

Link do produktu: <https://www.nlt.sklep.pl/kosciuszko-gulasz-wieprzowy-z-ziemniakami-400g-p-5236.html>



# Kościuszko - Gulasz wieprzowy z ziemniakami 400g

|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| Cena             | 13,62 zł          |
| Cena poprzednia  | 15,39 zł          |
| Dostępność       | Dostępny          |
| Numer katalogowy | KOS_113           |
| Kod EAN          | 5901619605370     |
| Producent        | Wyroby Kościuszko |

## Opis produktu

### Kościuszko - Gulasz wieprzowy z ziemniakami 400g

Przygotowany w sosie własnym ze starannie dobranego mięsa i przypraw. Potrawę tą rekomendujemy podawać z kaszą, ziemniakami lub plackami ziemniaczanymi, a równie dobrze będzie smakować z białym pieczywem.

Produkt Premium swój znakomity smak zawdzięcza tradycyjnej recepturze, pozbawionej chemii i konserwantów.

Zawsze pod ręką, smaczne i pożywne danie nie wymagające gotowania. To doskonały posiłek dla jednej lub dwóch osób. Wygodny bo sterylizowany, nie wymaga warunków chłodniczych, znakomity w domu i na wyjeździe.

#### Sposób przygotowania:

Rekomendowany: Rondel/Patelnia: zawartość opakowania przełożyć

do rondelka/ na patelni, podgrzewać na małym ogniu od czasu do czasu mieszając.

Mikrofalą 750W: zawartość opakowania przełożyć do głębokiego talerza/miski i podgrzewać 3,5 do 4 minuty.

#### Przygotuj inaczej:

Otwartą puszkę umieścić na średnio rozgrzanym grillu. Po uzyskaniu odpowiedniej temperatury, za pomocą uchwytu lub rękawicy, wyłożyć produkt do przygotowanego wcześniej naczynia. (nie dotykać gorącej puszki ręką).

#### Warunki przechowywania:

Przechowywać w temperaturze 2 - 25 °C. Po otwarciu przechowywać w temperaturze 2 - 7 °C do 24 godzin.

Składniki: wywar mięsny, łopatka wieprzowa 34 %,cebula, mąka PSZENNA, olej roślinny

(olej rzepakowy i/lub słonecznikowy w zmiennych proporcjach), przyprawy, sól, czosnek suszony.

Może zawierać: jaja, soje, mleko, gorczyce, seler. Produkt poddany procesowi sterylizacji.

Wartość energetyczna w 100g produktu 485 kJ / 116 kcal