# 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, Szynka 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.

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