

Produktový list



Ervin Kimči redkovka 500g

Kód produktu:	055086002
EAN kód:	8582000079733
Krajina pôvodu:	Slovensko
Množstvo v kartóne:	12 ks

Základné informácie

Fermentovaná biela redkovka známa tiež ako Kkakdugi je chrumkavá pikantná a jednoduchšia verzia kimci. Narozdiel od kimci z čínskej kapusty neobsahuje kapustu, krevety ani rybiu omáčku, preto je vhodné aj pre vegánov. Kimci vzniká marinovaním kociek bielej redkovky. Ervin Kimci redkovka fermentuje približne tri týždne.

SKLADOVANIE

Skladujte pri teplote do +8°C. Po otvorení spotrebujte do 10 dní.

PRÍPRAVA

1. po zakúpení presuň pohár čo najskôr do chladničky
2. pri prvom otvorení otvárať nad umyvadlom, kimči stále fermentuje a teda môže „vykypieť“
3. ak nezješ kimči celé na jeden krát, pri odoberaní z pohára vždy použi čistú lyžicu

Zloženie

Redkovka biela (65%) mrkva (8%) jarná cibuľka (7%) pór (6%) cibuľa morská soľ kórejské chilly zázvor ryžová múka cesnak jablko

Výživové údaje na 100g

Energetická hodnota [Kcal]:	32,00
Energetická hodnota [KJ]:	135,00
Tuky [Gram]:	0,40
z toho nasýtené mastné kyseliny [Gram]:	<0.1g

Sacharidy (Uhl'ohydráty) [Gram]:	4,00
z toho cukry [Gram]:	1,50
Vláknina [Gram]	3,00
Bielkoviny (Proteíny) [Gram]:	1,60
Soľ (NaCl) [Gram]:	1,10

Obsah balenia

Hmotnosť/ Objem balenia: 500g