

PRODUKTY PASTERYZOWANE

Szlachetna przekąska



CONFIT

Z FILETEM Z PIERSI GĘSIEJ BEZ SKÓRY

PRODUKTY
PASTERYZOWANE



CONFIT Z ROZDROBNIONEGO FILETA Z PIERSI
GĘSI BEZ SKÓRY I TŁUSZCZU GĘSIEGO



SZKLANE OPAKOWANIE – SŁÓIK



WYRÓB PASTERYZOWANY.
DŁUGI OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA



STAŁA WAGA OPAKOWANIA



PRODUKT DO SMAROWANIA



KRAJ POCHODZENIA: POLSKA



WAGA
OPAKOWANIA
JEDNOSTKOWEGO
180 g



DO SMAROWANIA

OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE

180 g, opakowanie szklane

OPAKOWANIE ZBIORCZE

180 g x 12 szt.,
karton 26,8 x 17,5 x 13,8 (cm)*

*(dł. x szer. x wys.)

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA
60 dni

TEMPERATURA DOSTAWY
od 0°C do +7°C

Stały nadzór weterynaryjny: PL30184104WE
Wdrożony system IFS (International Food Standard)
– poziom wyższy.

ZALETY PRODUKTU:

MIĘSO NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI

100% SUROWCA GĘSIEGO

IDEALNY NA PRZYSTAWKĘ

ELEGANCJA OPAKOWANIA

WARTOŚCI ODŻYWCZE NA 100 g PRODUKTU

Wartość energetyczna	2405 kJ / 608 kcal
Tłuszcz	59 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	15 g
Węglowodany	<0,5 g
w tym cukry	<0,5 g
Białko	12 g
Sól	0,69 g

LOGISTYKA

Waga opakowania zbiorczego netto / brutto:	2,16 kg / 4,3 kg
Ilość opakowań zbiorczych na warstwie:	16
Ilość warstw na palecie:	8
Ilość opakowań zbiorczych na palecie (EP):	128
Waga palety netto / brutto:	276,5 kg / 575,4 kg
Wysokość palety:	1,25 m

Wytworne kanapki
na każdą okazję!

CUISSE DE CANARD

EN GELÉE

FILETOWANE NOGI Z KACZKI
BEZ SKÓRY W GALARECIE

PRODUKTY
PASTERYZOWANE



FILETOWANE MIĘSO Z NOGI KACZKI
BEZ SKÓRY W GALARECIE



SZKLANE OPAKOWANIE – SŁOIK



WYRÓB PASTERYZOWANY.
DŁUGI OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA



STAŁA WAGA OPAKOWANIA



DO BEZPOŚREDNIEGO SPOŻYCIA



KRAJ POCHODZENIA: POLSKA



WAGA
OPAKOWANIA
JEDNOSTKOWEGO
200 g



DO BEZPOŚREDNIEGO SPOŻYCIA

OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE

200 g, opakowanie szklane

OPAKOWANIE ZBIORCZE

200 g x 12 szt.,
karton 26,8 x 17,5 x 13,8 (cm)*

*(dł. x szer. x wys.)

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA
60 dni

TEMPERATURA DOSTAWY
od 0°C do +7°C

Stały nadzór weterynaryjny: PL30184104WE
Wdrożony system IFS (International Food Standard)
– poziom wyższy.

ZALETY PRODUKTU:

MIĘSO NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI

100% MIĘSA KACZEGO

PRODUKT STAŁOWAGOWY

IDEALNY NA PRZYSTAWKĘ

ELEGANCJA OPAKOWANIA

WARTOŚCI ODŻYWCZE NA 100 g PRODUKTU

Wartość energetyczna	456 kJ / 109 kcal
Tłuszcz	6,3 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	1,8 g
Węglowodany	0,7 g
w tym cukry	<0,5 g
Białko	12 g
Sól	1,9 g

LOGISTYKA

Waga opakowania zbiorczego netto / brutto:	2,4 kg / 4,5 kg
Ilość opakowań zbiorczych na warstwie:	16
Ilość warstw na palecie:	8
Ilość opakowań zbiorczych na palecie (EP):	128
Waga palety netto / brutto:	307,2 kg / 601,0 kg
Wysokość palety:	1,25 m

Szlachetna przekąska
na każdą okazję!

SMALEC Z GĘSI

PRODUKTY
PASTERYZOWANE



TOPIONY TŁUSZCZ GĘSI BEZ DODATKÓW
SUBSTANCJI KONSERWUJĄCYCH.



OPAKOWANIE – KUBEK PP



WYRÓB PASTERYZOWANY.
DŁUGI OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA



STAŁA WAGA OPAKOWANIA



PRODUKT DO SMAROWANIA



KRAJ POCHODZENIA: POLSKA



WAGA
OPAKOWANIA
JEDNOSTKOWEGO
200 g



DO SMAROWANIA

OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE

200 g, opakowanie – kubek pp, map

OPAKOWANIE ZBIORCZE

200 g x 12 szt,
karton z nadrukiem 30,5 x 20,5 x 14,5 [cm]*
*(dł. x szer. x wys.)

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA
60 dni

TEMPERATURA DOSTAWY
od 0°C do +7°C

Stały nadzór weterynaryjny: PL30184104WE
Wdrożony system IFS (International Food Standard)
– poziom wyższy.

ZALETY PRODUKTU:

100 % MIĘSA GĘSIEGO

POLECANY DO SMAŻENIA I PIECZENIA

WALORY ZDROWOTNE

ZASTOSOWANIE W MEDYCYNIE NATURALNEJ

WARTOŚCI ODŻYWCZE NA 100 g PRODUKTU

Wartość energetyczna	3680 kJ / 895 kcal
Tłuszcz	99 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	27 g
Węglowodany	0 g
w tym cukry	0 g
Białko	0,1 g
Sól	0,04 g

LOGISTYKA

Waga opakowania zbiorczego netto / brutto:	2,4 kg / 2,8 kg
Ilość opakowań zbiorczych na warstwie:	10
Ilość warstw na palecie:	8
Ilość opakowań zbiorczych na palecie (EP):	80
Waga palety netto / brutto:	192,0 kg / 249,0 kg
Wysokość palety:	1,3 m

*Doskonałość
Natury*



NOTATKI

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



AMI Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.,
ul. Stara Droga 1, PL 63-510 Mikstat
Tel./Fax: +48 62 731 08 00
e-mail: ami@ami.com.pl www.ami.com.pl