

Tort wątróbkowy

Pozostałe dania



Propozycja podania

SKŁADNIKI

Bułka tarta, Cebula, **Jajka**, Majonez Mosso Kewpie (olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia, woda, uwodnione żółtko **jaja** (6% majonezu), ocet spirytusowy, cukier, skrobia modyfikowana, sól, **gorczyca**, substancja zagęszczająca: guma ksantanowa, przyprawy i ekstrakty przypraw, aromaty naturalne, substancje konserwujące: E 202, E 211, przeciwutleniacz: E 385, ekstrakt z kurkumy), Marchewka, **Mleko** 2%, Mąka 480, Olej, Pieprz czarny mielony, Ser cheddar, Sól, Wątróbka z kurczaka

ALERGENY

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

PRZYGOTOWANIE

Rozmrażać w lodówce w temperaturze od +2 do +4°C, orientacyjnie do 12 godzin. Alternatywnie podgrzać bez rozmrażania w piekarniku w temperaturze 160°C (grzanie góra/dół) przez około 20 minut. Parametry dotyczą jednego tortu o masie 725 g i grubości 4,5 cm; czas zależy od piekarnika. Dokładnie podgrzać także środek.

PRZECHOWYWANIE

Produkt mrożony. Przechowywać w temperaturze -24°C. Termin przydatności: 3 miesiące od daty produkcji. Od rozpoczęcia rozmrażania przechowywać w lodówce w temperaturze od +2 do +4°C, nie dłużej niż 3 dni.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100 g

Energia: 906 kJ / 217 kcal · Tłuszcz: 16.0 g · Kwasy nasycone: 2.3 g · Węglowodany: 9.1 g · Cukry: 3.9 g · Białko: 8.3 g · Sól: 0.91 g

Wykaz składników receptury w kolejności alfabetycznej. Rozwinięto skład wskazanego przez produkcję składnika złożonego.

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 składników — 29.10.2026. Dotyczą produktu przed końcowym przygotowaniem; nie są wynikiem badania laboratoryjnego 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: 29.10.2026

