

Sortiment výnimočných potravín

Fotografia produktu
momentálne nie je
dostupná

KS31

SO ZEMIAKMI

Guláš z Mangadurcy



CENA 6,59 €/KS

Balenie 360 g

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY
slovenské prírodné z vlastných fariem



Obalová
etiketa
Technická
etiketa

Guláš z Mangadurcy Výnimočná delikatesa, ktorá poteší všetkých gurmánov a priaznivcov výdatných a chutných gulášov. Guláš pripravujeme z mäsa ošípaných Mangadurca z vlastných fariem, ktoré dobre poznáme a pripravujeme z neho aj ostatné bravčové výrobky FARMFOODS. Tento mix chutí ponúka neopakovateľný gastronomický zážitok plný rozmanitých chutí a vôní.

Hlavnou surovinou je mäso z ošípaných Mangadurca.

Výrobok bol pripravený pečením a varením.

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 zladenie 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.

ZA CHUŤ, KVALITU A BEZPEČNOST TOHOTO VÝROBKU RUČÍ

*"Prinášame tradičné chute vidieka
pre moderného človeka."*

Manažér výroby:
Nikoleta Legnárová *Nikoleta*



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 > Kotlíkové špeciality > So zemiakmi > Guláš z Mangadurcy > Guláš z Mangadurcy