

Sortiment výnimočných potravín



MJ11

SO SLOVENSKOU TARHOŇOU *Mangadurca perkelt*



CENA 6,59 €/KS

Na 100 gramov výrobku je potrebných 52 g suroviny.

Balenie 360 g

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY
slovenské prírodné z vlastných fariem



Obalová etiketa
Technická etiketa

Mangadurca perkelt Bravčový perkelt Mangadurca je poctivé domáce jedlo vyrobené zo špičkovej suroviny, a to z bravčového mäsa ošípaných Mangadurca. Toto mäso si v sebe nesie špecifické chuťové vlastnosti aj od Mangalic. Je veľmi šťavnaté a bohaté chuťou, tuk v tomto mäse je špecifický, veľmi chutný a hodnotný. Toto veľmi chutné hlavné jedlo je vrátane prílohy. Je to tradičná slovenská cestovina tarhoňa. Mangadurca perkelt s tarhoňou je vynikajúco dochutený a je to plnohodnotné, sýte, veľmi chutné hlavné jedlo, ktoré určite oceníte a zamilujete si ho.

Hlavnou surovinou je bravčové mäso ošípaných Mangadurca.

Výrobok bol pripravený pečením a varením. Pri výrobe boli použité cibuľa, bravčová škvarená masť Mangadurca, bravčová údená slanina, paradajkový pretlak, koreniny, cestovina tarhoňa, cesnak, 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 pridaných látok
- bez aditív



Výrobok bez GMO

Chutné hotové jedlá z FARMFOODS surovín > Mäsové jedlá > So slovenskou tarhoňou > Mangadurca perkelt > Mangadurca perkelt