

# Sortiment výnimočných potravín



KS21

POLOVNÍKOVA PÝCHA

*Jelení guláš*



CENA 6,59 €/KS

Balenie 360 g

## Dostupnosť



**VÝNIMOČNÉ POTRAVINY**  
slovenské prírodné z vlastných fariem



Obalová etiketa  
Technická etiketa

**Jelení guláš** Výnimočná delikatesa, ktorá poteší nielen poľovníkov, ale aj všetkých gurmánov a priaznivcov výdatných a chutných gulášov. Guláš pripravujeme z mäsa jeleňov z vlastných chovov, s ktorým sú podľa obľúbených a tradičných receptov a praxe varené typické druhy zeleniny, ale aj slanina. Tento mix chutí ponúka neopakovateľný gastronomický zážitok plný rozmanitých chutí a vôní.

Hlavnou surovinou je jelenie mäso.

Výrobok bol pripravený pečením a varením. Pri výrobe boli použité mäsový vývar (voda, jelenie kosti, koreňová zelenina), jelenie mäso 13%, koreňová zelenina (mrkva, petržlen, zeler, kaleráb), zemiaky, bravčová škvarená masť, bravčová slanina (chrbtová slanina, jedlá soľ), zelená paprika, paradajkový pretlak, údená bravčová slanina (chrbtová slanina, jedlá soľ), cesnak, jedlá soľ, zmes korenín menej ako 2%, mletá červená paprika sladká, mletá červená paprika štipľavá

**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

Chutné hotové jedlá z FARMFOODS surovín > Kotlíkové špeciality > Poľovníkova pýcha > Jelení guláš > Jelení guláš