

Sortiment výnimočných potravín



MJ41

S VARENÝMI ZEMIAKMI

Gulky Charolais v paradajkovej omáčke



Mäsové jedlá

CENA 6,59 €/KS

Balenie 360 g

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY
slovenské prírodné z vlastných fariem



Obalové etiketa
Technická etiketa

Gulky Charolais v paradajkovej omáčke Už pri otvorení tejto gurmánskej špeciality začítate úžasnú vôňu zreých paradajok, ktoré s kombináciou mäsových guľôčok z hovädzieho mäsa vám skomponujú nebičko v papulke. Mäsové gulky okorenené tradične tvoria súhrnu chuti s našou fantastickou paradajkovou omáčkou doplnenou výraznými koreninami. Ako prílohu sme zvolili lahodné varené zemiaky, ktoré spolu s guľkami Charolais v paradajkovej omáčke, tvoria naozajstnú pochúťku. **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!

Hlavná surovina mleté bravčové a hovädzie mäso, paradajková omáčka.

Výrobok bol pripravený varením. Pri výrobe boli použité hovädzí vývar, drvené paradajky, paradajkový pretlak, zeler, cibuľa, cukor, jedlá soľ, horčica, varené zemiaky

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

U iných bežne dostupných výrobkov na Slovensku sledujte: 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



Výrobok bez GMO

Chutné hotové jedlá z FARMFOODS surovín > Mäsové jedlá > S varenými zemiakmi > Gulky Charolais v paradajkovej omáčke > Gulky Charolais v paradajkovej omáčke