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.

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