



## Gulášová polievka extra pastovitá



Návod na prípravu: 1. Obsah balenia vložte do 0,75 litra vriacej vody a dobre rozmiešajte. 2. Za občasného miešania pozvoľna varte 10 minút.

Tajomstvo plnej chuti pastovitost' bohatšia chuť - prepojením všetkých chutí a vône skvelá rozpustnosť sýtosť - s chlebom ako hlavné jedlo bez palmového oleja

Zloženie pasty: bravčový tuk, pšeničná múka, sušené hovädzie mäso 9 % (pšeničná múka, hovädzie mäso 33 %, sušený vaječný bielok, jedlá soľ, zmes korenín, pekárske droždie), sójový hydrolyzát, sušená cibuľa mletá 5,3 %, sladká paprika mletá 4,6 %, škrob, jedlá soľ, repkový olej, sušený cesnak mletý 2 %, aróma, škvarená slanina, kvasnicový extrakt, majorán 0,4 %, čierne korenie 0,2 %, zmes korenín, zahusťovadlo xantánová guma, farbivá (E150c, paprikový extrakt), cesnakový extrakt.

Môže obsahovať stopy mlieka, zeleru a horčice.