

Sortiment výnimočných potravín



RE11

GEMERSKÉ S KRÚPAMI

Holúbky z Mangadurcy



CENA 5,99€/KS

Balenie 360 g

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY
slovenské prírodné z vlastných fariem



Holúbky z Mangadurcy Holúbky nie sú len jedlo, je to tradícia. Táto pochúťka patrí medzi našu najobľúbenejšiu gemerskú špecialitu. Vôňou a bohatou chuťou pripomínajú prázdniny u našich babičiek. Chrumkavé kapustové listy sú naplnené poctivým bravčovým mäsom a krúpami zo slovenských polí. Jemná pikantnosť, korenistá a paradajkovo lahodná chuť určite uspokojí vaše chuťové poháriky. Nájdite v nich inšpiráciu na oslavy, ale aj na všedné dni. Odporúčame pridať aj kyslú smotanu (Kyslá 10-tka) z mliekarene v Dubníku a chlieb z našej pekárne. **NÁVOD NA PRÍPRAVU:** Pred konzumáciou odstráňte kartónový obal. Celú nepoškodenú tácku s neprepichnutou vrchnou fóliou vložte do mikrovlnnej rúry. Na maximálnom výkone (800 W) zohrievajte cca 2-4 minúty, kým nezapočujete zvuk cez vrchný ventil. Po zohriatí odstráňte vrchnú fóliu (pozor horúce!) a môžete priamo konzumovať alebo servírovať. Alternatívne viete zohriať aj vo vriacej vode cca 10 min, alebo po otvorení a vyklopení môžete zohriať v panvici. Dobrú chuť!

Hlavnou surovinou je bravčová krkovička a masné hovädzie.

Výrobok bol pripravený varením. Pri výrobe boli použité koreniny, cibuľa, cesnak, mletá červená paprika, štiplavá paprika, údená slanina mletá, masť, kapusta hlávková, krúpy, kosti surové bravčové, bravčová koža, bravčové údené kosti, voda, pretlak, šťava z kyslej kapusty.

Výrobok bol vyrobený v spoločnosti Mikrovak s.r.o. v Rožňave

Čítajte etikety nakupovaných potravín, prehodnocujte, za čo a koľko platíte, sledujte najmä: Iné pasterizované jedlá môžu obsahovať mnoho prídavných látok pre zlacnenie výroby, zvýraznenie chuti, arómy a farbivá ako aj konzervačné látky na predĺženie trvanlivosti: -E 160 c – farbivo – Paprikový extrakt – oranžové až červené prírodné farbivo rozpustné v tukoch. Pre jeho použitie je dôležitá jeho absorpcia do nosiča, ktorým môže byť soľ alebo maltodextrín; -Maltodextrín – používa sa ako zahusťovadlo, zlepšuje textúru alebo chuť, zvyšuje trvanlivosť potravín. Používa sa aj ako konzervačná látka, náhradu tuku a cukru v nízkokalorických potravinách; -E 640 – Glycín - používa sa ako ochucovadlo na zvýraznenie chuti a vône (používa sa aj pri tepelnej úprave mäsa); - Modifikovaný kukuričný škrob - používa sa ako zahusťovadlo; -E 621 Glutaman sodný - používa sa ako zvýrazňovač chuti a vône v polievkach a omáčkach a je súčasťou aj niektorých ochucovadiel; -E 635 – 5 ribonukleotidy sodné – používajú sa ako zvýrazňovače chuti a vône. Zvyšujú účinok glutamanu sodného; -E 150 – farbivo karamel ako aj E 150 c Amoniakový karamel – používa sa ako farbivo do omáčok a takisto niekedy aj pri tepelnej úprave kuracieho mäsa; -E 330 – kyselina citrónová - používa sa ako regulátor kyslosti a zásaditosti, konzervant na predĺženie trvanlivosti; -E 412 (guma guar) – zahusťovadlo E 415 (Xanthan guma) - zahusťovadlo a stabilizátor. - Používanie rôznych aróm na dochutenie jedál. - Používanie paradajkových pretlakov so zahusťovadlom: modifikovaný škrob. - Používanie bravčovej slaniny pri príprave jedál ktorá obsahuje, rôzne arómy, regulátor kyslosti: kyselina citrónová E 330 , konzervačné látky: erytroban sodný E316 a dusitan sodný E250. - Používanie kvasného octu s farbivom E 150 c – amoniakový karamel.

*"Prinášame tradičné chute vidieka
pre moderného človeka."*



Výrobok, ako aj všetky
použité suroviny sú Natur.



Výrobok spĺňa výnimočnosti
Farmfoods konceptu



Bez prídav.látok
- len koreniny



Výrobok bez GMO

Chutné hotové jedlá z FARMFOODS surovín > Regionálne exkluzivity > Gemerské s krúpami > Holúbky z Mangadurcy > Holúbky z Mangadurcy