# Produktový list




## Korenie Halászlé 30g Mäspoma

| | |
|---|---|
| Kód produktu: | **055022314** |
| EAN kód: | **8586017719767** |
| Krajina pôvodu: | **Slovensko** |
| Množstvo v kartóne: | **20 ks** |

## Základné informácie

- Halászlé, prípravok s koreninami
- Mäspoma je rodinná firma, ktorá od roku 1991 prináša na Váš stôl starostlivo vyberané koreniny a bylinky, ktoré podľa potreby prechádzajú jednotlivými výrobnými fázami na Slovensku. Podporujeme zamestnanosť v regióne.

Značka

- Mäspoma

Krajina pôvodu

- Slovenská republika

Skladovanie

- Skladujte v suchu a chráňte pred priamym slnečným žiarením.
- Pri izbovej teplote

Príprava a použitie

- Dávkovanie - podľa chuti
- Príklad použitia: 1 kg rýb, voda, svetlozelená paprika, paradajka, cibuľa, cesnak, mletá lahôdková paprika, soľ, mleté čierne korenie, zmes Mäspoma Halászlé. Ryby očistíme a nakrájame. Vložíme ich do hrnca, navrstvíme nakrájanú cibuľu, papriku, paradajky a cesnak. Osolíme, okoreníme zmesou na Halászlé a necháme odstáť. V druhom hrnci pripravíme silný vývar. Pokrájanú cibuľu a rybacie odrezky zalejeme studenou vodou a pomaly privedieme do varu. Pridáme mletú lahôdkovú papriku a varíme, kým sa cibuľa takmer nerozvarí. Vývar precedíme a zalejeme ním nakrájané rybacie mäso so zeleninou. Polievku uvedieme prudko do varu a varíme 10-15 minút. Halászlé nemiešame. Hrniec iba potriasame, aby sa mäso neprichytilo ku dnu.

## Zloženie

- paprika sladká, jedlá soľ (max. 27%), sušená zelenina (cibuľa, cesnak, paradajky), cukor, paprika štipľavá

| |
|---|
| Energia: 1602 kJ/386 kcal |
| Tuky: 8,1 g |
| z toho nasýtené mastné kyseliny: 1,7 g |
| Sacharidy: 70 g |
| z toho cukry: 1,6 g |
| Bielkoviny: 6,9 g |
| Soľ: 0,29 g |

Alergény

- Výrobok môže obsahovať: **zeler**, **horčicu**, **sezam**, **glutén**, **sóju**, **vajcia**, **mlieko**, **arašidy**, **orechy**, **vlčí bôb**.

## Obsah balenia

Hmotnosť

- 30 g