MJ31

S PUČENÝMI ZEMIAKMI

Pečená krkovička Mangadurca

CENA 6,59 €/KS

Balenie 360 g

Dostupnosť

obslužná predajňa | samoobslužná predajňa | pojazdná predajňa | eshop

ďalšie informácie | chutné recepty | zaujímavé videá

VÝNIMOČNÉ POTRAVINY
slovenské prírodné z vlastných fariem

Obalová etiketa

Technická etiketa

Pečená krkovička Mangadurca Pečená krkovička Mangadurca z našich fariem a pučené zemiaky z Tatier sú výbornou kombináciou na obed či večeru. Pomaly pečené mäso je mäkkučké, voňavé, má úžasnú chuť a lahodný výpek. Ako prílohu sme zvolili tradičné pučené zemiaky s opraženou cibuľkou na masti so štipkou slaniny, ktoré budú určite lahodiť vašim zmyslom. 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 bravčová krkovička, zemiaky a cibuľa.

Výrobok bol pripravený varením. Pri výrobe boli použité cesnak, vývar, bravčové pečené, čierne korenie, demi glace, čierne korenie, soľ, pretlak, domáca masť s oškvarkami, rasca.

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 absorbcia do nosiča, ktorým môže byť soľ alebo maltrodextrín; -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 vôňe. 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