

Grzyby chińskie Mun Tao Tao 500 g



Cena: 58,96 PLN

Opis słownikowy

Czas wysyłki 2 dni robocze

Ilość w opakowaniu zbiorczym 30 sztuk

Producent Tan Viet

Opis produktu

Tao Tao Grzyby chińskie Mun 500 g

Nazwa produktu uregulowana prawnie

Grzyby chińskie Mun Auricularia Polytricha

Marka

Tao Tao

Marka standaryzowana

Marka: Tao Tao

Adres firmy

ul. Marco Polo 9 83-031 Łęgowo Polska

O marce

Tao Tao - Harmonia Smaków

Informacje dotyczące znaków towarowych

Wyłącznym właścicielem znaku towarowego Tao Tao jest: TAN-VIET International S.A.

Nazwa firmy

TAN-VIET International S.A.

Przepisy

Sałátka z duszonych grzybów Mun Tao Tao (dla 2 osób) Składniki: 50 g pokrojonych grzybów Mun Tao Tao 1 łyżka oleju sól 1 pokrojona mała cebula 1 łyżeczka sosu sojowego Tao Tao 1 łyżeczka wina ryżowego (lub sherry) ½ łyżeczki cukru ½ łyżeczki mąki ziemniaczanej Sposób przyrządzania: Cebulę wymieszać ze szczyptą soli i smażyć na oleju przez 2 min. Grzyby Mun Tao Tao moczyć w gorącej wodzie przez ok. 15 min, oczyścić i odciąć końcówki nóżek, następnie gotować przez 10 min, pokroić w cienkie paski. Grzyby, sos sojowy Tao Tao, wino ryżowe i cukier dodać do cebuli. Całość dusić na małym ogniu przez 5 min. Dodać wymieszaną z wodą mąkę ziemniaczaną i dusić przez kolejne 2 minuty. Sałatka gotowa. Życzymy smacznego! Smażone warzywa z grzybami Mun Tao Tao (dla 4 osób) Składniki: 100 g krojonego bambusa Tao Tao 100 g kiełków sojowych 100 g kalafiora 100 g fasolki szparagowej 10 grzybów Mun Tao Tao 1 czerwona papryka 1 średnia marchewka 1 łyżka cukru 1 łyżka sosu sojowego Tao Tao 1 łyżka mąki ziemniaczanej 1 łyżeczka oleju sezamowego Tao Tao 4 łyżeczki oleju do smażenia Sposób przyrządzania: Grzyby Mun Tao Tao moczyć w gorącej wodzie przez ok. 15 min, oczyścić i odciąć końcówki nóżek, następnie gotować przez 10 min, pokroić w cienkie paski. Marchew i paprykę pokroić na paski o długości około 2,5 cm, kalafior podzielić na małe kawałki. Strączki fasoli przeciąć na pół. Na patelni rozgrzać 2 łyżki oleju i przez 1 min smażyć grzyby Mun Tao Tao, kiełki i bambus Tao Tao. Dodać sól, cukier i sos sojowy Tao Tao. Wymieszać i przełożyć do miseczki. Na rozgrzanym oleju smażyć marchew, paprykę, fasolkę i kalafior przez 3 min. Mąkę wymieszać z 4 łyżkami zimnej wody, dodać do jarzyn i wymieszać. Przełożyć na patelnię grzyby Mun Tao Tao i bambus wraz z sosem sojowym. Smażyć przez 1 min, aż do zgęstnienia sosu. Skropić olejem sezamowym Tao Tao. Życzymy smacznego!

Rodzaj przechowywania

Typ: Przechowywać w temperaturze otoczenia

Rozmiar opakowania

500

Jednostka (tekst opisowy)

g

Jednostka (specyficzna)

Jednostka (specyficzna): Gramów

Kraj

Kraj pochodzenia: Chiny

Rodzaj opakowania

Typ: Zgrzewane

Wymiar liczbowy

Wymiar liczbowy: 500

Wymiar

Wymagana wysokość na półce: 264

Wymagana szerokość na półce: 380

Wymagana głębokość na półce: 106

Waga

Waga brutto: 529

Jednostka sprzedażowa

Wysokość: 264

Szerokość: 380

Głębokość: 106

Pochodzenie

Tekst dowolny o pochodzeniu: Wyprodukowano w Chinach

Adres producenta

Wyprodukowano dla: TAN-VIET International S.A. ul. Marco Polo 9 83-031 Łęgowo
Polska

Adres zwrotny

TAN-VIET International S.A. ul. Marco Polo 9 83-031 Łęgowo Polska tel. (+48 58) 692 90
00 fax (+48 58) 692 90 01 www.tan-viet.com.pl

Telefon kontaktowy

+48586929000

Numer fax

+48586929001

Adres internetowy

www.tan-viet.com.pl

Ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa

UWAGA: NIE RZUCAĆ, PRODUKT DELIKATNY

Język produktu

Język danych: polski

Główny język opisu: polski

Podzielony opis produktu

Nazwa funkcjonalna: Grzyby chińskie Mun