MJ51

S BIELOU FAZUĽOU

Pikantné kuracie ragú

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

Pikantné kuracie ragú Na výnimočnej chuti kuracieho ragú si bez pochýb zgustnú všetci gurmáni. Pre to naše je príznačná jemná pikantnosť, ako aj biela fazuľa ako perfektná príloha dotvárajúca s jemnou kuracinou dokonalý labužnícky zážitok. Ako aj iné hotové jedlá MIKROVAK, aj kuracie ragú pripravujeme zo surovín z vlastných fariem, polí a výrobných prevádzok. Preto na výrobu tejto delikatesy používame mäso Kurčiat kráľov z nášho vlastného welfare chovu na farme v Kráľovom Brode. Aj vďaka nemu je vychutnávanie si tejto delikatesy skutočným zážitkom! NÁVOD NA PRÍPRAVU: Pred konzumáciou odstráňte kartónový obal. Celú nepoškodenú tácku s neprepichnutou vrchnou fóliou vložte do mikrovlnnej rúry. Na maximálnom výkone (800 W) zohrievajte cca 2-4 minúty, kým nezapočujete zvuk cez vrchný ventil. Po zohriatí odstráňte vrchnú fóliu (pozor horúce!) a môžete priamo konzumovať alebo servírovať. Alternatívne viete zohriať aj vo vriacej vode cca 10 min, alebo po otvorení a vyklopení môžete zohriať v panvici. Dobrú chuť!

Hlavnou surovinou je kuracie mäso z Kuraťa kráľov a biela fazuľa.

Výrobok bol pripravený varením. Pri výrobe boli použité pikantná omáčka 50 % [mäsový vývar (pitná voda, bravčové kosti, koreňová zelenina), paradajkový pretlak, cibuľa, čerstvá červená paprika, bravčová škvarená masť (bravčová slanina), cesnak, jedlá soľ, kryštálový cukor, špaldová múka,

Naše zvieratá boli chované Kurčatá kráľov boli chované na farme v Kráľovom brode (spoločnosť AGROSTAAR KB).

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

Pri chove boli dodržane wellfare podmienky