



# Gulášová maďarská 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 extra KNEDLIČIEK: nerozvaria sa, sú pevné, výrobné chutia vďaka kvalitným surovinám, zahrejú v zime, zľahka zasýtia v lete.

Zloženie pasty: živočíšny tuk, pšeničná múka, zelenina (zemiaky 5,1 %, cibuľa 5 %, rajčiny 2 %, červená paprika 0,2 %, zelená paprika 0,1 %), škvarená slanina 7 %, sójový hydrolyzát, arómy (obsahujú sóju), škrob, jedlá soľ, hovädzie mäso 3,4 %, vajcia, sladká paprika mletá, majorán 0,3 %, ryžová múka, zmes korenín, droždie, farbivo paprikový extrakt, čierne korenie mleté 0,2 %, zahusťovadlo xantánová guma, cesnakový extrakt, repkový olej.

Môže obsahovať stopy mlieka, zeleru a horčice.