



POLSKIE PRODUKTY TRADYCYJNE

KLUSKI ŚLĄSKIE Z MIĘSEM 450 G

Ziemniaczane specjalności kuchni polskiej

Przepyszne kule wypełnione przyprawionym mięsem wołowo-wieprzowym z dodatkiem cebuli są daniem tradycyjnej kuchni śląskiej. Idealne z podsmażoną cebulką, bądź jako pyszne uzupełnienie do świeżych lub grillowanych warzyw. Sposób przygotowania: zamrożone kluski wyjąć z opakowania i wrzucić do minimum 3 litrów gotującej się, osolonej wody z dodatkiem łyżki oleju. Następnie kluski delikatnie przemieszać, aby nie przylegały do dna. Po wypłynięciu na powierzchnię wody nie dopuścić do wrzenia i wyjąć po około 4-5 minutach.

SKŁAD I WARTOŚCI ODŻYWCZE

Skład: ziemniaki (30%), woda, skrobia ziemniaczana, mięso wieprzowe (9%), płatki ziemniaczane (5%), mąka pszenna, cebula, teksturowane białko sojowe, mięso wołowe (1%), tłuszcz wieprzowy, sól, przyprawy, warzywa (marchew, pietruszka, por, seler, pasternak)

Wartości odżywcze na 100 g:

Alergeny	soja, seler, gluten, mleko
Białka	3,5 g
Ilość kcal	175 kcal
Ilość kJ	730 kJ
Tłuszcz	5,5 g
Węglowodany	27 g

INFORMACJE O PRODUKCIE

Kod EAN folia	8710449946433
Kod EAN karton	8710449946426
Kod produktu	807440
Okres trwałości	13 miesięcy
Waga jednej sztuki	33 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA



Garnek
4-5 min

DANE LOGISTYCZNE

Kartonów na palecie	110
Kartonów na warstwie	11
Warstw na palecie	10
Wysokość palety	187 cm
Zawartość kartonu	12
Zawartość opakowania	450 g

