



MAKARON TRAHANA WARZYWNA Z LEAVEN KANDYLAS 500G

CENA: **20,90** PLN

CZAS WYSYŁKI: 48H

PRODUCENT: KANDYLAS

KOD EAN: 5202451050268



OPIS PRZEDMIOTU

MAKARON TRAHANA WARZYWNA Z LEAVEN KANDYLAS 500G

CZYLI CHRUPIĄCE WARZYWA NA ZAKWASIE KANDYLAS
500G

- CZYSTY TRADYCYJNY GRECKI MAKARON VEROIA



TRADYCYJNY GRECKI MAKARON "TRAHANAS", CZYLI CHRUPIĄCE WARZYWA NA ZAKWASIE.

DLACZEGO TO KOCHAMY?

TRAHANY MOŻNA PODAWAĆ W ZUPACH Z OWCZYM SEREM. JAK RÓWNIEŻ MOŻNA GO DODAWAĆ DO CIAST I NADZIEŃ. **NOWOCZESNĄ PROPOZYCJĄ JEST TRACHANOTO**, CZYLI COŚ W RODZAJU RISOTTO, ALE Z TRACHANĄ!

TRADYCYJNY MAKARON KANDYLAS OŻYWIA SMAKI I AROMATY, KTÓRE PRZYWODZĄ NA MYŚL WIEŚ.

MAKARON "KANDYLAS" WYTWARZANY JEST Z CZYSTYCH SUROWCÓW, WYTWARZANY WEDŁUG WIELOWIEKOWYCH, TRADYCYJNYCH, GRECKICH RECEPTUR.

UŻYTA MĄKA JEST NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI, MAKARON JEST KONTROLOWANY NA WSZYSTKICH ETAPACH JEGO PRODUKCJI I PAKOWANY W NAJSUROWSZYCH WARUNKACH HIGIENY.

OTWÓRZ PACZKĘ MAKARONU "KANDYLAS" I CIESZ SIĘ SMAKIEM I ZAPACHEM PRAWDZIWEJ GRECKIEJ KUCHNI.

PRODUKT BEZ TŁUSZCZU ZWIERZĘCEGO!

- 100% NATURANY - PROSTO Z GRECJI
- NIE ZAWIERA MLEKA ANI JAJ
- NISKOTŁUSZCZOWY
- BOGATY W BIAŁKA
- BOGATY W BŁONNIK POKARMOWY
- BOGATY W WĘGLOWODANY



WŁAŚCIWOŚCI:

SKŁADNIKI: MAKA PSZENNA, KASZA MANNA Z PRZENICY DURUM DELIKATNA, ZAKWAS (MAKA, WODA), MARCHEW, POMIDOR, POR, BURAK, PAPRYKA CZERWONA, CEBULA, SZPINAK, WODA, SÓL. ZABARWIONY EKSTRAKTEM Z WARZYW.

ALERGENY: ZAWIERA GLUTEN.

PRZECHOWYWAĆ W SUCHYM I CHŁODNYM MIEJSCU.

SPOSÓB UŻYCIA: GOTOWANIE WYMAGA 1L WODY NA 100G PRODUKTU.

CZAS GOTOWANIA 5-7 MINUT.

MASA NETTO: 500G

DATA PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA*: 26-11-2023

PRZECHOWYWAĆ W CHŁODNYM I SUCHYM MIEJSCU

OPAKOWANIE: FOLIA

WYPRODUKOWANO W GRECJI

PRODUCENT: KANDYLAS

DEKLARACJE ŻYWIENIOWE NA 100G

- ENERGIA 266 KCAL
- TŁUSZCZ 1,3 G (1,8%)
- W TYM KWASY TŁUSZCZOWE NASYCONE 0,5 G (2,5%)
- WĘGLOWODANY 54,4G (23,6%)
- W TYM CUKRY 1,2 G (1,3%)
- BIAŁKO 9G (20%)
- SÓL 0,7 G (11,6%)

*ZAWIERA 5 PORCJI



KANDYLAS
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ



TRACHANAS TO TRADYCYJNY MAKARON.

„TRACHANAS” ZOSTAŁ WYPRODUKOWANY W GRECJI JUŻ 3000 LAT PRZED CHRYSTUSEM. KLASYCZNY PRZEPIS ISTNIEJE OD CZASÓW STAROŻYTNYCH, A TRACHANY SĄ GOTOWANE JAKO ZUPA I PODAWANE Z OWCZYM SEREM.

WAŻNA INFORMACJA

DANE TE SĄ ZBIERANE Z OFICJALNYCH STRON PRODUKTÓW. POTWIERDŹ SZCZEGÓŁY PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO OSTATECZNEGO ZAKUPU. JEŚLI ZAUWAŻYSZ PROBLEM, MOŻESZ GO NAM ZGŁOSIĆ.

NEO ΠΡΟΪΟΝ



Ελληνικό προϊόν

ΚΑΝΔΥΛΛΑΣ
ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Χυλοπίτες χονδρές,
χυλοπιτάκια,
κους κους, χορτόσουπα,
τραχανάς ξινός ή γλυκός
500gr

