

# Sortiment výnimočných potravín



RE21

SO SYROM A ZELENINOU

## Krupoto s kurou Kráľou



CENA 5,99 €/KS

Balenie 360 g

### Dostupnosť



**VÝNIMOČNÉ POTRAVINY**  
slovenské prírodné z vlastných fariem



**Krupoto s kurou Kráľov** Lahodné krupoto s jemne opraženými kúskami kuracieho mäsa a so zeleninou ulahodí každému, kto chce na obed alebo večeru menej tradičné jedlo. Krémovosť krupotu dodáva naše tradičné maslo, lahodný syr a smotana z našej farmy v Dubníku. **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 sú varené jačmenné krúpy v slepačom vývare.

Výrobok bol pripravený varením. Pri výrobe boli použité slepačí vývar, grilované kuracie prsia, zelenina v rôznych pomeroch, zrejúci syr Ľahké pierko, cibuľa, škvarená bravčová masť z Mangadurcy, maslo s obsahom tuku 85 %, jedlá soľ, čierne korenie mleté, slnečnicový olej, cesnak, vňať.

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

**U bežne dostupných výrobkov na Slovensku sledujete** 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. - Používa sa mäso ktorého pôvod nie je známy (neznámy pôvod chovu a miesta zabitia).

*"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



Pri chove boli dodržane  
welfare podmienky

Chutné hotové jedlá z FARMFOODS surovín > Regionálne exkluzivity > So syrom a zeleninou > Krupoto s kurou Kráľov > Krupoto s kurou Kráľov