PRODUKTY WOLNOGOTOWANE

Szybkie danie na każdą okazję

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

PIERŚ
Z GĘSI Z KOŚCIĄ I CZĘŚCIĄ SKRZYDŁA

PRODUKTY WOLNO GOTOWANE

- POŁOWA Z PIERSI Z GĘSI Z KOŚCIĄ ZE SKÓRĄ, POZBAWIONA MOSTKA, ZESPOLONA ZE SKRÓCONYM CZŁONEM SKRZYDŁA, PRZYPRAWIONA
- BEZ DODATKU SUBSTANCJI KONSERWUJĄCEJ / CLEAN LABEL
- OPAKOWANIE VACUM I TACKA ALUMINIOWA
- PRODUKT WOLNO GOTOWANY W OPAKOWANIU PRÓŻNIOWYM W TEMP. 85 C PRZEZ OK. 6 GODZ / METODA SOUS-VIDE
- PRODUKT GOTOWY, TYLKO DO PODGRZANIA
- PORCJA DLA 2 OSÓB
- KRAJ POCHODZENIA: POLSKA

WOLNO GOTOWANE 6 godz. / 85 °C
GOTOWY DO PODGRZANIA

100%

WAGA OPAKOWANIA JEDNOSTKOWEGO ca. 800 g

PIEKARNIK Z TERMOOBIEGIEM I GRZAŁKĄ GRILLOWĄ
220°C / ok. 20 min.

OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE
ca. 800 g, vacum, tacka aluminiowa, flowpack 27,5 x 17,5 x 5,0* [cm]

OPAKOWANIE ZBIORCZE
ca. 800 g x 8 szt ,
karton zamknięty/60 x 40 x 13,2 [cm]/*
*(dł. x szer. x wys.)

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA
50 dni

TEMPERATURA DOSTAWY
od 0°C do +7°C

Stały nadzór weterynaryjny: PL30184104WE
Wdrożony system IFS (International Food Standard) - wersja 6

ZALETY PRODUKTU:
MIĘSO NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI 100% MIĘSA GĘSIEGO
BEZ DODATKU SUBSTANCJI KONSERWUJĄCYCH (CLEAN LABEL)
ZACHOWANE PEŁNE WARTOŚCI ODŻYWCZE
DANIE DELIKATNE, KRUCHE I SOCZYSTE
PODKREŚLONE NATURALNE WALORY SMAKOWE
ELEGANCJA OPAKOWANIA

łatwość i szybkość przygotowania na każdą okazję!

WARTOŚCI ODŻYWCZE NA 100 g PRODUKTU

Wartość energetyczna	1005 kJ / 242 kcal
Tłuszcz	19 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	5,0 g
Węglowodany	0,9 g
w tym cukry	0,6 g
Białko	16 g
Sól	1,8 g

LOGISTYKA

Waga opakowania zbiorczego netto / brutto:	6,4 kg / 7,5 kg
Ilość opakowań zbiorczych na warstwie:	4
Ilość warstw na palecie:	11
Ilość opakowań zbiorczych na palecie (EP):	44
Waga palety netto / brutto:	282,0 kg / 354,0 kg
Wysokość palety:	1,6 m

PIERŚ
Z KACZKI BEZ KOŚCI
Z CZĘŚCIĄ SKRZYDŁA

PRODUKTY WOLNO GOTOWANE

NATURE & CUISINE
NATURA & KUCHNIA

- FILET Z PIERSI KACZKI BEZ KOŚCI ZE SKÓRĄ ZESPOLONY Z CZŁONEM SKRZYDŁA, PRZYPRAWIONY
- BEZ DODATKU SUBSTANCJI KONSERWUJĄCEJ /CLEAN LABEL
- OPAKOWANIE VACUM I TACKA ALUMINIOWA
- PRODUKT WOLNO GOTOWANY W OPAKOWANIU PRÓŻNIOWYM W TEMP. 85 C PRZEZ OK. 6 GODZ / METODA SOUS-VIDE
- PRODUKT GOTOWY, TYLKO DO PODGRZANIA
- PORCJA DLA 2 OSÓB
- KRAJ POCHODZENIA: POLSKA

WOLNO GOTOWANE
6 godz. / 85 °C
GOTOWY DO PODGRZANIA

100%

WAGA OPAKOWANIA JEDNOSTKOWEGO ca. 400 g

PIEKARNIK Z TERMOOBIEGIEM I GRZAŁKĄ GRILLOWĄ
220°C / ok. 20 min.

OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE
ca. 400 g, vacum, tacka aluminiowa, flowpack 27,5 x 17,5 x 5,0* [cm]

OPAKOWANIE ZBIORCZE
ca. 400 g x 8 szt ,
karton zamknięty/60 x 40 x 13,2 [cm]/*
*(dł. x szer. x wys.)

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA
50 dni

TEMPERATURA DOSTAWY
od 0°C do +7°C

Stały nadzór weterynaryjny: PL30184104WE
Wdrożony system IFS (International Food Standard) - wersja 6

ZALETY PRODUKTU:
MIĘSO NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI 100% MIĘSA KACZEGO
BEZ DODATKU SUBSTANCJI KONSERWUJĄCYCH (CLEAN LABEL)
ZACHOWANE PEŁNE WARTOŚCI ODŻYWCZE
DANIE DELIKATNE, KRUCHE I SOCZYSTE
PODKREŚLONE NATURALNE WALORY SMAKOWE
ELEGANCJA OPAKOWANIA

łatwość i szybkość przygotowania na każdą okazję!

WARTOŚCI ODŻYWCZE NA 100 g PRODUKTU

Wartość energetyczna	746 kJ / 179 kcal
Tłuszcz	12 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	3,3 g
Węglowodany	0,8 g
w tym cukry	0,5 g
Białko	16 g
Sól	2,0 g

LOGISTYKA

Waga opakowania zbiorczego netto / brutto:	3,2 kg / 4,3 kg
Ilość opakowań zbiorczych na warstwie:	4
Ilość warstw na palecie:	11
Ilość opakowań zbiorczych na palecie (EP):	44
Waga palety netto / brutto:	141,0 kg / 214,0 kg
Wysokość palety:	1,6 m

NOGA
Z GĘSI

PRODUKTY
WOLNO GOTOWANE

- NOGA Z GĘSI ZE SKORĄ W PRZYPRAWACH
- BEZ DODATKU SUBSTANCJI KONSERWUJĄCYCH / CLEAN LABEL
- OPAKOWANIE VACUM I TACKA ALUMINIOWA
- PRODUKT WOLNO GOTOWANY W OPAKOWANIU PRÓŻNIOWYM W TEMP. 85 C PRZEZ OK. 6 GODZ / METODA SOUS-VIDE
- PRODUKT GOTOWY, TYLKO DO PODGRZANIA
- KRAJ POCHODZENIA: POLSKA

NATURE & CUISINE
NATURA & KUCHNIA

WOLNO GOTOWANE
6 godz. / 85 °C
GOTOWY DO PODGRZANIA

100%

WAGA OPAKOWANIA JEDNOSTKOWEGO ca. 850 g

PIEKARNIK Z TERMOOBIEGIEM I GRZAŁKĄ GRILLOWĄ
220°C / ok. 20 min.

OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE
ca. 850 g, vacum, tacka aluminiowa, flowpack 27,5 x 17,5 x 5,0* [cm]

OPAKOWANIE ZBIORCZE
ca. 850 g x 8 szt.,
karton otwarty /60 x 40 x 13,2 [cm]/*
*(dł. x szer. x wys.)

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA
50 dni

TEMPERATURA DOSTAWY
od 0°C do +7°C

Stały nadzór weterynaryjny: PL30184104WE
Wdrożony system IFS (International Food Standard) - wersja 6

ZALETY PRODUKTU:
MIĘSO NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI 100% MIĘSA GĘSIEGO
BEZ DODATKU SUBSTANCJI KONSERWUJĄCYCH (CLEAN LABEL)
ZACHOWANE PEŁNE WARTOŚCI ODŻYWCZE
DANIE DELIKATNE, KRUCHE I SOCZYSTE
PODKREŚLONE NATURALNE WALORY SMAKOWE
ELEGANCJA OPAKOWANIA

łatwość i szybkość przygotowania na każdą okazję!

WARTOŚCI ODŻYWCZE NA 100 g PRODUKTU

Wartość energetyczna	1128 kJ / 272 kcal
Tłuszcz	24 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	4,8 g
Węglowodany	1,3 g
w tym cukry	0,8 g
Białko	14 g
Sól	2,02 g

LOGISTYKA

Waga opakowania zbiorczego netto / brutto:	6,8 kg / 8,0 kg
Ilość opakowań zbiorczych na warstwie:	4
Ilość warstw na palecie:	11
Ilość opakowań zbiorczych na palecie (EP):	44
Waga palety netto / brutto:	299,2 kg / 377,0 kg
Wysokość palety:	1,6 m

POŁOWA
Z KACZKI

PRODUKTY
WOLNO GOTOWANE

- POŁOWA Z KACZKI ZE SKÓRĄ, PRZYPRAWIONA
- BEZ DODATKU SUBSTANCJI KONSERWUJĄCYCH / CLEAN LABEL
- OPAKOWANIE VACUM I TACKA ALUMINIOWA
- PRODUKT WOLNO GOTOWANY W OPAKOWANIU PRÓŻNIOWYM W TEMP. 85 C PRZEZ OK. 6 GODZ / METODA SOUS-VIDE
- PRODUKT GOTOWY, TYLKO DO PODGRZANIA
- KRAJ POCHODZENIA: POLSKA

NATURE & CUISINE
NATURA & KUCHNIA

WOLNO GOTOWANE
6 godz. / 85 °C
GOTOWY DO PODGRZANIA

100%

WAGA OPAKOWANIA JEDNOSTKOWEGO ca. 850 g

PIEKARNIK Z TERMOOBIEGIEM I GRZAŁKĄ GRILLOWĄ
220°C / ok. 20 min.

OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE
ca. 850 g, vacum, tacka aluminiowa, flowpack 27,5 x 17,5 x 5,0* [cm]

OPAKOWANIE ZBIORCZE
ca. 850 g x 8 szt.,
karton otwarty /60 x 40 x 13,2 [cm]/*
*(dł. x szer. x wys.)

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA
50 dni

TEMPERATURA DOSTAWY
od 0°C do +7°C

Stały nadzór weterynaryjny: PL30184104WE
Wdrożony system IFS (International Food Standard) - wersja 6

ZALETY PRODUKTU:
MIĘSO NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI 100% MIĘSA KACZEGO
BEZ DODATKU SUBSTANCJI KONSERWUJĄCYCH (CLEAN LABEL)
ZACHOWANE PEŁNE WARTOŚCI ODŻYWCZE
DANIE DELIKATNE, KRUCHE I SOCZYSTE
NATURALNE WALORY SMAKOWE
ELEGANCJA OPAKOWANIA

łatwość i szybkość przygotowania na każdą okazję!

WARTOŚCI ODŻYWCZE NA 100 g PRODUKTU

Wartość energetyczna	1149 kJ / 277 kcal
Tłuszcz	24 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	6,4 g
Węglowodany	1,0 g
w tym cukry	0,7 g
Białko	14 g
Sól	2,0 g

LOGISTYKA

Waga opakowania zbiorczego netto / brutto:	6,8 kg / 8,0 kg
Ilość opakowań zbiorczych na warstwie:	4
Ilość warstw na palecie:	11
Ilość opakowań zbiorczych na palecie (EP):	44
Waga palety netto / brutto:	299,2 kg / 377,0 kg
Wysokość palety:	1,6 m

FILET Z PIERSI KACZKI
BEZ KOŚCI ZE SKÓRĄ
Z SOSEM ŻURAWINOWYM

PRODUKTY WOLNO GOTOWANE

- FILET Z PIERSI KACZKI BEZ KOŚCI ZE SKÓRĄ W MARYNACIE, DODATKOWO SASZETKA Z NATURALNYM, ZAGĘSZCZONYM SOSEM ŻURAWINOWYM
- BEZ DODATKU SUBSTANCJI KONSERWUJĄCYCH / CLEAN LABEL
- OPAKOWANIE VACUM I TACKA ALUMINIOWA
- PRODUKT WOLNO GOTOWANY W OPAKOWANIU PRÓŻNIOWYM W TEMP. 85 C PRZEZ OK. 6 GODZ / METODA SOUS-VIDE
- PRODUKT GOTOWY, TYLKO DO PODGRZANIA
- KRAJ POCHODZENIA: POLSKA

NATURE & CUISINE
NATURA & KUCHNIA

WOLNO GOTOWANE
6 godz. / 85 °C
GOTOWY DO PODGRZANIA

100%

WAGA OPAKOWANIA JEDNOSTKOWEGO 430 g

PIEKARNIK Z TERMOOBIEGIEM I GRZAŁKĄ GRILLOWĄ
220°C / ok. 20 min.

OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE
430 g (400 g mięsa + 30 g sosu), vacum, tacka aluminiowa, flowpack 27,5 x 17,5 x 5,0* [cm]

OPAKOWANIE ZBIORCZE
430 g x 8 szt , karton otwarty lub zamknięty/60 x 40 x 13,2 [cm]/*
*(dł. x szer. x wys.)

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA
50 dni

TEMPERATURA DOSTAWY
od 0°C do +7°C

Stały nadzór weterynaryjny: PL30184104WE
Wdrożony system IFS (International Food Standard) - wersja 6

ZALETY PRODUKTU:
MIĘSO NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI 100% MIĘSA KACZEGO
SASZETKA Z NATURALNYM SOSEM ŻURAWINOWYM
BEZ DODATKU SUBSTANCJI KONSERWUJĄCYCH (CLEAN LABEL)
ZACHOWANE PEŁNE WARTOŚCI ODŻYWCZE
DANIE DELIKATNE, KRUCHE I SOCZYSTE
NATURALNE WALORY SMAKOWE
ELEGANCJA OPAKOWANIA

łatwość i szybkość przygotowania na każdą okazję!

WARTOŚCI ODŻYWCZE NA 100 g PRODUKTU

Wartość energetyczna	703 kJ / 168 kcal
Tłuszcz	7,8 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	2,2 g
Węglowodany	2,9 g
w tym cukry	1,7 g
Białko	21 g
Sól	1,3 g

LOGISTYKA

Waga opakowania zbiorczego netto / brutto:	3,44 kg / 4,54 kg
Ilość opakowań zbiorczych na warstwie:	4
Ilość warstw na palecie:	11
Ilość opakowań zbiorczych na palecie (EP):	44
Waga palety netto / brutto:	151,0 kg / 225,0 kg
Wysokość palety:	1,6 m

KACZKA
WOLNO GOTOWANA

PRODUKTY
WOLNO GOTOWANE

NATURE & CUISINE
NATURA & KUCHNIA

- TUSZKA KACZKI , PRZYPRAWIONA
- BEZ DODATKU SUBSTANCJI KONSERWUJĄCEJ /CLEAN LABEL
- OPAKOWANIE VACUM, TACKA ALUMINIOWA, FLOWPACK
- PRODUKT WOLNO GOTOWANY W OPAKOWANIU PRÓŻNIOWYM W TEMP. 85 C PRZEZ OK. 6 GODZ / METODA SOUS-VIDE
- PRODUKT GOTOWY, TYLKO DO PODGRZANIA
- PORCJA DLA 2 – 4 OSÓB
- KRAJ POCHODZENIA: POLSKA

WOLNO GOTOWANE
6 godz. / 85 °C
GOTOWY DO PODGRZANIA

100%

WAGA OPAKOWANIA JEDNOSTKOWEGO ca. 2,2 kg

PIEKARNIK Z TERMOOBIEGIEM I GRZAŁKĄ GRILLOWĄ
220°C / ok. 20 min.

OPAKOWANIE JEDNOSTKOWE
Ca. 2,2 kg , folia vacum, tacka aluminiowa 27,5 x 17,5 x 5,0* [cm], folia flowpack

OPAKOWANIE ZBIORCZE
Ca. 2,2 kg x 4 szt.,
karton otwarty /60 x 40 x 13,2 [cm]/*
*(dł. x szer. x wys.)

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA
50 dni

TEMPERATURA DOSTAWY
od 0°C do +7°C

Stały nadzór weterynaryjny: PL30184104WE
Wdrożony system IFS (International Food Standard) - wersja 6

ZALETY PRODUKTU:
MIĘSO NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI 100% MIĘSA KACZEGO
BEZ DODATKU SUBSTANCJI KONSERWUJĄCYCH (CLEAN LABEL)
ZACHOWANE PEŁNE WARTOŚCI ODŻYWCZE
DANIE DELIKATNE, KRUCHE I SOCZYSTE
NATURALNE WALORY SMAKOWE
ELEGANCJA OPAKOWANIA

łatwość i szybkość przygotowania na każdą okazję!

WARTOŚCI ODŻYWCZE NA 100 g PRODUKTU

Wartość energetyczna	833 kJ / 199 kcal
Tłuszcz	11 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	3,2 g
Węglowodany	5,0 g
w tym cukry	4,0 g
Białko	19 g
Sól	1,4 g

LOGISTYKA

Waga opakowania zbiorczego netto / brutto:	8,8 kg / 9,4 kg
Ilość opakowań zbiorczych na warstwie:	4
Ilość warstw na palecie:	11
Ilość opakowań zbiorczych na palecie (EP):	44
Waga palety netto / brutto:	387,0 kg / 439,0 kg
Wysokość palety:	1,6 m