

Pielmieni dla dzieci z kurczakiem

Pielmieni



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Burak, Cebula, Marchewka, Mąka 480, Olej, Szpinak, Sól, Udziec z kurczaka, Woda

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Mrożone pielmeni należy wrzucić do wrzącej, lekko osolonej wody. Mieszając doprowadzić do wrzenia i gotować przez 5–7 minut. Wyjąć gotowe pielmeni z wody i doprawić do smaku (masłem lub śmietaną).

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pielmieni Trzy mięsa

Pielmieni



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Koperek, Mięso wieprzowe, Mąka 480, Olej, Pieprz czarny mielony, Sól, Słonina, Udziec z kurczaka, Woda, łopatką wołowa

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Mrożone pielmieni należy wrzucić do wrzącej, lekko osolonej wody. Mieszając doprowadzić do wrzenia i gotować przez 5–7 minut. Wyjąć gotowe pielmieni z wody i doprawić do smaku (masłem lub śmietaną).

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pielmieni wieprzowo-wołowe

Pielmieni



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Mięso wieprzowe, Mąka 480, Olej, Pieprz czarny mielony, Sól, Słonina, Woda, łopatka wołowa

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Mrożone pielmieni należy wrzucić do wrzącej, lekko osolonej wody. Mieszając doprowadzić do wrzenia i gotować przez 5–7 minut. Wyjąć gotowe pielmieni z wody i doprawić do smaku (masłem lub śmietaną).

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pielmieni z cielęciny

Pielmieni



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Mąka 480, Olej, Pieprz czarny mielony, Sól, Woda, łopatka cielęcina

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Mrożone pielmieni należy wrzucić do wrzącej, lekko osolonej wody. Mieszając doprowadzić do wrzenia i gotować przez 5–7 minut. Wyjąć gotowe pielmieni z wody i doprawić do smaku (masłem lub śmietaną).

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pielmieni z indykiem

Pielmieni



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Mąka 480, Olej, Sól, Udziec z indyka, Woda

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Mrożone pielmieni należy wrzucić do wrzącej, lekko osolonej wody. Mieszając doprowadzić do wrzenia i gotować przez 5–7 minut. Wyjąć gotowe pielmieni z wody i doprawić do smaku (masłem lub śmietaną).

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pielmieni z kurczakiem

Pielmieni



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Filet z kurczaka, Mąka 480, Olej, Pieprz czarny mielony, Sól, Słonina, Udziec z kurczaka, Woda

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Mrożone pielmeni należy wrzucić do wrzącej, lekko osolonej wody. Mieszając doprowadzić do wrzenia i gotować przez 5–7 minut. Wyjąć gotowe pielmeni z wody i doprawić do smaku (masłem lub śmietaną).

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pielmieni z wieprzowiną

Pielmieni



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Mięso wieprzowe, Mąka 480, Olej, Pieprz czarny mielony, Sól, Słonina, Woda

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Mrożone pielmieni należy wrzucić do wrzącej, lekko osolonej wody. Mieszając doprowadzić do wrzenia i gotować przez 5–7 minut. Wyjąć gotowe pielmieni z wody i doprawić do smaku (masłem lub śmietaną).

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Leniwe z twarogu

Pierogi



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, Cukier waniliowy, Jajka, Mąka 480, Twarog

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Mrożone leniwe pierogi należy wrzucić do wrzącej, lekko osolonej wody. Mieszając doprowadzić do wrzenia i gotować przez 5–7 minut. Wyjąć gotowe pierogi z wody i doprawić do smaku (masłem lub śmietaną).

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pierogi ruskie

Pierogi



Propozycja podania

SKŁADNIKI

ciasto (**mąka pszenna**, woda, sól, olej rzepakowy), farsz (ziemniaki gotowane (26,6% produktu; ziemniaki, sól), **twaróg półtłusty** (18,5% produktu; **mleko**, kultury bakterii mlekowych), cebula smażona (cebula, olej rzepakowy), sól, pieprz czarny mielony).

ALERGENY

PSZENICA (GLUTEN), MLEKO

PRZYGOTOWANIE

Mrożone pierogi należy wrzucić do wrzącej, lekko osolonej wody. Mieszając doprowadzić do wrzenia i gotować przez 5–7 minut. Wyjąć gotowe pierogi z wody i doprawić do smaku (masłem lub śmietaną).

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g

Energia: 730 kJ / 173 kcal · Tłuszcz: 2.2 g · Kwasy nasycone: 0.7 g · Węglowodany: 29.8 g · Cukry: 1.4 g · Białko: 7.4 g · Sól: 0.79 g

Procenty odnoszą się do całego mrożonego produktu, nie do samego farszu. Składniki podano z rozbić na ciasto i farsz.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Średnie wartości obliczone z receptury i danych składników — 28.10.2026. Dotyczą produktu przed końcowym przygotowaniem; nie są wynikiem badania laboratoryjnego partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pierogi ukraińskie

Pierogi



Propozycja podania

SKŁADNIKI

ciasto (**mąka pszenna**, woda, sól, olej rzepakowy), farsz (ziemniaki gotowane (29,8% produktu; ziemniaki, sól), **twaróg półtłusty** (20,1% produktu; **mleko**, kultury bakterii mlekowych), sól).

ALERGENY

PSZENICA (GLUTEN), MLEKO

PRZYGOTOWANIE

Mrożone pierogi należy wrzucić do wrzącej, lekko osolonej wody. Mieszając doprowadzić do wrzenia i gotować przez 5–7 minut. Wyjąć gotowe pierogi z wody i doprawić do smaku (masłem lub śmietaną).

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g

Energia: 713 kJ / 168 kcal · Tłuszcz: 1.6 g · Kwasy nasycone: 0.7 g · Węglowodany: 29.9 g · Cukry: 1.1 g · Białko: 7.7 g · Sól: 0.81 g

Procenty odnoszą się do całego mrożonego produktu, nie do samego farszu. Składniki podano z rozbiciem na ciasto i farsz.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Średnie wartości obliczone z receptury i danych składników — 28.10.2026. Dotyczą produktu przed końcowym przygotowaniem; nie są wynikiem badania laboratoryjnego partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pierogi z jagodami

Pierogi



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, Jagoda czarna, Mąka 480, Olej, Sól, Woda

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Mrożone pierogi należy wrzucić do wrzącej, lekko osolonej wody. Mieszając doprowadzić do wrzenia i gotować przez 5–7 minut. Wyjąć gotowe pierogi z wody i doprawić do smaku (masłem lub śmietaną).

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pierogi z kapustą i grzybami

Pierogi



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Borowiki suszone, Cebula, Cukier, Kapusta kiszona, Liście laurowe, Marchewka, Mąka 480, Olej, Pieczarki, Pieprz czarny mielony, Sól, Woda

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Mrożone pierogi należy wrzucić do wrzącej, lekko osolonej wody. Mieszając doprowadzić do wrzenia i gotować przez 5–7 minut. Wyjąć gotowe pierogi z wody i doprawić do smaku (masłem lub śmietaną).

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pierogi z mięsem

Pierogi



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Mięso wieprzowe, Mąka 480, Olej, Pieprz czarny mielony, Sól, Słonina, Woda

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Mrożone pierogi należy wrzucić do wrzącej, lekko osolonej wody. Mieszając doprowadzić do wrzenia i gotować przez 5–7 minut. Wyjąć gotowe pierogi z wody i doprawić do smaku (masłem lub śmietaną).

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pierogi z truskawkami

Pierogi



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, Mąka 480, Olej, Sól, Truskawka mrożona, Woda

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Mrożone pierogi należy wrzucić do wrzącej, lekko osolonej wody. Mieszając doprowadzić do wrzenia i gotować przez 5–7 minut. Wyjąć gotowe pierogi z wody i doprawić do smaku (masłem lub śmietaną).

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pierogi z wiśnią

Pierogi



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, Mąka 480, Olej, Sól, Wiśnia mrożona, Woda

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Mrożone pierogi należy wrzucić do wrzącej, lekko osolonej wody. Mieszając doprowadzić do wrzenia i gotować przez 5–7 minut. Wyjąć gotowe pierogi z wody i doprawić do smaku (masłem lub śmietaną).

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pierogi z ziemniakami

Pierogi



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Mąka 480, Olej, Pieprz czarny mielony, Sól, Woda, Ziemniaki

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Mrożone pierogi należy wrzucić do wrzącej, lekko osolonej wody. Mieszając doprowadzić do wrzenia i gotować przez 5–7 minut. Wyjąć gotowe pierogi z wody i doprawić do smaku (masłem lub śmietaną).

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pierogi z ziemniakami i masłem

Pierogi



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Masło, Mleko 2%, Mąka 480, Olej, Sól, Woda, Ziemniaki

ALERGENY

mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Mrożone pierogi należy wrzucić do wrzącej, lekko osolonej wody. Mieszając doprowadzić do wrzenia i gotować przez 5–7 minut. Wyjąć gotowe pierogi z wody i doprawić do smaku (masłem lub śmietaną).

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pierogi z ziemniakami i pieczarkami

Pierogi



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Mąka 480, Olej, Pieczarki, Pieprz czarny mielony, Sól, Woda, Ziemniaki

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Mrożone pierogi należy wrzucić do wrzącej, lekko osolonej wody. Mieszając doprowadzić do wrzenia i gotować przez 5–7 minut. Wyjąć gotowe pierogi z wody i doprawić do smaku (masłem lub śmietaną).

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pierogi ze słodkim serem

Pierogi



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, Cukier waniliowy, Jajka, Mąka 480, Olej, Sól, Twarog, Woda

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Mrożone pierogi należy wrzucić do wrzącej, lekko osolonej wody. Mieszając doprowadzić do wrzenia i gotować przez 5–7 minut. Wyjąć gotowe pierogi z wody i doprawić do smaku (masłem lub śmietaną).

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Krokiety mięsne

Naleśniki i krokiety



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Bułka tarta, Cebula, Cukier, Jajka, Liście laurowe, Masło, Mięso wieprzowe, Mleko 2%, Mąka 480, Olej, Parmezan, Pieprz czarny mielony, Sól, Słonina

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Równomiernie wlać olej na rozgrzaną patelnię. Włożyć zamrożone krokiety na patelnię. Smażyć na średnim ogniu przez 10–12 minut, obracając od czasu do czasu.

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g

Energia: 941 kJ / 225 kcal · Tłuszcz: 11.3 g · Kwasy nasycone: 4.5 g · Węglowodany: 16.5 g · Cukry: 3.6 g · Błonnik: 0.7 g · Białko: 13.9 g · Sól: 0.60 g

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Średnie wartości obliczone z receptury i danych tabelarycznych surowców (30.09.2026), nie wynik badania partii. Dotyczą produktu przed końcowym przygotowaniem; tłuszcz dodany i zmiana masy przy gotowaniu zmieniają wartości.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Krokiety z kapustą i pieczarkami

Naleśniki i krokiety



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Bułka tarta, Cebula, Cukier, Jajka, Kapusta kiszona, Liście laurowe, Marchewka, Masło, Mleko 2%, Mąka 480, Olej, Parmezan, Pieczarki, Pieprz czarny mielony, Sól

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Równomiernie wlać olej na rozgrzaną patelnię. Włożyć zamrożone krokiety na patelnię. Smażyć na średnim ogniu przez 10–12 minut, obracając od czasu do czasu.

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g

Energia: 630 kJ / 150 kcal · Tłuszcz: 6.8 g · Kwasy nasycone: 2.2 g · Węglowodany: 15.7 g · Cukry: 5.1 g · Błonnik: 1.3 g · Białko: 5.8 g · Sól: 1.04 g

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Średnie wartości obliczone z receptury i danych tabelarycznych surowców (30.09.2026), nie wynik badania partii. Dotyczą produktu przed końcowym przygotowaniem; tłuszcz dodany i zmiana masy przy gotowaniu zmieniają wartości.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Naleśniki czekoladowe z twarogiem, bananem i pastą czekoladową

Naleśniki i krokiety



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Banan, Cukier, Cukier waniliowy, Jajka, Kakao, Krem czekoladowy, Masło, Mleko 2%, Mąka 480, Sól, Twarog

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Równomiernie wlać olej na rozgrzaną patelnię. Włożyć zamrożone naleśniki na patelnię. Smażyć na średnim ogniu przez 10–12 minut, obracając od czasu do czasu.

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Naleśniki szpinakowe z łososiem i serkiem śmietankowym

Naleśniki i krokiety



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, **Jajka**, **Masło**, **Mleko** 2%, Mąka 480, **Serek śmietankowy** Piątница SUSHI (**serek śmietankowy (mleko** pasteryzowane i **śmietana**), **białka mleka**, sól, substancja zagęszczająca: mączka chleba świętojańskiego), Szpinak, Sól, **Łosoś**

ALERGENY

jaja, mleko, ryby, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Bez rozmrażania smażyć na patelni na małym ogniu około 5–7 minut z każdej strony. Czas zależy od kuchenki; dokładnie podgrzać cały produkt.

PRZECHOWYWANIE

Produkt mrożony. Przechowywać w temperaturze –24°C. Termin przydatności: 3 miesiące od daty produkcji. Po rozmrożeniu przechowywać w lodówce w temperaturze od +2 do +4°C, nie dłużej niż 3 dni.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g

Energia: 861 kJ / 206 kcal · Tłuszcz: 11.1 g · Kwasy nasycone: 4.5 g · Węglowodany: 14.7 g · Cukry: 3.9 g · Białko: 11.4 g · Sól: 0.83 g

Wykaz składników receptury w kolejności alfabetycznej. Rozwinięto skład wskazanego przez produkcję składnika złożonego.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Średnie wartości obliczone z receptury i danych składników — 28.10.2026. Dotyczą produktu przed końcowym przygotowaniem; nie są wynikiem badania laboratoryjnego partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Naleśniki z bananem i mlekiem zagęszczonym

Naleśniki i krokiety



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Banan, Cukier, Jajka, Masło, Mleko 2%, Mleko zagęszczone, Mąka 480, Sól

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Równomiernie wlać olej na rozgrzaną patelnię. Włożyć zamrożone naleśniki na patelnię. Smażyć na średnim ogniu przez 10–12 minut, obracając od czasu do czasu.

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g

Energia: 747 kJ / 177 kcal · Tłuszcz: 5.0 g · Kwasy nasycone: 2.7 g · Węglowodany: 26.9 g · Cukry: 14.6 g · Błonnik: 1.0 g · Białko: 5.7 g · Sól: 0.25 g

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Średnie wartości obliczone z receptury i danych tabelarycznych surowców (30.09.2026), nie wynik badania partii. Dotyczą produktu przed końcowym przygotowaniem; tłuszcz dodany i zmiana masy przy gotowaniu zmieniają wartości.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Naleśniki z farszem mięsnym

Naleśniki i krokiety



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Cukier, Jajka, Masło, Mięso wieprzowe, Mleko 2%, Mąka 480, Pieprz czarny mielony, Szynka w/p, Sól, Słonina, Woda

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Równomiernie wlać olej na rozgrzaną patelnię. Włożyć zamrożone naleśniki na patelnię. Smażyć na średnim ogniu przez 10–12 minut, obracając od czasu do czasu.

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g

Energia: 720 kJ / 172 kcal · Tłuszcz: 7.7 g · Kwasy nasycone: 3.4 g · Węglowodany: 15.0 g · Cukry: 3.8 g · Błonnik: 0.8 g · Białko: 10.1 g · Sól: 0.97 g

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Średnie wartości obliczone z receptury i danych tabelarycznych surowców (30.09.2026), nie wynik badania partii. Dotyczą produktu przed końcowym przygotowaniem; tłuszcz dodany i zmiana masy przy gotowaniu zmieniają wartości.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Naleśniki z indykiem

Naleśniki i krokiety



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Cukier, Jajka, Liście laurowe, Marchewka, Masło, Mleko 2%, Mąka 480, Mąka owsiana, Olej, Pieprz czarny mielony, Sól, Udziec z indyka

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Naleśniki rozmrozić w lodówce, piekarniku lub kuchence mikrofalowej z funkcją rozmrażania i podsmażyć na rozgrzanym oleju lub maśle na małym ogniu, przewracając co jakiś czas do uzyskania złocistego koloru. Również nadają się do spożycia od razu po rozmrożeniu.

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Naleśniki z jabłkami

Naleśniki i krokiety



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, Cynamon, Jabłka prażone, Jajka, Masło, Mleko 2%, Mąka 480, Sól

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Równomiernie wlać olej na rozgrzaną patelnię. Włożyć zamrożone naleśniki na patelnię. Smażyć na średnim ogniu przez 10–12 minut, obracając od czasu do czasu.

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g

Energia: 599 kJ / 142 kcal · Tłuszcz: 3.9 g · Kwasy nasycone: 2.0 g · Węglowodany: 21.8 g · Cukry: 10.7 g · Błonnik: 1.5 g · Białko: 4.3 g · Sól: 0.21 g

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Średnie wartości obliczone z receptury i danych tabelarycznych surowców (30.09.2026), nie wynik badania partii. Dotyczą produktu przed końcowym przygotowaniem; tłuszcz dodany i zmiana masy przy gotowaniu zmieniają wartości.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Naleśniki z jagodami i serem

Naleśniki i krokiety



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, Jagoda czarna, Jajka, Masło, Mleko 2%, Mąka 480, Sól, Twarog

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Równomiernie wlać olej na rozgrzaną patelnię. Włożyć zamrożone naleśniki na patelnię. Smażyć na średnim ogniu przez 10–12 minut, obracając od czasu do czasu.

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g

Energia: 680 kJ / 161 kcal · Tłuszcz: 4.9 g · Kwasy nasycone: 2.7 g · Węglowodany: 20.0 g · Cukry: 8.9 g · Błonnik: 0.7 g · Białko: 8.9 g · Sól: 0.24 g

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Średnie wartości obliczone z receptury i danych tabelarycznych surowców (30.09.2026), nie wynik badania partii. Dotyczą produktu przed końcowym przygotowaniem; tłuszcz dodany i zmiana masy przy gotowaniu zmieniają wartości.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Naleśniki z kurczakiem i pieczarkami

Naleśniki i krokiety



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Cukier, Filet z kurczaka, Jajka, Masło, Mleko 2%, Mąka 480, Olej, Pieczarki, Pieprz czarny mielony, Sól

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Równomiernie wlać olej na rozgrzaną patelnię. Włożyć zamrożone naleśniki na patelnię. Smażyć na średnim ogniu przez 10–12 minut, obracając od czasu do czasu.

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g

Energia: 657 kJ / 157 kcal · Tłuszcz: 6.1 g · Kwasy nasycone: 2.2 g · Węglowodany: 15.5 g · Cukry: 4.2 g · Błonnik: 1.1 g · Białko: 9.2 g · Sól: 0.40 g

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Średnie wartości obliczone z receptury i danych tabelarycznych surowców (30.09.2026), nie wynik badania partii. Dotyczą produktu przed końcowym przygotowaniem; tłuszcz dodany i zmiana masy przy gotowaniu zmieniają wartości.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Naleśniki z łososiem i serem

Naleśniki i krokiety



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, Jajka, Koperek, Masło, Mleko 2%, Mąka 480, Sól, Twarog, Łosoś

ALERGENY

jaja, mleko, ryby, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Równomiernie wlać olej na rozgrzaną patelnię. Włożyć zamrożone naleśniki na patelnię. Smażyć na średnim ogniu przez 10–12 minut, obracając od czasu do czasu.

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g

Energia: 784 kJ / 187 kcal · Tłuszcz: 8.4 g · Kwasy nasycone: 3.1 g · Węglowodany: 15.4 g · Cukry: 4.3 g · Błonnik: 0.7 g · Białko: 12.1 g · Sól: 0.68 g

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Średnie wartości obliczone z receptury i danych tabelarycznych surowców (30.09.2026), nie wynik badania partii. Dotyczą produktu przed końcowym przygotowaniem; tłuszcz dodany i zmiana masy przy gotowaniu zmieniają wartości.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Naleśniki z łososiem i szpinakiem

Naleśniki i krokiety



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, Jajka, Masło, Mleko 2%, Mąka 480, Szpinak, Sól, Łosoś

ALERGENY

jaja, mleko, ryby, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Równomiernie wlać olej na rozgrzaną patelnię. Włożyć zamrożone naleśniki na patelnię. Smażyć na średnim ogniu przez 10–12 minut, obracając od czasu do czasu.

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g

Energia: 784 kJ / 187 kcal · Tłuszcz: 8.9 g · Kwasy nasycone: 2.9 g · Węglowodany: 15.0 g · Cukry: 3.9 g · Błonnik: 0.7 g · Białko: 11.5 g · Sól: 0.78 g

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Średnie wartości obliczone z receptury i danych tabelarycznych surowców (30.09.2026), nie wynik badania partii. Dotyczą produktu przed końcowym przygotowaniem; tłuszcz dodany i zmiana masy przy gotowaniu zmieniają wartości.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Naleśniki z makiem i wiśnią

Naleśniki i krokiety



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, Jajka, Masa makowa, Masło, Mleko 2%, Mąka 480, Sól, Wiśnia mrożona

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Równomiernie wlać olej na rozgrzaną patelnię. Włożyć zamrożone naleśniki na patelnię. Smażyć na średnim ogniu przez 10–12 minut, obracając od czasu do czasu.

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Naleśniki z mięsem

Naleśniki i krokiety



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Cukier, Jajka, Liście laurowe, Masło, Mięso wieprzowe, Mleko 2%, Mąka 480, Olej, Pieprz czarny mielony, Sól, Słonina

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Równomiernie wlać olej na rozgrzaną patelnię. Włożyć zamrożone naleśniki na patelnię. Smażyć na średnim ogniu przez 10–12 minut, obracając od czasu do czasu.

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g

Energia: 914 kJ / 219 kcal · Tłuszcz: 11.4 g · Kwasy nasycone: 4.4 g · Węglowodany: 15.2 g · Cukry: 4.0 g · Błonnik: 0.9 g · Białko: 13.5 g · Sól: 0.51 g

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Średnie wartości obliczone z receptury i danych tabelarycznych surowców (30.09.2026), nie wynik badania partii. Dotyczą produktu przed końcowym przygotowaniem; tłuszcz dodany i zmiana masy przy gotowaniu zmieniają wartości.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Naleśniki z szynką i serem cheddar

Naleśniki i krokiety



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, Jajka, Koperek, Majonez, Masło, Mleko 2%, Musztarda, Mąka 480, Ocet, Ser cheddar, Szynka w/p, Sól, Śmietanka

ALERGENY

jaja, mleko, gorczyca (musztarda), zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Równomiernie wlać olej na rozgrzaną patelnię. Włożyć zamrożone naleśniki na patelnię. Smażyć na średnim ogniu przez 10–12 minut, obracając od czasu do czasu.

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g

Energia: 916 kJ / 219 kcal · Tłuszcz: 13.2 g · Kwasy nasycone: 5.0 g · Węglowodany: 13.2 g · Cukry: 3.8 g · Błonnik: 0.5 g · Białko: 11.8 g · Sól: 1.06 g

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Średnie wartości obliczone z receptury i danych tabelarycznych surowców (30.09.2026), nie wynik badania partii. Dotyczą produktu przed końcowym przygotowaniem; tłuszcz dodany i zmiana masy przy gotowaniu zmieniają wartości.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Naleśniki z truskawkami i serem

Naleśniki i krokiety



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, Cukier waniliowy, Jajka, Maśło, Mleko 2%, Mąka 480, Sól, Truskawka mrożona, Twarog

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Równomiernie wlać olej na rozgrzaną patelnię. Włożyć zamrożone naleśniki na patelnię. Smażyć na średnim ogniu przez 10–12 minut, obracając od czasu do czasu.

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g

Energia: 612 kJ / 145 kcal · Tłuszcz: 4.5 g · Kwasy nasycone: 2.4 g · Węglowodany: 17.5 g · Cukry: 8.1 g · Błonnik: 1.3 g · Białko: 8.1 g · Sól: 0.21 g

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Średnie wartości obliczone z receptury i danych tabelarycznych surowców (30.09.2026), nie wynik badania partii. Dotyczą produktu przed końcowym przygotowaniem; tłuszcz dodany i zmiana masy przy gotowaniu zmieniają wartości.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Naleśniki ze słodkim serem

Naleśniki i krokiety



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, Cukier waniliowy, Jajka, Masło, Mleko 2%, Mąka 480, Sól, Twarog

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Równomiernie wlać olej na rozgrzaną patelnię. Włożyć zamrożone naleśniki na patelnię. Smażyć na średnim ogniu przez 10–12 minut, obracając od czasu do czasu.

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g

Energia: 724 kJ / 172 kcal · Tłuszcz: 5.4 g · Kwasy nasycone: 2.9 g · Węglowodany: 20.0 g · Cukry: 9.0 g · Błonnik: 0.6 g · Białko: 10.4 g · Sól: 0.26 g

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Średnie wartości obliczone z receptury i danych tabelarycznych surowców (30.09.2026), nie wynik badania partii. Dotyczą produktu przed końcowym przygotowaniem; tłuszcz dodany i zmiana masy przy gotowaniu zmieniają wartości.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Syrnyk z wisniami

Syrnyky



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, Cukier waniliowy, Jajka, Mąka 480, Twarog, Wiśnia mrożona

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Równomiernie wlać olej na rozgrzaną patelnię. Włożyć zamrożone syrniki na patelnię. Smażyć na średnim ogniu przez 8–10 minut, obracając od czasu do czasu.

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Syrnyky klasyczne

Syrnyky



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, Cukier waniliowy, Jajka, Mąka 480, Twarog

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Równomiernie wlać olej na rozgrzaną patelnię. Włożyć zamrożone syrniki na patelnię. Smażyć na średnim ogniu przez 8–10 minut, obracając od czasu do czasu.

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Syrnyky z dropsikami

Syrnyky



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, Cukier waniliowy, Dropsiki czekoladowe, Jajka, Mąka 480, Twarog

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Równomiernie wlać olej na rozgrzaną patelnię. Włożyć zamrożone syrniki na patelnię. Smażyć na średnim ogniu przez 8–10 minut, obracając od czasu do czasu.

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Syrnyky z rodzynkami

Syrnyky



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, Cukier waniliowy, Jajka, Mąka 480, Rodzynki, Twarog

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Równomiernie wlać olej na rozgrzaną patelnię. Włożyć zamrożone syrniki na patelnię. Smażyć na średnim ogniu przez 8–10 minut, obracając od czasu do czasu.

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Czebureki z kurczakiem i serem cheddar

Czebureki



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, Mąka 480, Ocet, Olej, Pieprz czarny mielony, Ser cheddar, Sól, Udziec z kurczaka, Woda

ALERGENY

mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Równomiernie wlać olej na rozgrzaną patelnię. Włożyć zamrożone czebureki na patelnię. Smażyć na średnim ogniu przez 8–10 minut, obracając od czasu do czasu.

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Czebureki z wieprzowiną

Czebureki



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Cukier, Mięso wieprzowe, Mąka 480, Ocet, Olej, Pieprz czarny mielony, Szynka w/p, Sól, Słonina, Woda

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Równomiernie wlać olej na rozgrzaną patelnię. Włożyć zamrożone czebureki na patelnię. Smażyć na średnim ogniu przez 8–10 minut, obracając od czasu do czasu.

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Czebureki z wieprzowiną, serem i pomidorem

Czebureki



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Cukier, Mięso wieprzowe, Mąka 480, Ocet, Olej, Pieprz czarny mielony, Pomidory, Ser czedar, Szynka w/p, Sól, Słonina, Woda

ALERGENY

mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Równomiernie wlać olej na rozgrzaną patelnię. Włożyć zamrożone czebureki na patelnię. Smażyć na średnim ogniu przez 8–10 minut, obracając od czasu do czasu.

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Chinkali szpinakowe z serem

Chinkali



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Bazylija suszona, Czosnek, Koperek, Masło, Mąka 480, Oregano suszone, Ser cheddar, Ser mozzarella, Skrobia ziemniaczana, Szpinak, Sól, Twarog, Woda, Śmietanka

ALERGENY

mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Mrożone chinkali należy wrzucić do wrzącej, lekko osolonej wody. Mieszając doprowadzić do wrzenia i gotować przez 10-12 minut. Wyjąć gotowe chinkali z wody i doprawić do smaku (masłem lub śmietaną).

PRZECHOWYWANIE

-6 °C: 3 dni; -12 °C: 1 miesiąc; poniżej -18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g

Energia: 1137 kJ / 272 kcal · Tłuszcz: 15.4 g · Kwasy nasycone: 9.5 g · Węglowodany: 22.5 g · Cukry: 1.1 g · Błonnik: 1.2 g · Białko: 10.4 g · Sól: 0.77 g

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Średnie wartości obliczone z receptury i danych tabelarycznych surowców (30.09.2026), nie wynik badania partii. Dotyczą produktu przed końcowym przygotowaniem; tłuszcz dodany i zmiana masy przy gotowaniu zmieniają wartości.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Chinkali z cielęciną

Chinkali



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Czosnek, Koperek, Mąka 480, Pieprz czarny mielony, Skrobia ziemniaczana, Sól, Woda, łopatka cielęcina

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Mrożone chinkali należy wrzucić do wrzącej, lekko osolonej wody. Mieszając doprowadzić do wrzenia i gotować przez 10-12 minut. Wyjąć gotowe chinkali z wody i doprawić do smaku (masłem lub śmietaną).

PRZECHOWYWANIE

-6 °C: 3 dni; -12 °C: 1 miesiąc; poniżej -18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Chinkali z wieprzowiną

Chinkali



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Chmeli Suneli, Kolendra, Koperek, Mięso wieprzowe, Mąka 480, Papryka ostra mielona, Pieprz czarny mielony, Pietruszka, Skrobia ziemniaczana, Szyńka w/p, Sól, Słonina, Woda

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Mrożone chinkali należy wrzucić do wrzącej, lekko osolonej wody. Mieszając doprowadzić do wrzenia i gotować przez 10-12 minut. Wyjąć gotowe chinkali z wody i doprawić do smaku (masłem lub śmietaną).

PRZECHOWYWANIE

-6 °C: 3 dni; -12 °C: 1 miesiąc; poniżej -18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Gołąbki z wieprzowiną

Gołąbki



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Kapusta, Marchewka, Mięso wieprzowe, Olej, Pieprz czarny mielony, Ryż, Szynka w/p, Sól, Woda

ALERGENY

Pełny wykaz zależy od specyfikacji surowców; brak wskazania nie oznacza braku alergenu.

PRZYGOTOWANIE

Zamrożone gołąbki przełożyć do garnka. Przygotować sos z marchewki i cebuli; opcjonalnie można dodać śmietanę lub pastę pomidorową. Dodać sos do gołąbków, zalać wszystko szklanką wody i dusić pod przykryciem na średnim ogniu — latem przez 40 minut, zimą przez 1 godzinę i 30 minut.

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Gołąbki z wołowiną

Gołąbki



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Kapusta, Marchewka, Olej, Pieprz czarny mielony, Ryż, Sól, Woda, łopatka wołowa

ALERGENY

Pełny wykaz zależy od specyfikacji surowców; brak wskazania nie oznacza braku alergenu.

PRZYGOTOWANIE

Zamrożone gołąbki przełożyć do garnka. Przygotować sos z marchewki i cebuli; opcjonalnie można dodać śmietanę lub pastę pomidorową. Dodać sos do gołąbków, zalać wszystko szklanką wody i dusić pod przykryciem na średnim ogniu — latem przez 40 minut, zimą przez 1 godzinę i 30 minut.

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Kotlety Cordon Blue

Kotlety i pulpeciki



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Bułka tarta, Filet z kurczaka, Jajka, Koperek, Masło, Pieprz czarny mielony, Ser czedar, Sól, Słonina

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Równomiernie wlać olej na rozgrzaną patelnię. Włożyć zamrożone kotlety na patelnię. Smażyć na średnim ogniu przez 12-15 minut, obracając od czasu do czasu.

PRZECHOWYWANIE

-6 °C: 3 dni; -12 °C: 1 miesiąc; poniżej -18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Kotlety rybne

Kotlety i pulpeciki



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Bułka tarta, Bułka wrocławska, Cebula, Jajka, Pieprz czarny mielony, Srebrzyk, Sól, Słonina, Woda

ALERGENY

jaja, ryby, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Równomiernie wlać olej na rozgrzaną patelnię. Włożyć zamrożone kotlety na patelnię. Smażyć na średnim ogniu przez 12-15 minut, obracając od czasu do czasu.

PRZECHOWYWANIE

-6 °C: 3 dni; -12 °C: 1 miesiąc; poniżej -18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Kotlety rybne postne

Kotlety i pulpeciki



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Bułka wrocławska, Cebula, Olej, Pieprz czarny mielony, Srebrzyk, Sól, Woda

ALERGENY

ryby, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Równomiernie wlać olej na rozgrzaną patelnię. Włożyć zamrożone kotlety na patelnię. Smażyć na średnim ogniu przez 12-15 minut, obracając od czasu do czasu.

PRZECHOWYWANIE

-6 °C: 3 dni; -12 °C: 1 miesiąc; poniżej -18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Kotlety wieprzowo-wołowe

Kotlety i pulpeciki



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Bułka tarta, Bułka wrocławska, Cebula, Mięso wieprzowe, Pieprz czarny mielony, Szynka w/p, Sól, Słonina, Woda, łopatką wołowa

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Równomiernie wlać olej na rozgrzaną patelnię. Włożyć zamrożone kotlety na patelnię. Smażyć na średnim ogniu przez 12-15 minut, obracając od czasu do czasu.

PRZECHOWYWANIE

-6 °C: 3 dni; -12 °C: 1 miesiąc; poniżej -18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Kotlety z indyka

Kotlety i pulpeciki



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Chleb pszenno-żytni (mąka PSZENNA 43%, mąka ŻYTNI 29%, woda, sól, drożdże), Kasza kukurydziana, Pieprz czarny mielony, Sól, Udziec z indyka, Woda

ALERGENY

Wskazania z receptury i składu chleba: pszenica i żyto (gluten). Kontakt krzyżowy wymaga odrębnej oceny zakładu.

PRZYGOTOWANIE

Równomiernie wlać olej na rozgrzaną patelnię. Włożyć zamrożone kotlety na patelnię. Smażyć na średnim ogniu przez 12-15 minut, obracając od czasu do czasu.

PRZECHOWYWANIE

-6 °C: 3 dni; -12 °C: 1 miesiąc; poniżej -18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g

Energia: 560 kJ / 133 kcal · Tłuszcz: 2.2 g · Kwasy nasycone: 0.6 g · Węglowodany: 11.9 g · Cukry: 0.8 g · Błonnik: 0.6 g · Białko: 16.0 g · Sól: 1.17 g

Wykaz składników receptury w kolejności alfabetycznej. Skład chleba podano w nawiasie; procenty w nawiasie dotyczą chleba.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Średnie wartości obliczone z receptury i danych tabelarycznych surowców (30.09.2026), nie wynik badania partii. Dotyczą produktu przed końcowym przygotowaniem; tłuszcz dodany i zmiana masy przy gotowaniu zmieniają wartości.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Kotlety z kurczaka

Kotlety i pulpeciki



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Bułka tarta, Bułka wrocławska, Cebula, Filet z kurczaka, Pieprz czarny mielony, Sól, Słonina, Udziec z kurczaka, Woda

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Równomiernie wlać olej na rozgrzaną patelnię. Włożyć zamrożone kotlety na patelnię. Smażyć na średnim ogniu przez 12-15 minut, obracając od czasu do czasu.

PRZECHOWYWANIE

-6 °C: 3 dni; -12 °C: 1 miesiąc; poniżej -18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pulpeciki z indyka

Kotlety i pulpeciki



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Sól, Udziec z indyka

ALERGENY

Pełny wykaz zależy od specyfikacji surowców; brak wskazania nie oznacza braku alergenu.

PRZYGOTOWANIE

1. Piekarnik nagrzać do 180 °C. Ułożyć pulpeciki w naczyniu żaroodpornym. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec bez przykrycia przez 25 minut. 2. Gotować na parze. 3. Równomiernie wlać olej na rozgrzaną patelnię, włożyć zamrożone pulpeciki i smażyć pod przykryciem na średnim ogniu przez 12–15 minut, od czasu do czasu obracając.

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Kluśki śląskie

Dania ziemniaczane



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Skrobia ziemniaczana, Sól, Ziemniaki

ALERGENY

Pełny wykaz zależy od specyfikacji surowców; brak wskazania nie oznacza braku alergenu.

PRZYGOTOWANIE

Bez rozmrażania włożyć do wrzącej wody. Gotować 5–7 minut od wypłynięcia.

PRZECHOWYWANIE

Produkt mrożony. Przechowywać w temperaturze -24°C . Termin przydatności: 3 miesiące od daty produkcji.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Kopytka ziemniaczane

Dania ziemniaczane



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Jajka, Mąka 480, Sól, Ziemniaki

ALERGENY

jaja, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Bez rozmrażania włożyć do wrzącej wody. Gotować 5–7 minut od wypłynięcia.

PRZECHOWYWANIE

Produkt mrożony. Przechowywać w temperaturze –24°C. Termin przydatności: 3 miesiące od daty produkcji.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g

Energia: 551 kJ / 130 kcal · Tłuszcz: 0.7 g · Kwasy nasycone: 0.2 g · Węglowodany: 26.2 g · Cukry: 0.7 g · Błonnik: 2.0 g · Białko: 3.7 g · Sól: 0.78 g

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Średnie wartości obliczone z receptury i danych tabelarycznych surowców (30.09.2026), nie wynik badania partii. Dotyczą produktu przed końcowym przygotowaniem; tłuszcz dodany i zmiana masy przy gotowaniu zmieniają wartości.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Placki ziemniaczane

Dania ziemniaczane



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Jajka, Majonez, Mąka 480, Sól, Ziemniaki

ALERGENY

jaja, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Bez rozmrażania smażyć na oleju na małym ogniu, pod przykryciem, około 5–7 minut z każdej strony. Czas zależy od kuchenki; dokładnie podgrzać cały produkt.

PRZECHOWYWANIE

Produkt mrożony. Przechowywać w temperaturze –24°C. Termin przydatności: 3 miesiące od daty produkcji.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pyzy z mięsem wieprzowym

Dania ziemniaczane



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Czosnek, Jajka, Mięso wieprzowe, Mąka 480, Pieprz czarny mielony, Skrobia ziemniaczana, Sól, Słonina, Ziemniaki

ALERGENY

jaja, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Bez rozmrażania włożyć do wrzącej wody. Gotować 10–12 minut od wypłynięcia, aż mięso będzie w pełni ugotowane.

PRZECHOWYWANIE

Produkt mrożony. Przechowywać w temperaturze –24°C. Termin przydatności: 3 miesiące od daty produkcji.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Zrazy z mięsem

Dania ziemniaczane



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Jajka, Mięso wieprzowe, Mąka 480, Olej, Pieprz czarny mielony, Skrobia ziemniaczana, Sól, Słonina, Ziemniaki

ALERGENY

jaja, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Równomiernie wlać olej na rozgrzaną patelnię. Włożyć zamrożone zrazy na patelnię. Smażyć na średnim ogniu przez 10-12 minut, obracając od czasu do czasu.

PRZECHOWYWANIE

-6 °C: 3 dni; -12 °C: 1 miesiąc; poniżej -18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Zrazy z pieczarkami

Dania ziemniaczane



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Jajka, Mąka 480, Olej, Pieczarki, Skrobia ziemniaczana, Sól, Ziemniaki

ALERGENY

jaja, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Bez rozmrażania smażyć na oleju na małym ogniu, pod przykryciem, około 5–7 minut z każdej strony. Czas zależy od kuchenki; dokładnie podgrzać cały produkt.

PRZECHOWYWANIE

Produkt mrożony. Przechowywać w temperaturze -24°C . Termin przydatności: 3 miesiące od daty produkcji.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Chaczapuri Adżarskie

Chaczapuri



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, Drożdże, Jajka, Margaryna, Mąka 480, Olej, Ser czedar, Ser mozzarella, Sól, Woda

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Piekarnik nagrzać do 180°C. Blachę do pieczenia wyłożyć papierem. Ułożyć zamrożone chaczapuri na blasze. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec bez przykrycia przez 30–40 minut. Na 5 minut przed końcem pieczenia ułożyć żółtko jajka na środku chaczapuri.

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Chaczapuri z kurczakiem

Chaczapuri



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Chmeli Suneli, Cukier, Czosnek, Drożdże, Jajka, Kolendra, Margaryna, Mąka 480, Olej, Pieprz czarny mielony, Pietruszka, Ser cheddar, Ser mozzarella, Sezam, Sól, Słonina, Udziec z kurczaka, Woda

ALERGENY

jaja, mleko, sezam, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Piekarnik nagrzać do 180°C. Blachę do pieczenia wyłożyć papierem. Ułożyć zamrożone chaczapuri na blasze. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec bez przykrycia przez 30–40 minut.

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Uszka z grzybami

Uszka



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Borowiki suszone, Cebula, Mąka 480, Olej, Pieczarki, Pieprz czarny mielony, Sól, Woda

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Mrożone uszka należy wrzucić do wrzącej, lekko osolonej wody. Mieszając doprowadzić do wrzenia i gotować przez 5–7 minut. Wyjąć gotowe uszka z wody i doprawić do smaku (masłem lub śmietaną).

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Uszka z kapustą i grzybami

Uszka



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Borowiki suszone, Cebula, Cukier, Kapusta kiszona, Liście laurowe, Marchewka, Mąka 480, Olej, Pieczarki, Pieprz czarny mielony, Sól, Woda

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Mrożone uszka należy wrzucić do wrzącej, lekko osolonej wody. Mieszając doprowadzić do wrzenia i gotować przez 5–7 minut. Wyjąć gotowe uszka z wody i doprawić do smaku (masłem lub śmietaną).

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Barszcz

Pozostałe dania



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Burak, Cebula, Cukier, Jajka, Kapusta, Koncentrat Pomidorowy, Koperek, Marchewka, Mięso wieprzowe, Ocet, Olej, Papryka, Pieprz czarny mielony, Pietruszka, Szyńka w/p, Sól, Słonina, Ziemniaki

ALERGENY

jaja

PRZYGOTOWANIE

Bez rozmrażania dodawać kolejno do 2 l wrzącej wody lub bulionu: ziemniaki i kapustę — gotować 10 minut; pulpety z zestawu — kolejne 10 minut; kostkę ze smażonej marchewki, cebuli i papryki — kolejne 10 minut; kostkę buraczaną — kolejne 10 minut. Doprawić do smaku.

PRZECHOWYWANIE

Produkt mrożony. Przechowywać w temperaturze -24°C . Termin przydatności: 3 miesiące od daty produkcji.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g

Energia: 365 kJ / 87 kcal · Tłuszcz: 2.8 g · Kwasy nasycone: 0.7 g · Węglowodany: 9.7 g · Cukry: 4.4 g · Białko: 4.5 g · Sól: 0.23 g

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Średnie wartości obliczone z receptury i danych składników — 28.10.2026. Dotyczą produktu przed końcowym przygotowaniem; nie są wynikiem badania laboratoryjnego partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Barszcz Ukraiński 0.45kg

Pozostałe dania



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Burak, Cebula, Cukier, Czosnek, Kapusta kiszona, Kolendra, Koncentrat Pomidorowy, Koperek, Marchewka, Mięso wieprzowe, Olej, Pieprz czarny mielony, Pietruszka, Sól, Woda, Ziemniaki

ALERGENY

Pełny wykaz zależy od specyfikacji surowców; brak wskazania nie oznacza braku alergenu.

PRZYGOTOWANIE

Przełożyć zupę z opakowania do garnka i podgrzewać na średnim ogniu około 5 minut. Dokładnie podgrzać całą porcję.

PRZECHOWYWANIE

Produkt mrożony. Przechowywać w temperaturze -24°C . Termin przydatności: 3 miesiące od daty produkcji. Po otwarciu przechowywać w lodówce w temperaturze $+3^{\circ}\text{C}$, nie dłużej niż 3 dni.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g

Energia: 231 kJ / 55 kcal · Tłuszcz: 1.6 g · Kwasy nasycone: 0.3 g · Węglowodany: 4.9 g · Cukry: 2.6 g · Białko: 4.7 g · Sól: 1.12 g

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Średnie wartości obliczone z receptury i danych składników — 29.10.2026. Dotyczą produktu przed końcowym przygotowaniem; nie są wynikiem badania laboratoryjnego partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Barszcz Ukraiński 0.91kg

Pozostałe dania



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Burak, Cebula, Cukier, Czosnek, Kapusta kiszona, Kolendra, Koncentrat Pomidorowy, Koperek, Marchewka, Mięso wieprzowe, Olej, Pieprz czarny mielony, Pietruszka, Sól, Woda, Ziemniaki

ALERGENY

Pełny wykaz zależy od specyfikacji surowców; brak wskazania nie oznacza braku alergenu.

PRZYGOTOWANIE

Zupa jest już ugotowana. Przełożyć zupę z opakowania do garnka i podgrzewać na średnim ogniu, mieszając. Dokładnie podgrzać całą porcję.

PRZECHOWYWANIE

Produkt mrożony. Przechowywać w temperaturze -24°C . Termin przydatności: 3 miesiące od daty produkcji. Po otwarciu przechowywać w lodówce w temperaturze $+3^{\circ}\text{C}$, nie dłużej niż 3 dni.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g

Energia: 228 kJ / 54 kcal · Tłuszcz: 1.6 g · Kwasy nasycone: 0.3 g · Węglowodany: 4.8 g · Cukry: 2.5 g · Białko: 4.6 g · Sól: 1.11 g

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Średnie wartości obliczone z receptury i danych składników — 29.10.2026. Dotyczą produktu przed końcowym przygotowaniem; nie są wynikiem badania laboratoryjnego partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Kiełbasa domowa wieprzowa

Pozostałe dania



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Czosnek, Jelita wieprzowe, Musztarda, Pieprz czarny mielony, Szynka w/p, Sól, Słonina, Woda

ALERGENY

gorczyca (musztarda)

PRZYGOTOWANIE

Piekarnik nagrzać do 180 °C. Ułożyć mrożone kiełbaski w naczyniu żaroodpornym. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec bez przykrycia przez 30–40 minut.

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Lasagne trzy mięsa

Pozostałe dania



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Bazylija suszona, Cebula, Cukier, Czosnek, Koncentrat Pomidorowy, Liście laurowe, Makaron lasagne, Marchewka, Masło, Mięso wieprzowe, Mleko 2%, Mąka 480, Olej, Oregano suszone, Ser mozzarella, Sól, Udziec z kurczaka, Woda, łopatka wołowa

ALERGENY

mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Piekarnik nagrzać do 180 °C. Blachę do pieczenia wyłożyć papierem. Ułożyć zamrożoną lasagne na blasze. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec bez przykrycia przez 40–45 minut.

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Lasagne z kurczakiem

Pozostałe dania



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Liście laurowe, Makaron lasagne, Masło, Mleko 2%, Mąka 480, Olej, Pieczarki, Pieprz czarny mielony, Ser mozzarella, Sól, Udziec z kurczaka, Woda, Śmietanka

ALERGENY

mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Piekarnik nagrzać do 180 °C. Blachę do pieczenia wyłożyć papierem. Ułożyć zamrożoną lasagne na blasze. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec bez przykrycia przez 40–45 minut.

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Papryka faszerowana z mięsem

Pozostałe dania



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Marchewka, Mięso wieprzowe, Olej, Papryka, Pieprz czarny mielony, Ryż, Szynka w/p, Sól, Woda

ALERGENY

Pełny wykaz zależy od specyfikacji surowców; brak wskazania nie oznacza braku alergenu.

PRZYGOTOWANIE

Zamrożone papryki przełożyć do garnka. Przygotować sos z marchewki i cebuli; opcjonalnie można dodać śmietanę lub pastę pomidorową. Dodać sos do papryki, zalać wszystko szklanką wody i dusić na średnim ogniu około 1–1,5 godziny. Alternatywnie włożyć papryki do rozgrzanego piekarnika (180 °C) i zapiekać przez 45 minut.

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pasztet z kurczaka

Pozostałe dania



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Liście laurowe, Marchewka, Masło, Mięso wieprzowe, Sól, Watróbka z kurczaka

ALERGENY

mleko

PRZYGOTOWANIE

Przed spożyciem wyjąć pasztet z zamrażarki i włożyć do lodówki na 3–4 godziny.

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Słonina mielona

Pozostałe dania



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Czosnek, Papryka, Pieprz czarny mielony, Sól, Słonina

ALERGENY

Pełny wykaz zależy od specyfikacji surowców; brak wskazania nie oznacza braku alergenu.

PRZYGOTOWANIE

Rozmrażać w lodówce w temperaturze od +2 do +4°C, orientacyjnie do 12 godzin. Po rozmrożeniu podawać jako smarowidło do pieczywa.

PRZECHOWYWANIE

Produkt mrożony. Przechowywać w temperaturze -24°C. Termin przydatności: 3 miesiące od daty produkcji.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Solianka mięsna 0.45kg

Pozostałe dania



Propozycja podania

SKŁADNIKI

boczek, Cebula, Cukier, cytryna, Czosnek, Kolendra, Koncentrat Pomidorowy, Marchewka, ogórki małosolne, Olej, oliwki czarne, Pieprz czarny mielony, Pietruszka, salami, Sól, Woda, Ziemniaki, łopatka wołowa

ALERGENY

Pełny wykaz zależy od specyfikacji surowców; brak wskazania nie oznacza braku alergenu.

PRZYGOTOWANIE

Przełożyć zupę z opakowania do garnka i podgrzewać na średnim ogniu około 5 minut. Dokładnie podgrzać całą porcję.

PRZECHOWYWANIE

Produkt mrożony. Przechowywać w temperaturze -24°C nie dłużej niż 3 miesiące. Po otwarciu przechowywać w lodówce w temperaturze $+3^{\circ}\text{C}$, nie dłużej niż 3 dni.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Tort wątróbkowy

Pozostałe dania



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Bułka tarta, Cebula, **Jajka**, Majonez Mosso Kewpie (olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, woda, uwodnione żółtko **jaja** (6% majonezu), ocet spirytusowy, cukier, skrobia modyfikowana, sól, **gorczyca**, substancja zagęszczająca: guma ksantanowa, przyprawy i ekstrakty przypraw, aromaty naturalne, substancje konserwujące: E 202, E 211, przeciwutleniacz: E 385, ekstrakt z kurkumy), Marchewka, **Mleko** 2%, Mąka 480, Olej, Pieprz czarny mielony, Ser cheddar, Sól, Wątróbka z kurczaka

ALERGENY

jaja, mleko, gorczyca, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Rozmrażać w lodówce w temperaturze od +2 do +4°C, orientacyjnie do 12 godzin. Alternatywnie podgrzać bez rozmrażania w piekarniku w temperaturze 160°C (grzanie góra/dół) przez około 20 minut. Parametry dotyczą jednego tortu o masie 725 g i grubości 4,5 cm; czas zależy od piekarnika. Dokładnie podgrzać także środek.

PRZECHOWYWANIE

Produkt mrożony. Przechowywać w temperaturze -24°C. Termin przydatności: 3 miesiące od daty produkcji. Od rozpoczęcia rozmrażania przechowywać w lodówce w temperaturze od +2 do +4°C, nie dłużej niż 3 dni.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g

Energia: 906 kJ / 217 kcal · Tłuszcz: 16.0 g · Kwasy nasycone: 2.3 g · Węglowodany: 9.1 g · Cukry: 3.9 g · Białko: 8.3 g · Sól: 0.91 g

Wykaz składników receptury w kolejności alfabetycznej. Rozwinięto skład wskazanego przez produkcję składnika złożonego.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Średnie wartości obliczone z receptury i danych składników — 29.10.2026. Dotyczą produktu przed końcowym przygotowaniem; nie są wynikiem badania laboratoryjnego partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.

MAXBIZNES Sp. z o.o., ul. Czapelska 25/U2, 04-081 Warszawa

alesmak.com.pl · Karta informacyjna, nie etykieta opakowania

Aktualizacja karty: 29.10.2026



Zupa

Pozostałe dania



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Jajka, Koperek, Marchewka, Mięso wieprzowe, Pieprz czarny mielony, Pietruszka, Szynka w/p, Sól, Słonina, Ziemniaki

ALERGENY

jaja

PRZYGOTOWANIE

Do dwóch litrów wrzącej wody wrzucić całe opakowanie zupy i gotować przez 30–40 minut. Doprawić do smaku.

PRZECHOWYWANIE

–6 °C: 3 dni; –12 °C: 1 miesiąc; poniżej –18 °C: 3 miesiące. Chronić przed rozmrożeniem. Nie zamrażać ponownie. W okresie letnim zaleca się przenoszenie w torbach izotermicznych.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Chinkali z mięsem na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Chinkali z mięsem (Gruzja) pcs

ALERGENY

Pełny wykaz zależy od specyfikacji surowców; brak wskazania nie oznacza braku alergenu.

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Chinkali z serem na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Chinkali z serem (Gruzja) pcs

ALERGENY

Pełny wykaz zależy od specyfikacji surowców; brak wskazania nie oznacza braku alergenu.

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Czebureki z kurczakiem i serem cheddar - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, Mąka 480, Ocet, Olej, Pieprz czarny mielony, Ser cheddar, Sól, Udziec z kurczaka, Woda

ALERGENY

mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Czebureki z serem i ziołami - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, Koperek, Mąka 480, Ocet, Olej, Pietruszka, Ser czedar, Sól, Twarog, Woda

ALERGENY

mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Czebureki z wieprzowiną - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Cukier, Mięso wieprzowe, Mąka 480, Ocet, Olej, Pieprz czarny mielony, Szynka w/p, Sól, Słonina, Woda

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Czebureki z wieprzowiną, serem i pomidorem - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Cukier, Mięso wieprzowe, Mąka 480, Ocet, Olej, Pieprz czarny mielony, Pomidory, Ser czedar, Szynka w/p, Sól, Słonina, Woda

ALERGENY

mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Gołąbki z wieprzowiną - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Kapusta, Marchewka, Mięso wieprzowe, Olej, Pieprz czarny mielony, Ryż, Szynka w/p, Sól, Woda

ALERGENY

Pełny wykaz zależy od specyfikacji surowców; brak wskazania nie oznacza braku alergenu.

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Gołąbki z wołowiną - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Kapusta, Marchewka, Olej, Pieprz czarny mielony, Ryż, Sól, Woda, łopatka wołowa

ALERGENY

Pełny wykaz zależy od specyfikacji surowców; brak wskazania nie oznacza braku alergenu.

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Kotlety Cordon Blue na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Bułka tarta, Filet z kurczaka, Jajka, Koperek, Masło, Pieprz czarny mielony, Ser czedar, Sól, Słonina

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Kotlety wieprzowo-wołowe - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Bułka tarta, Bułka wrocławska, Cebula, Mięso wieprzowe, Pieprz czarny mielony, Szynka w/p, Sól, Słonina, Woda, łopatką wołowa

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Kotlety z indyka - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Chleb pszenno-żytni (mąka PSZENNA 43%, mąka ŻYTNI 29%, woda, sól, drożdże), Kasza kukurydziana, Pieprz czarny mielony, Sól, Udziec z indyka, Woda

ALERGENY

Wskazania z receptury i składu chleba: pszenica i żyto (gluten). Kontakt krzyżowy wymaga odrębnej oceny zakładu.

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników receptury w kolejności alfabetycznej. Skład chleba podano w nawiasie; procenty w nawiasie dotyczą chleba. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Kotlety z kurczaka - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Bułka tarta, Bułka wrocławska, Cebula, Filet z kurczaka, Pieprz czarny mielony, Sól, Słonina, Udziec z kurczaka, Woda

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Krokiety mięsne - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Bułka tarta, Cebula, Cukier, Jajka, Liście laurowe, Masło, Mięso wieprzowe, Mleko 2%, Mąka 480, Olej, Parmezan, Pieprz czarny mielony, Sól, Słonina

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Naleśniki czekoladowe - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Banan, Cukier, Cukier waniliowy, Jajka, Kakao, Krem czekoladowy, Masło, Mleko 2%, Mąka 480, Sól, Twarog

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Naleśniki szpinakowe z serkiem - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, Jajka, Masło, Mleko 2%, Mąka 480, Serek kremowy, Szpinak, Sól

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Naleśniki z bananem - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Banan, Cukier, Jajka, Masło, Mleko 2%, Mleko zagęszczone, Mąka 480, Sól

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Naleśniki z farszem - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Cukier, Jajka, Masło, Mięso wieprzowe, Mleko 2%, Mąka 480, Pieprz czarny mielony, Szynka w/p, Sól, Słonina, Woda

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Naleśniki z jabłkami - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, Cynamon, Jabłka prażone, Jajka, Masło, Mleko 2%, Mąka 480, Sól

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Naleśniki z jagodami i serem - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, Jagoda czarna, Jajka, Masło, Mleko 2%, Mąka 480, Sól, Twarog

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Naleśniki z kurczakiem i pieczarkami - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Cukier, Filet z kurczaka, Jajka, Masło, Mleko 2%, Mąka 480, Olej, Pieczarki, Pieprz czarny mielony, Sól

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Naleśniki z łososiem i serem - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, Jajka, Koperek, Masło, Mleko 2%, Mąka 480, Sól, Twarog, Łosoś

ALERGENY

jaja, mleko, ryby, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Naleśniki z łososiem i szpinakiem - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, Jajka, Masło, Mleko 2%, Mąka 480, Szpinak, Sól, Łosoś

ALERGENY

jaja, mleko, ryby, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Naleśniki z makiem i wiśnią - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, Jajka, Masa makowa, Masło, Mleko 2%, Mąka 480, Sól, Wiśnia mrożona

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Naleśniki z mięsem - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Cukier, Jajka, Liście laurowe, Masło, Mięso wieprzowe, Mleko 2%, Mąka 480, Olej, Pieprz czarny mielony, Sól, Słonina

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Naleśniki z szynka i serem cheddar - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, Jajka, Koperek, Majonez, Masło, Mleko 2%, Musztarda, Mąka 480, Ocet, Ser cheddar, Szynka w/p, Sól, Śmietanka

ALERGENY

jaja, mleko, gorczyca (musztarda), zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Naleśniki z truskawkami i serem - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, Cukier waniliowy, Jajka, Masło, Mleko 2%, Mąka 480, Sól, Truskawka mrożona, Twarog

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Naleśniki ze słodkim serem - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, Cukier waniliowy, Jajka, Masło, Mleko 2%, Mąka 480, Sól, Twarog

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pielmieni dla dzieci - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Burak, Cebula, Marchewka, Mąka 480, Olej, Szpinak, Sól, Udziec z kurczaka, Woda

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pielmieni wieprzowo wołowe - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Mięso wieprzowe, Mąka 480, Olej, Pieprz czarny mielony, Sól, Słonina, Woda, łopatka wołowa

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pielmieni z cielęciną na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Mąka 480, Olej, Pieprz czarny mielony, Sól, Woda, łopatka cielęcina

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pielmieni z indykiem na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Mąka 480, Olej, Sól, Udziec z indyka, Woda

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pielmieni z kurczakiem - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Filet z kurczaka, Mąka 480, Olej, Pieprz czarny mielony, Sól, Słonina, Udziec z kurczaka, Woda

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pielmieni z wieprzowiną - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Mięso wieprzowe, Mąka 480, Olej, Pieprz czarny mielony, Sól, Słonina, Woda

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pielmini trzy mięsa - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Koperek, Mięso wieprzowe, Mąka 480, Olej, Pieprz czarny mielony, Sól, Słonina, Udziec z kurczaka, Woda, Łopatka wołowa

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pierogi ruskie - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Mąka 480, Olej, Pieprz czarny mielony, Sól, Twarog, Woda, Ziemniaki

ALERGENY

mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pierogi szpinakowe z serem na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Jajka, Mąka 480, Olej, Szpinak, Sól, Twarog, Woda

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pierogi ukraińskie - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Mąka 480, Olej, Sól, Twarog, Woda, Ziemniaki

ALERGENY

mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pierogi z kapusta i borowikami - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Borowiki suszone, Cebula, Cukier, Kapusta kiszona, Liście laurowe, Marchewka, Mąka 480, Olej, Pieczarki, Pieprz czarny mielony, Sól, Woda

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pierogi z kapustą i grzybami na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Borowiki suszone, Cebula, Cukier, Kapusta kiszona, Liście laurowe, Marchewka, Mąka 480, Olej, Pieczarki, Pieprz czarny mielony, Sól, Woda

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pierogi z mięsem - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Mięso wieprzowe, Mąka 480, Olej, Pieprz czarny mielony, Sól, Słonina, Woda

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pierogi z podrobami na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Liście laurowe, Mąka 480, Olej, Pieprz czarny mielony, Płuca wieprzowe, Serca wieprzowe, Sól, Słonina, Woda

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pierogi z ziemniakami - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Mąka 480, Olej, Pieprz czarny mielony, Sól, Woda, Ziemniaki

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pierogi z ziemniakami i masłem na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Masło, Mleko 2%, Mąka 480, Olej, Sól, Woda, Ziemniaki

ALERGENY

mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pierogi z ziemniakami i pieczarkami na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Mąka 480, Olej, Pieczarki, Pieprz czarny mielony, Sól, Woda, Ziemniaki

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Pierogi ze słodkim serem - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, Cukier waniliowy, Jajka, Mąka 480, Olej, Sól, Twarog, Woda

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Syrnyk z wisniami na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, Cukier waniliowy, Jajka, Mąka 480, Twarog, Wiśnia mrożona

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Syrnyky klasyczne - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, Cukier waniliowy, Jajka, Mąka 480, Twarog

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Syrnyky wytrawne z parmezanem - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Jajka, Koperek, Mąka 480, Parmezan, Sól, Twarog

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Syrnyky z dropsikami - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, Cukier waniliowy, Dropsiki czekoladowe, Jajka, Mąka 480, Twarog

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Syrnyky z rodzynkami na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cukier, Cukier waniliowy, Jajka, Mąka 480, Rodzynki, Twarog

ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Uszka z grzybami na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Borowiki suszone, Cebula, Mąka 480, Olej, Pieczarki, Pieprz czarny mielony, Sól, Woda

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Uszka z kapustą i grzybami - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Borowiki suszone, Cebula, Cukier, Kapusta kiszona, Liście laurowe, Marchewka, Mąka 480, Olej, Pieczarki, Pieprz czarny mielony, Sól, Woda

ALERGENY

zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.



Zrazy z mięsem - na ciepło

Dania gorące



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Cebula, Jajka, Mięso wieprzowe, Mąka 480, Olej, Pieprz czarny mielony, Skrobia ziemniaczana, Sól, Słonina, Ziemniaki

ALERGENY

jaja, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

PRZYGOTOWANIE

Danie podawane na ciepło. Instrukcja mrożonego produktu nie dotyczy tego wariantu.

PRZECHOWYWANIE

Temperatura, termin przydatności i warunki po otwarciu są wskazane na etykiecie konkretnej partii.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA

Tabela dla tej pozycji nie została jeszcze potwierdzona. Sprawdź informacje na opakowaniu.

Wykaz składników używanych w recepturze, w kolejności alfabetycznej. Składniki złożone wymagają dodatkowych danych z etykiet dostawców. Dane dotyczą receptury bazowej; dodatki przy podaniu mogą zmieniać skład dania.

Nie jest to pełna deklaracja alergenów. Skład kupowanych składników i możliwość kontaktu krzyżowego sprawdź na etykiecie konkretnej partii.

Nie jest to etykieta konkretnej partii. Data przydatności, numer partii i masa netto dotyczą opakowania. Jeśli etykieta jest nieczytelna, skontaktuj się ze sklepem przed spożyciem.

