MJ03

BEZ PRÍLOHY

Teľací perkelt

CENA 7,99 €/KS

Na 100 gramov výrobku je potrebných 240 g suroviny.

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

Teľací perkelt je vynikajúca pochúťka a kvalitné hotové jedlo z toho najkvalitnejšieho hovädzieho mäska - z Teľaciny. Vďaka tomuto mäsu je to jedlo veľmi jemné a zároveň výživné. Je to plnohodnotné jedlo, ktoré si môžete dať ako hustú polievku, alebo spolu s prílohou, ako knedľa, cestovina, zemiaky, alebo s chrumkavým chlebom.

Hlavnou surovinou je teľacie mäso teliat plemena Charolais.

Výrobok bol pripravený varením. Pri výrobe boli použité koreniny, cibuľa, cesnak, bravčová škvarená masť, bravčová slanina, zelená paprika, paradajkový pretlak, horčica, .

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

U bežne dostupných výrobkov na Slovensku sledujete 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. - 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