

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.

