

Link do produktu: <https://nabiwak.pl/spaghetti-bolognese-130g-mountain-house-p-90.html>



Spaghetti Bolognese

130g MOUNTAIN HOUSE

Cena	26,99 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	701100
Kod EAN	5060138537019
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).

Najpopularniejsze danie z makaronem - Spaghetti Bolognese. Porcja pojedyncza 130 gram. Duża wartość kaloryczna 655 kcal.

Instrukcja przygotowania:
Otwórz opakowanie rozdzierając w miejscu oznaczonym. Usuń i wyrzuć pochłaniacz tlenu (mała biała torebeczka). Ostrożnie nalej 350 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:
Konserywne pomidory (pomidory, sok pomidorowy, kwas cytrynowy), spaghetti z mąki pszennej (19%), mielone mięso wołowe (17%), cebula, przecier pomidorowy, olej roślinny, sól, czosnek, mieszanka ziół (oregano, cząber, bazylia, tymianek, rozmaryn, majeranek). Zawiera: gluten z pszenicy.

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Typowe wartości:	Dla 100 gram suchego produktu	Dla przygotowanej porcji
Energia (kcal)	2110 kJ 504 kcal	2743 kJ 655 kcal
Białko (g)	28 g	36,4 g
Węglowodany (g)	435,4 g	46,0 g
W tym cukry (g)	13 g	16,9 g

Tłuszcz (g)	26,4 g	34,3 g
W tym nasycone (g)	6,9 g	8,9 g
Sól (g)	1,02 g	1,3 %

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.