

Link do produktu: <https://www.nlt.sklep.pl/moya-pucha-golonka-bosmana-w-sosie-piwnym-porter-p-5328.html>



Moya Pucha Golonka Bosmana – w sosie piwnym Porter

Cena	23,50 zł
Dostępność	Dostępny
Numer katalogowy	PUCHA_14
Kod EAN	5904013067355
Producent	Moya Pucha

Opis produktu

Moya Pucha Golonka Bosmana – w sosie piwnym Porter

MOYĄ PUCHEŃ przygotowujemy dla Was w taki sam sposób jak nasze dania restauracyjne, ale proces sterylizacji zapożyczyliśmy od kochanych babć, żeby było zdrowo i smacznie.

Sugerujemy następujące sposoby na podgrzanie (Wy może odkryjecie swoje):

- Zamkniętą puchę wkładamy do wrzącej kąpieli wodnej lub wrzucamy do ogniska na około 10 min, natomiast wyjęte z zimnej puchy danie podgrzewamy w rondelku lub mikrofalówce i cieszymy się smakiem wykwintnego posiłku.

Biorąc pod uwagę manufakturę tych dań oraz proces naturalnego wekowania, istnieje możliwość pojawienia się w Waszych rękach spuchniętej puchy. W takim przypadku prosimy o przesłanie jej zdjęcia na adres e-mail: biuro@moyapucha.pl oraz wyrzucenie zamkniętej puszkii.

Pamiętajcie, że nagrzana metalowa pucha oraz jej zawartość może Was poparzyć, dlatego zawsze przy otwieraniu trzeba ją owinąć np. ręcznikiem papierowym ściereczką czy choćby liściem topianu.

Smacznego!

Skład: Golonka wieprzowa 70%, **piwo Porter**, **koncentrat pomidorowy**, skrobia ziemniaczana, **przyprawy**

Wartość energetyczna w 100 g: kcal:188, kj:787

Wartość odżywcza w 100 g: Białko 15,6 g, Tłuszcz 13,5 g w tym nasycone 4,5 g, Węglowodany 0,5 g w tym cukry 0,1 g, Sól: 1,3 g

Najlepiej smakuje z bułką maczaną w sosie

Produkt poddany procesowi sterylizacji, Waga netto 300g
Przechowywać w temp. 2 – 25 °C, po otwarciu w temp. 2-7 °C
Produkty posiadające alergeny pogrubiono [1,10]

Numery alergenów występujących w posiłkach:

1. Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, pszenica orkisz, lub ich odmiany hybrydowe) oraz produkty pochodne.

-
2. Skorupiaki i produkty pochodne.
 3. Jaja i produkty pochodne.
 4. Ryby i produkty pochodne.
 5. Orzeszki ziemne (orzeszki arachidowe) i produkty pochodne.
 6. Soja i produkty pochodne.
 7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą).
 8. Orzechy, tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, orzechy nerkowca, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje/orzech pistacjowy, orzechy makadamia i produkty pochodne.
 9. Seler i produkty pochodne.
 10. Gorczyca i produkty pochodne.
 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne.
 12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na SO₂.
 13. Łubin i produkty pochodne.
 14. Mięczaki i produkty pochodne.
 15. Miód
 16. Cytrusy