

Link do produktu: <https://nabiwak.pl/kurczak-korma-z-ryzem-w-sosie-curry-179g-mountain-house-podwojna-porcja-p-93.html>



Kurczak Korma z ryżem w sosie Curry 179g

MOUNTAIN HOUSE

podwójna porcja

Cena	39,99 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	703200
Kod EAN	5060138537132
Producent	Mountain House

Opis produktu

Liofilizowana żywność to doskonałe rozwiązanie podczas wypraw z dala od schronisk i ludzkich siedzib. Niezastąpione na szlaku: dodaje sił, zaspokaja głód, a przy tym waży niewiele i nie zajmuje dużo miejsca w plecaku. Sprawdzone w ekstremalnych warunkach, liofilizowane dania przydadzą się też na zwykłych wakacjach w razie kłopotów z prowiantem. Skondensowane, smaczne, w dużym wyborze, dostosowane do diet (np. wegetariańskiej). Łatwo i szybko się je przygotowuje. Aby powstał pełnowartościowy posiłek, potrzebna jest tylko gorąca woda - i bogaty w odżywcze składniki liofilizat (w skrócie: liof).

Bezglutenowe danie indyjskie, odpowiednie także dla muzułman - Korma, czyli pierś kurczaka z ryżem, w kremowym sosie curry. Porcja powiększona 179 gram. Duża wartość kaloryczna: 935 kcal.

Instrukcja przygotowania:
Otwórz opakowanie rozdzielając w miejscu oznaczonym. Usuń i wyrzuć pochłaniacz tlenu (mała biała torebeczka). Ostrożnie nalej 550 ml wrzątku do opakowania. Dokładnie wymieszaj i zamknij strunowym zamknięciem. Odczekaj 8 - 9 minut. Wymieszaj ponownie, jeśli trzeba przypraw do smaku, podawaj z opakowania.

Skład:
Krojona pierś kurczaka z ryżem w kremowym sosie curry Korma. Ryż (24%), kurczak (14%), konserwowe pomidory (pomidory, sok pomidorowy, kwas cytrynowy), śmietana (8%), jogurt, sos Korma curry (olej roślinny, woda, suszony kokos, cukier, koncentrat pomidorowy, sól, imbir, czosnek, kolendra, kminek, cebula w proszku, kurkuma, papryka, mąka kukurydziana, ostre przyprawy (zawiera musztardę), kwas octowy, liście kolendry), olej roślinny, czosnek, chili w proszku, mąka kukurydziana. Zawiera mleko, musztardę. Może zawierać śladowe ilości orzechów.

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Typowe wartości:	Dla 100 gram suchego produktu	Dla przygotowanej porcji
Energia (kcal)	2175 kJ	3894 kJ
	522 kcal	935 kcal

Białko (g)	31,0 g	55,4 g
Węglowodany (g)	30,2 g	54,1 g
W tym cukry (g)	7,8 g	14 g
Tłuszcz (g)	29,1 g	52,1 g
W tym nasycone (g)	7,1 g	12,7 g
Sól (g)	0,77 g	0,10 %

Opis producenta

Mountain House - marka z Wielkiej Brytanii, produkująca żywność liofilizowaną. Powstała w roku 1964 i obecnie jest światowym liderem w tym segmencie. Liofilizaty są produkowane w Anglii i Danii. Mountain House liofilizuje gotowe dania, zamiast je przygotowywać z osobno zamrożonych produktów. W wyniku tego otrzymuje się posiłek o smaku wyróżniającym te dania z oferty innych liofilizatów dostępnych na rynku. Długi okres przydatności do spożycia (do pięciu lat) wynika z zastosowania unikalnej technologii usuwającej tlen z zapakowanej już paczki. Dzięki tej technologii nie jest potrzebne użycie konserwantów. Dania liofilizowane Mountain House cechują się wysoką kalorycznością w odniesieniu do suchej masy. Do wyboru są dania w wersji pojedynczej oraz powiększone, mogące służyć dwóm osobom, bądź jednej, obdarzonej sporym apetytem. Dostępny jest szeroki wybór produktów, mięsnych, rybnych, drobiowych, wegetariańskich, bezglutenowych, odpowiednich dla diety muzułmańskiej, dania główne, desery oraz śniadania.