

KEBUP!

Csirke Kebab Original+Pita

SÜLT COMBFILÉ SZELETELVE 2 PITÁVAL



+ PITA
2



e 300 g

150 g
378 kcal
19 %

INBÉ*

Csirke Kebab Original+Pita

Csirkehúsból készült, fűszerezett, elősütött, szeletelt és gyorsfagyasztott termék 2 pitával.

ELKÉSZÍTÉSI JAVASLAT

1. A húst kicsomagolás és felolvasztás után mikrohullámú sütőben 2-3 perc, serpenyőben 3-4 perc, sütőben 5-6 perc alatt megmelegítjük.
2. A pitát kicsomagolás és felolvasztás után mikrohullámú sütőben 45 másodpercig, kenyérpíróban 90 másodpercig melegítjük. (A megadott értékek teljesítménytől függően változhatnak!)
3. A megmelegített kebab húst salátával (paradicsom, uborka, lilahagyma) rétegenként az előmelegített pitába rakjuk, joghurtos (tzatziki) vagy csípős szósszal ízesítjük. Jó étvágyat!

ÖSSZETEVŐK

Hús: csirkecomb filé, konyhasó, ultrapasztörözött tej, fűszer (mustár ízesítéssel), mononátrium-glutamát, szójapor, difoszfát, laktóz, nátriumcitrát, egyéb fűszer.

Pita: búzaliszt, ivóvíz, konyhasó, cukor, sütőélesztő, növényi olaj.

ÁTLAGOS TÁPÉRTÉK

	100g húsbán	100 g pitában
Energia tartalom	1089 kJ / 262 kcal	1028 kJ / 242 kcal
Fehérje	21,77 g	6,9 g
Szénhidrát	0,97 g	50,1 g
Cukor	0,81 g	0 g
Zsír	18,99 g	1,6 g
Keményítő	0,16 g	0 g

*INBÉ (Irányadó napi beviteli érték) napi 2000 kcal-ás tápanyagszükséglet esetén (Forrás: CIAA).

TÁROLÁS OTTHON

Felengedés után 0-4 °C-on tárolva 24 óráig fogyasztható! Felengedés után visszafagyasztani tilos! Minőségét megőrzi -18 °C-on tárolva a csomagoláson jelzett időpontig (nap, hó, év).

e 300g



Gyártó:

Halasi Kebpro Kft.
H-6400 Kiskunhalas, Szegedi út 8.
www.kebpro.hu



MADE IN HUNGARY

SPECIALIST IN MEDITERRANEAN FOOD