

Link do produktu: <https://marketeuro.pl/gg-puree-ziemniaczane-510-g-p-79947.html>



G&G Puree Ziemniaczane 510 g

Cena	13,97 zł
Czas wysyłki	Do 48 godzin
Numer katalogowy	es_11951-uniw
Kod EAN	4311501012390

Opis produktu

G&G Puree Ziemniaczane - Najwyższa Jakość w Twoim Talerzu

G&G Puree Ziemniaczane to doskonałe rozwiązanie, by cieszyć się wyjątkowym smakiem i wartościami odżywczymi ziemniaków. Puree ziemniaczane to czysta esencja - zawiera aż 99% ziemniaków, co gwarantuje najwyższą jakość i świeży smak.

To nie tylko danie szybkiego obiadu, to prawdziwe źródło energii i wartości odżywczych. Ziemniaki są bogate w skrobię, witaminę C i potas, co przyczynia się do zdrowej diety.

G&G Puree Ziemniaczane sprawdzi się jako doskonały dodatek do różnorodnych dań, zarówno mięsnych, jak i wegetariańskich. Przygotuj z nim klasyczne puree, placuszki ziemniaczane lub inne kulinaria, które zaskoczą Twoje kubki smakowe.

Zainwestuj w wyjątkową jakość i smak. Wybierz G&G Puree Ziemniaczane i odkryj, jak prosto można urozmaicić swoje menu. Kliknij teraz i delektuj się kulinarnym wyrafinowaniem!

Opakowanie: 510 g/18 porcji

Składniki: ziemniaki 99%, emulgator: mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych, przyprawy, przeciwutleniacze: WODOROGENOSIARCZON SODU Produkt może zawierać śladowe ilości GLUTENU, MLEKA i JAJA.

Instrukcja użytkowania / warunki użytkowania

Rondel: Zagotuj 3/8 litra (375ml) wody i pół łyżeczki soli, zdejmij rondel z ognia i dodaj 150 ml zimnego mleka. Wymieszać zawartość torebki trzepaczką. Po około 1 minucie ponownie energicznie zamieszaj Mikrofałe: Umieść 3/8 litra (375 ml) wody, 150 ml mleka i pół łyżeczki soli do miski nadającej się do kuchenek mikrofalowych. Wymieszać zawartość opakowania trzepaczką. Podgrzewaj w kuchenie mikrofalowej przez 5 minut przy 600

watów. Ponownie energicznie wymieszaj puree.

wartości odżywcze na 100 g	Ilość
Wartość w kJ	273
Wartość w kcal	65
Tłuszcz w g	1
Tłuszcz, w tym nasycone	0,7
kwasy tłuszczowe w g	
Węglowodany w g	11,3
Węglowodany, w tym cukier	1,3
w g	
Białko w g	2
Sól w g	0,5