

Krokiety mięsne

Naleśniki i krokiety



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Bułka tarta, Cebula, Cukier, Jajka, Liście laurowe, Masło, Mięso wieprzowe, Mleko 2%, Mąka 480, Olej, Parmezan, Pieprz czarny mielony, Sól, Słonina

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: 941 kJ / 225 kcal · Tłuszcz: 11.3 g · Kwasy nasycone: 4.5 g · Węglowodany: 16.5 g · Cukry: 3.6 g · Błonnik: 0.7 g · Białko: 13.9 g · Sól: 0.60 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.

