

Nazwa produktu na etykiecie

**Żurek na zakwasie
koncentrat**

pojemność

370 mlmasa
netto**340** gmasa netto
po
odsączeniu

-

sztuka

EAN

5 900 919 002 025**ROLNIK**

Pełna nazwa

Żurek na zakwasie koncentrat. Produkt pasteryzowany.

Logistyka

EAN sztuka	5 900 919 002 025
EAN opak zbiorcze	
PKWiU	10.89.11.0
Kod CN:	21 041 000

	ilość w zgrzewce		zgrzewek na warstwie		sztuk na palecie		zgrzewek na palecie
Pakowanie	8		20		1280		160
	wysokość		szerokość		głębokość		
Wymiar sztuki	125 mm		75 mm		75 mm		
Wymiar zgrzewki	12,5 cm		15 cm		30 cm		

Waga sztuka brutto	530 g
Waga opakowania zbiorczego brutto	4,24 kg
Waga max ilości na palecie brutto	678 kg

Rodzaj opakowania sztuka	szkło	
Okres przydatności do spożycia	12	miesiące
Stawka VAT	5	%

Wartości odżywcze	w		w porcji		% RWS	
	100	g		g	na porcję	
Wartość energetyczna	220	kJ		kJ		
Wartość energetyczna	52	kcal		kcal		%
Tłuszcz	<0,5	g		g		%
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	<0,1	g		g		%
Węglowodany	11	g		g		%
w tym cukry	0,4	g		g		%
Białko	0,9	g		g		%
Sól	0,40	g		g		%

	tak/nie
Zawiera cukier	nie
Zawiera gluten	tak
Zawiera konserwanty	nie

alergeny:	gluten
-----------	---------------

Warunki przechowywania

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu. Po otwarciu przechowywać w lodówce.

Pochodzenie

Wyprodukowano w / Kraj pochodzenia: Polska

Inne informacje**Przepis na żurek domowy (około 3 litry wywaru)**

Składniki: 400 g białej kiełbasy, 100 g wędzonego boczku, 2 ząbki czosnku, 1 duża cebula, 2 suszone grzybki, 1 marchewka, 1 pietruszka, kawałek selera, 0,2 l kwaśnej śmietany, 3 ziarna ziela angielskiego, 1 liść laurowy, sól, pieprz, szczypta majeranku. Obrane warzywa zalewamy wodą, dodajemy przyprawy, umyte i namoczone grzyby. Gotujemy pod przykryciem przez 30 minut. Cebulę i boczek kroimy w kostkę, kiełbasę w talarki i podsmażamy na oleju. Wywar z warzyw przecedzamy i zalewamy żurem. Do gotującej się zupy dodajemy wcześniej przygotowane produkty oraz rozarty czosnek, sól i pieprz do smaku. Całość gotujemy przez następne 20 minut, dodając w końcowej fazie śmietanę i szczyptę majeranku. Na talerzu układamy połówki ugotowanego na twardo jajka i zalewamy żurkiem. Życzymy smacznego!

bd- brak danych

Zdjęcie**Składniki:**woda, mąka żytnia (zawiera **gluten**), sól, przyprawy.

Koncentrat otrzymywany w wyniku naturalnej fermentacji roztworu mąki żytniej i wody z dodatkiem soli oraz przypraw.

