



Knedličky krupicové Extra polievka



Návod na prípravu: 1. Obsah balenia vsypte do 0,75 litra vriacej vody a dobre rozmiešajte.

2. Za občasného miešania pozvoľna varte 10 minút.

Tajomstvo extra knedličiek: nerozvárajú sa, sú pevné, výborne chutia vďaka kvalitným surovinám

Zloženie suchej zmesi: krupicové knedličky 44 % (pšeničná krupica 65 %, kokosový olej, pšeničná múka, sušené vajcia a vaječný bielok, kypriace látky: glukóno-delta-laktón, hydrogénuhličitan sodný, laktóza, jedlá soľ, droždie, petržlenová vňať 0,1 %, muškátový orech, cukor, antioxidant: rozmarínový extrakt), semolinové cestoviny 23 % (tvrdozrnná pšeničná múka), zelenina 9,9 % (karotka 3,8 %, zeler 1,5 %, cesnak 1,4 %, cibuľa 1,4 %, pór 1,4 %, pažítka 0,3 %), sušený sójový hydrolyzát, jedlá soľ, arómy (obsahujú sóju), škrob, cukor, repkový olej, sušené bravčové mäso, sušený vaječný bielok, zmes korenín, farbivo riboflavín.

Môže obsahovať horčicu.