

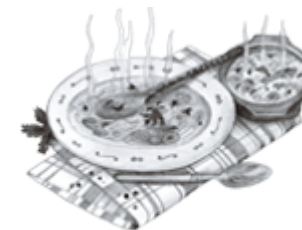
Sortiment výnimočných potravín



PP21

SO ZELENOU FAZUĽKOU

Palóc na kyslo s bravčovinou



Poctivé polievky

CENA 5,49€/KS

Balenie 360 g

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY
slovenské prírodné z vlastných fariem



Obalová etiketa
Technická etiketa

Palóc na kyslo s bravčovinou Výdatná a chutná palóc polievka je vhodná pre všetky vekové kategórie. Unikátne spojenie chutí a surovín je priam pôžitkom nielen pre gurmánov. Výsledkom je lahodná a nezameniteľná chuť na jazyku. Ide o veľmi chutnú, pomerne hustú, sýtu, výdatnú a kyslkavú polievku s bravčovým mäsom a so zelenou fazuľkou. Unikátne spojenie chutí a surovín sú priam pôžitkom nielen pre gurmánov. Pri ochutnávaní tejto pochúťky naraz budete cítiť sviežosť, kyslosť a korenistosť. **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 fazuľové struky.

Výrobok bol pripravený varením. Pri výrobe boli použité fazuľové struky, čierne korenie, bravčovina, soľ.

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 > Pochutivé polievky > So zelenou fazuľkou > Palóc na kyslo s bravčovinou > Palóc na kyslo s bravčovinou