

Sortiment výnimočných potravín



RE51

ZEMIAKOVÉ S ÚDENINOU

Gemerské gulky



Regionálne exkluzivity

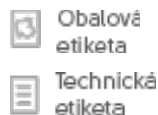
CENA 5,49 €/KS

Balenie 360 g

Dostupnosť



VÝNIMOČNÉ POTRAVINY
slovenské prírodné z vlastných fariem



Gemerské gulky - výrobok so zemiakmi, bravčovým mäsom, kyslou kapustou a bravčovou slaninou. Táto skvelá regionálna špecialita svoj vzťah ku Gemeru nesie priamo vo svojom názve, určite si však na nej pochutíte aj bez ohľadu na pôvod. Dôvod je jasný - gemerské gulky sú skutočné chutná delikatesa spájajúca v sebe jedinečné kulinárske postupy a tiež neopakovateľnú chuť výnimočných surovín. Pripravené sú z bravčového mäsa, údeného aj neúdeného, ktoré je zmiešané s nastrúhanými varenými zemiakmi, klobásou a ochutené koreninami. Z tejto zmesi sú vyformované gulky, ktoré sú následne obalené múkou, uvarené a servírované s kyslou kapustou a ochutené slaninkou. Vďaka svojej schopnosti zasýtiť boli v minulosti obľúbené medzi gemerskými baníkmi, preto ak máte chuť na výdatný pokrm, gemerské gulky vám prídu stopercentne vhod. Nájdete ich u nás pritom ako hotové jedlo, takže servírovať si ich môžete doslova za pár chvíľ. A pozor - chuť gemerských guliek sa perfektne snúbi so Zakysaným mliekom, ktoré vo FARMFOODS samozrejme nájdete tiež. Dobrú chuť!

Pri výrobe boli použité zemiaky, pšeničná múka a mäso (zemiaky 33,16 %, bravčové mäso údené 9 %, bravčové mäso neúdené Mangadurca 9 %, bravčová slanina údená 5 %, údená klobása 2,5 % (bravčové mäso 78%, hovädzie mäso 17%, soľ, paprika sladká, cesnak, prírodné črevo), pšeničná múka, strúhanka (pitná voda, pšeničná múka, droždie, soľ), cesnak, vajcia, majorán, čierne korenie mleté, soľ), kvasená kapusta, cibuľa, bravčová masť, bobkový list, čierne korenie celé, nové korenie celé, cukor, 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 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

Manažér výroby:
Nikoleta Legnárová *Legnárová*



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 > Regionálne exkluzivity > Zemiakové s údeninou > Gemerské guľky > Gemerské guľky -