

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	szerość	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 miesięcy
Stawka VAT	5 %

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

