

Sortiment výnimočných potravín



MJ31

S PUČENÝMI ZEMIAKMI

Pečená krkovička Mangadurca



Mäsové jedlá

CENA 6,59 €/KS

Balenie 360 g

Dostupnosť



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 masle 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 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, náhrada 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 > Mäsové jedlá > S pučenými zemiakmi > Pečená krkovička Mangadurca > Pečená krkovička Mangadurca