Agro-Top” Sp. z o.o.
Ul. Kościuszki 15
08-112 Wiśniew

Zakład produkcyjny i biuro

Ul. Łukowska 2, Gręźówka
21-400 Łuków
Tel/fax: +48 25 798 15 94 wew. 146
Tel/fax: +48 25 798 14 98
handel@agro-top.com.pl

Smalec z Cebulą i Czosnkiem

200 g



» **Opakowanie zbiorcze** ilość sztuk w kartonie **18 x 200g**

» **Opakowanie jednostkowe**



5 902814 602058

waga
200g

wymiary
61x100mm
(Wys. x Szer.)

» **Karton**



5 902814 602058

waga kartonu
3,6/3,94 kg
(netto/brutto)

wymiary kartonu
178x196x297mm
(Wys. x Szer. x Gł.)

ilość sztuk w kartonie
18x200 g

» **Paleta**

waga palety
403,2/471kg
(netto/brutto)

wymiary palety
1,40x1,2x0,8m
(Wys. x Szer. x Gł.)



2016

ilość sztuk na palecie

112

ilość kartonów na palecie

7

ilość warstw na palecie

16

ilość kartonów na warstwie

» **Warunki przechowywania**

→ Przechowywać w opakowaniu oryginalnym w suchym miejscu, w temperaturze od (-2°C) do (+8°C).

→ Chronić przed światłem słonecznym

» **Data przydatności**

→ 9 miesięcy od daty produkcji

Wartość odżywcza

w 100g produktu

Wartość energetyczna

3413 kJ / 829 kcal

Tłuszcz w tym kwasy
tłuszczowe nasycone

92g
34g

Węglowodany
w tym cukry

2,8 g
0 g

Białko

6,3 g

Sól

1,3 g

