

<p>Burgery z soczewicy</p>	
<p>Marka</p>	 <p>Dla klientów poszukujących nowych inspiracji stworzyliśmy nową markę produktów. W ciągu kilku miesięcy zdobyła ona rzesze zadowolonych klientów, którzy cenią sobie szeroki wachlarz zastosowań, prosty, naturalny skład i brak konserwantów, a jednocześnie wyjątkowy smak. Uważamy że to, co jesz, ma wpływ na to, jak się czujesz, dlatego wybieramy wyłącznie surowce najwyższej jakości.</p>
<p>Opis produktu</p>	<p>Zaskakujące połączenie orientalnych przypraw i nieoczywistych składników. Produkt świetnie sprawdzi się w połączeniu z bułką, warzywami i ulubionymi sosami. W zestawie z sałatką będzie stanowić lekkie danie. Produkt odpowiedni dla wegetarian i wegan, pakowany w atmosferze ochronnej. Produkt jest źródłem witaminy B12 oraz żelaza. Posiada wysoką zawartość białka, błonnika pokarmowego oraz nie zawiera konserwantów.</p>
<p>Opakowanie</p>	<p>Masa netto: 200 g (opakowanie zawiera 2 sugerowane porcje produktu)</p>
<p>Składniki</p>	<p>soczewica (34%), bułka tarta (mąka ryżowa, mąka z ciecierzycy, skrobia kukurydziana, sól, glukoza), woda, warzywa (marchewka, suszona papryka, suszony por, czosnek), olej słonecznikowy, daktyl, mąka ryżowa, skrobia (ziemniaczana, ryżowa), białko roślinne (ziemniaczane, grochowe), płatki owsiane (gluten), przyprawy, sól, babka płesznik, błonnik ziemniaczany, ziarno soi, ocet, składniki mineralne (żelazo), witamina B12</p> <p>W zakładzie produkcyjnym stosuje się orzechy ziemne i inne orzechy</p>
<p>Wartość odżywcza w 100g</p>	<p>Wartość energetyczna 1084 kJ / 259 kcal, Tłuszcze 12,4 g, w tym kwasy tłuszczowe nasycone 1,6 g, Węglowodany 25,6 g, w tym cukry 6,8 g, Błonnik 5,5 g, Białko 8,6 g, Sól 1,02 g, Żelazo 7,0 mg, Witamina B12 0,5 µg</p>
<p>Termin przydatności do spożycia</p>	<p>21 dni</p>
<p>Dane logistyczne</p>	<p>Opakowanie zbiorcze (karton): 5 sztuk</p>
<p>Sposób przechowywania</p>	<p>Przechowywać w temperaturze od 0°C do 7°C. Produkt rozmrożony, nie nadaje się do ponownego zamrożenia.</p>
<p>Sposób podania</p>	<p>Na patelni (4-6 min), w piekarniku (10 min. w temperaturze 180°C, przewrócić w połowie pieczenia)</p>
<p>Kod kreskowy (EAN)</p>	<p>5901473010921</p>