

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.

