

Sortiment výnimočných potravín



KS11

Z MANGADURCY A CHAROLAIS

Fazuľový guláš



CENA 5,99 €/KS

Na 100 gramov výrobku je potrebných 260 g suroviny.

Balenie 360 g

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY
slovenské prírodné z vlastných fariem



Obalová etiketa
Technická etiketa

Fazuľový guláš Fazuľový guláš je výborný svieži typ gulášu so zeleninou, cestovinou a samozrejme fazuľou. Zároveň je to plnohodnotné jedlo, polievka aj hlavné jedlo v jednom. Hlavnými surovinami je veľmi kvalitné mäso z býkov Charolais a ošípaných Mangarurca, pri varení ktorého bol použitý plnohodnotný vývar z mäsových kostí. Fazuľa a zelenina výrazne zvyšujú výživovú hodnotu tohto veľmi chutného jedla a zároveň ho robia lahším, viac sviežim, šťavnatým a ľahšie stráviteľným. Ale čo je pri tomto jedle najdôležitejšie, je jeho celková fantastická chuť, ktorú musí vyskúšať každý.

Hlavnou surovinou je bravčové mäso ošípaných Mangadurca a hovädzie mäso z býkov Charolais.

Výrobok bol pripravený pečením a varením. Pri výrobe boli použité cibuľa, bravčová škvarená masť Mangadurca, fazuľa, bravčová údená slanina, paradajkový pretlak, koreniny, cestovina, cesnak, mletá sladká paprika, zelená paprika, mrkva, zeler, kaleráb, petržlen, mäsový vývar, 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 > Kotlíkové špeciality > Z Mangadurcy a Charolais > Fazuľový guláš > Fazuľový guláš