# Krokiety z kapustą i pieczarkami

Naleśniki i krokiety

Propozycja podania

## SKŁADNIKI

Bułka tarta, Cebula, Cukier, Jajka, Kapusta kiszona, Liście laurowe, Marchewka, Masło, Mleko 2%, Mąka 480, Olej, Parmezan, Pieczarki, Pieprz czarny mielony, Sól

## ALERGENY

jaja, mleko, zboża zawierające gluten (gatunek według specyfikacji surowca)

## PRZYGOTOWANIE

Równomiernie wlać olej na rozgrzaną patelnię. Włożyć zamrożone krokiety na patelnię Smażyć na średnim ogniu przez 10–12 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: 630 kJ / 150 kcal · Tłuszcz: 6.8 g · Kwasy nasycone: 2.2 g · Węglowodany: 15.7 g · Cukry: 5.1 g · Błonnik: 1.3 g · Białko: 5.8 g · Sól: 1.04 g

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.

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.

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