



## Fazuľovica 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 12 minút.

Tajomstvo plnej chuti: PASTOVITOSŤ - BOHATŠIA CHUŤ prepojením všetkých chutí a vôní - SKVELÁ ROZPUSTNOSŤ - SÝTOSŤ s chlebom ako hlavné jedlo.

Zloženie pasty: zápražka (pšeničná múka, živočíšny tuk), fazuľa 25,8 % (červená fazuľa pinto 7,8 %, fazuľa mletá 18 %), živočíšny tuk, škvarená slanina, jedlá soľ, arómy (obsahujú vajcia, mlieko, zeler), modifikovaný škrob, červená paprika mletá, cibuľa mletá 2,8 %, sójový hydrolyzát, cesnak, cukor, petržlen mletý, repkový olej, mrkva 1 %, petržlenová vňať 0,5 %, rozmarínový extrakt 0,2 %, zmes korenín, bobkový list 0,02 %.

Môže obsahovať stopy horčice.