



# Weikau wenn´s schmecken soll!

Geflügelsalat für den Handel

Wenn es schmecken soll, unter diesem Motto produzieren wir unsere Salate. Dieser gehört dazu!



- Artikelübersicht

## Geflügelsalat

Art.-Nr.: 217

Produktbeschreibung: Geflügelsalat mit Hühnerfleisch, Obststücken und Champignons in Salatmayonnaise  
fruchtig, mild säuerlich im Geschmack, kompakte Salatstruktur

Mindesthaltbarkeit: 37 Tage bei Kühlung von +2°C bis +7°C

Restlaufzeit: mind. 21 Tage (abweichende Restlaufzeit nach Absprache)

## Geflügelsalat, pikant

Art.-Nr.: 218

Produktbeschreibung: Geflügelsalat „pikant“ Obststücken, Champignons und Spargel in Salatmayonnaise  
fruchtig- pikant, mild säuerlich im Geschmack, kompakte Struktur

Mindesthaltbarkeit: 37 Tage bei Kühlung von +2°C bis +7°C

Restlaufzeit: mind. 21 Tage (abweichende Restlaufzeit nach Absprache)

---

### Geflügelsalat (ohne Konservierung)

#### Art.-Nr.: 414

Produktbeschreibung: Geflügelsalat mit Hühnerfleisch, Obststücken und Champignons in Salatmayonnaise würzig, mild säuerlich, homogene Salatstruktur

Mindesthaltbarkeit: 21 Tage bei Umgebungstemperatur, nach Anbruch kühl lagern

Restlaufzeit: mind. 18 Tage (abweichende Restlaufzeit nach Absprache)

### Geflügelwurstsalat

#### Art.-Nr.: 418

Produktbeschreibung: Geflügelwurst- und Gurkenstreifen in einer cremig weißen Salatmayonnaise würzig, mild säuerlich, homogene Salatstruktur

Mindesthaltbarkeit: 37 Tage bei Umgebungstemperatur, nach Anbruch kühl lagern

Restlaufzeit: mind. 21 Tage (abweichende Restlaufzeit nach Absprache)

- Verkaufseinheit

Diese Ware ist in folgenden Verkaufsgrößen erhältlich:

Art.- Nr.	Artikelbezeichnung	200g	400kg	1kg
217	Geflügelsalat	Lagerware	Lagerware	Lagerware
218	Geflügelsalat, pikant			Sortiment
414	Geflügelsalat (ohne Konservierung)	Sortiment	Sortiment	Sortiment
414	Geflügelwurstsalat			Sortiment



#### **Verkaufseinheit:**

Alle Verpackungsgrößen sind nach Absprache möglich!

Ab 500 Stück pro Bestellung auch in einer Private Label

Verpackung: Hier ist die 200g und 400g Verpackung im Focus.

#### **So erreichen Sie uns**

Telefon: +49 5246 9356-0 | E-Mail: kontakt@weikau.de | Internet: weikau.de

---