

## Danie z ryżu po balkansku / "Balkan" Risotto

<b>Produkt / Product</b>	Danie z ryżu po balkansku "Balkan" Risotto
<b>Waga netto / Net weight</b>	190g
<b>Ilość wody / Added water</b>	460ml
<b>Gotowa potrawa / Ready quantity</b>	650g
<b>numer artykułu / Item number</b>	8018568
<b>EAN-Code / EAN-Code</b>	401575318568
<b>/</b>	



<b>Składniki / Ingredients</b>	43% ryż, wołowina suszona, tłuszcz naturalny, papryka, cebula, pomidory, skrobia modyfikowana, sól spożywcza, <b>laktoza</b> , cukier, aromat, ekstrakt drożdżowy, <b>maka pszenna</b> , drożdże w proszku, przyprawy, aromat (z <b>pszenicą, selerem</b> ), <b>kazeina</b> , karmel, glukoza, maltodekstryna Mieso liofilizowane: 10,5 g (odpowiada ok. 42 g świeżego mięsa) 43% rice, dried beef, palm oil, peppers, onions, tomatoes, modified starch, table salt, <b>lactose</b> , sugar, condiment, yeast extract, <b>wheat flour</b> , yeast extract, spices, flavouring (with <b>wheat, celery</b> ), <b>milk protein</b> , caramel, glucose, maltodextrin Dried meat content: 10,5 g (equals approx. 42 g fresh meat)
<b>Alergeny / Allergens</b>	zawiera gluten, laktoza, mleko, seler contains gluten, Lactose, Milk, Celery
<b>Przyrządzenie / Directions</b>	Gotującą się wodę wlać do linii napełnienia (460 ml) bezpośrednio do pojemnika, starannie wymieszać, zamknąć pojemnik i poczekać 10-12 minut. Fill the bag up to the maximum filling line (460 ml) with boiling water and stir well. Close the bag and leave it to steep for 10 - 12 minutes.

Srednia wartosc odzywcza na 100 g suchego produktu / Average nutritional values per 100 g dried product

<b>kJ/kcal / kJ/kcal</b>	1647/396
<b>Tłuszcz / Fat</b>	13,0 g
<b>z tego nasycone kwasy tłuszczowe / of which saturated fatt</b>	8,0 g
<b>Węglowodany / Carbohydrates</b>	51,0 g
<b>w tym cukry / of which sugar</b>	12,0 g
<b>Błonnik pokarmowy / Fibre</b>	5,0 g
<b>Białko / Protein</b>	16,0 g
<b>Sól / Salt</b>	3,4 g