Pełna nazwa produktu	Pojemność		Masa netto		Masa netto po odcieku		Sztuka
Bigos staropolski jarski Produkt pasteryzowany	900	ml	830	g	nd	g	1

Składniki

Kapusta biała 40%, kapusta kwaszona 20% (kapusta biała, sól), woda, olej rzepakowy, cebula, pieczarki, marchew, śliwki, koncentrat pomidorowy, cukier, sól, przyprawy, grzyby suszone.

Wartość odżywcza	w 100 g	
Wartość energetyczna	359	kJ
	87	kcal
Tłuszcz	6,5	g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,5	g
Węglowodany	4,3	g
w tym cukry	1,6	g
Białko	1,1	g
Sól	1,2	g

	tak/nie
Zawiera cukier	tak
Zawiera gluten	nie
Zawiera konserwanty	nie

Warunki przechowywania

W magazynie suchym, chłodnym bez naturalnego światła.Po otwarciu przechowywać w lodówce.

Dane logistyczne/eksport

EAN sztuka	5906013002534
PKWiU	10.85.13-0
KOD CN	21069098

Pakowanie paleta standard	ilość sztuk
ilość sztuk w zgrzewce	8
ilość zgrzewek na warstwie	12
ilość zgrzewek na palecie	72
sztuk na palecie	576

Pakowanie paleta export	ilość sztuk
ilość sztuk w zgrzewce	12
ilość zgrzewek na warstwie	10
ilość zgrzewek na palecie	70
sztuk na palecie	840

	wysokość		szerokość		głębokość	
Wymiary sztuka	16	cm	9,5	cm	9,5	cm
Wymiary zgrzewka	16	cm	19	cm	38	cm
Wymiary paleta euro	126	cm	80	cm	120	cm
Wymiary paleta przemysłowa	136	cm	100	cm	120	cm

Waga sztuka brutto	1188	g
Waga sztuka netto	830	g
Waga opakowania zbiorczego brutto	9,5	kg
Waga na palecie brutto	685	kg

Rodzaj opakowania sztuka	szkło	
Okres przydatności do spożycia	18	miesięcy
Stawka Vat	8	%

Inne informacje

Produkt ten to ukłon w stronę osób szukających dań domowych, opartych na najlepszych tradycjach kuchni staropolskiej. Ta potrawa jak mało która doczekała się wielu pełnych uznań opisów, niemal uwielbienia, dla smaku i aromatu tego niesamowitego połączenia warzywa, przywiezionego przez królową Bonę. W naszym wydaniu to mieszanka kapusty kwaszonej, świeżej oraz wielu ziół i przypraw. Nasza wersja, co prawda, jest jarska ale bogactwo przypraw, obecność grzybów i śliwek pozwoliło uzyskać nam danie o wyjątkowym smaku i zapachu, niezwykle sycące i rozgrzewające.