TN21

SLOVENSKÉ CHUTE

Francúzske zemiaky

Tradičné národné

CENA 6,59 €/KS

Balenie 360 g

Dostupnosť

obslužná predajňa | samoobslužná predajňa | pojazdná predajňa | eshop

ďalšie informácie | chutné recepty | zaujímavé videá

VÝNIMOČNÉ POTRAVINY
slovenské prírodné z vlastných fariem

Obalová etiketa

Technická etiketa

Francúzske zemiaky Francúzske zemiaky obľubuje azda každý. Snúbenie chutí zemiakov s chutnou, chrumkavou pečenou klobásou, vajcom a koreninami poteší nielen gurmánov. Samozrejmosťou je, že Francúzske zemiaky z kuchyne MIKROVAK budú pripravené z našich zemiakov z prevádzky AT TATRY a pri výrobe je použitá naša Vidiecka klobása na pečenie z dielne GET GROUP a syr Ľahké pierko z našej mliekárne AT DUNAJ. Spojenie viacerých výrobkov z našich vlastných fariem, polí a výrobných prevádzok tak vytvára zo skvelého receptu skutočne neopakovateľný labužnícky zážitok.

Hlavnou surovinou sú varené zemiaky.

Výrobok bol pripravený pečením. Pri výrobe boli použité varené zemiaky, nálev, pečená klobása Vidiecka klobása na pečenie, varené vajíčka, cibuľa, strúhaný polotvrdý polotučný syr Ľahké pierko, maslo, jedlá 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 absorbcia do nosiča, ktorým môže byť soľ alebo maltrodextrín; -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 vôňe. 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