

Kotlety wieprzowo-wołowe

Kotlety i pulpeciki



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Bułka tarta, Bułka wrocławska, Cebula, Mięso wieprzowe, Pieprz czarny mielony, Szynka w/p, Sól, Słonina, Woda, łopatka wołowa

ALERGENY

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.

