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.

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

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

Aktualizacja karty: 30.09.2026