

Sortiment výnimočných potravín



TN12

S KYSLOU KAPUSTOU

Segedínsky guláš

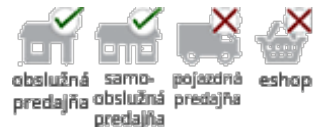


Tradičné národné

CENA 6,59 €/KS

Balenie 360 g

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY
slovenské prírodné z vlastných fariem



Obalová etiketa
Technická etiketa

Segedínsky guláš Segedínsky guláš právom patrí medzi najobľúbenejšie tradičné recepty a jeho chuť dokáže kedykoľvek ulahodiť mnohým z nás. Segedínsky guláš od nás je navyše hotové jedlo pripravené z vlastných surovín. Máte teda istotu, že známy pokrm, tak príznačný pre našu kuchyňu je naozaj pripravený z našich, slovenských surovín. Zároveň si ho však môžete dopriať v priebehu niekoľkých chvíľ, bez dlhých kuchynských príprav a varenia.

Výrobok bol pripravený varením. Pri výrobe boli použité mäsový vývar (pitná voda, hovädzie kosti, bravčové kosti, koreňová zelenina), bravčové mäso, kvasená kapusta (kapusta, voda, jedlá soľ), čerstvá kapusta, pitná voda, zemiaky, mlieko, smotana na varenie, paradajkový pretlak, bravčová

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 > Tradičné národné > S kyslou kapustou > Segedínsky guláš > Segedínsky guláš