

## Makaron ryżowy nitki Tao Tao 200 g



Cena: 10,93 zł

### Opis słownikowy

Czas wysyłki 2 dni robocze

Ilość w opakowaniu zbiorczym 5 sztuk

Producent Tan Viet

### Opis produktu

## Tao Tao Makaron ryżowy nitki 200 g

### Składniki

mąka ryżowa (92 %), woda

### Wartości odżywcze

Wartość odżywcza 100 g produktu:

Wartość energetyczna:

Tłuszcz:

w tym kwasy tłuszczowe nasycone:

Węglowodany:

w tym cukry:

Białko:

Sól:

#### Nazwa produktu uregulowana prawnie

Makaron ryżowy nitki.

#### Marka

Tao Tao

#### Cechy

bezglutenowy, bez gotowania, nr 1\*, makarony Tao Tao najlepiej sprzedające się makarony orientalne w Polsce\*, \*Tan-Viet za Nielsen - Panel Handlu Detalicznego, Polska, sprzedaż w sztukach, okres VI 2013-V 2014, kategoria: makarony orientalne

#### Marka standaryzowana

Marka: Tao Tao

#### Adres kontaktowy

ul. Marco Polo 9 83-031 Łęgowo, Polska

#### Opis produktu

Makaron ryżowy nitki Tao Tao to produkt bezglutenowy, który powstaje wyłącznie z mąki ryżowej i wody. Makaron ryżowy nitki Tao Tao ma delikatny smak, polecany jest do zup i sałatek. Idealnie sprawdza się jako składnik dań mięsnych i warzywnych prosto z patelni lub woka.

## O marce

Tao Tao - Harmonia Smaków

## Dodatkowe informacje

Michel Moran Mapa Smaków Więcej przepisów szukaj na:  
[facebook.com/TaoTaoHarmoniaSmakow](https://facebook.com/TaoTaoHarmoniaSmakow) [www.TaoTao.pl](http://www.TaoTao.pl)

## Kontakt

TAN-VIET International S.A.

## Zalecenia dla alergików

Zboża zawierające gluten: Nie zawiera

## Przygotowanie i stosowanie

Doskonały do sałatek i zup.

## Przechowywanie

Przechowywać w suchym i nienastłonecznionym miejscu.

## Przepisy

Sałatka z makaronem ryżowym nitki TaoTao (dla 4 osób) Składniki: 200 g makaronu ryżowego nitki Tao Tao, 1 pierś z kurczaka, 2-3 łyżki sosu sojowego Tao Tao, 1 większy ogórek, 1 czerwona papryka, 1 czerwona cebula, 1 mała puszka kukurydzy, koperek lub szczypiorek, kilka pomidorków koktajlowych, sól, pieprz, 2-3 łyżki majonezu lub gęstego jogurtu naturalnego Sposób przyrządzenia: Kurczaka kroimy w paski, polewamy sosem sojowym Tao Tao i odstawiamy na 15 minut. W tym czasie przygotowujemy makaron ryżowy nitki Tao Tao wg instrukcji podanej na opakowaniu i zostawiamy do ostygnięcia. Kurczaka podsmażamy na patelni, wyjmujemy na papierowy ręcznik i zostawiamy do ostygnięcia. Paprykę, ogórka i cebulę kroimy np. w paski. Wszystkie składniki mieszamy w misce. Dodajemy kukurydzę, majonez lub jogurt naturalny. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Posypujemy posiekanym koperkiem lub szczypiorkiem. Dekorujemy pokrojonymi na pół pomidorkami. Smacznego!

## Rodzaj przechowywania

Typ: Przechowywać w temperaturze otoczenia

## Instrukcje dotyczące przyrządzenia

Instrukcje dotyczące przyrządzenia. Od temperatury otoczenia Makaron włożyć do

naczynia i zalać wrzątkiem. Pozostawić pod przykryciem na ok. 3 minuty. Odcedzić.

### **Rozmiar opakowania**

200

### **Jednostka (tekst opisowy)**

g

### **Jednostka (specyficzna)**

Jednostka (specyficzna): Gramów

### **Kraj**

Kraj pochodzenia: Tajlandia

### **Rodzaj opakowania**

Typ: Torba

### **Wymiar liczbowy**

Wymiar liczbowy: 200

### **Wymiar**

Wymagana wysokość na półce: 196

Wymagana szerokość na półce: 111

Wymagana głębokość na półce: 63

### **Waga**

Waga brutto: 240

### **Jednostka sprzedażowa**

Wysokość: 196

Szerokość: 111

Głębokość: 63

### **Opakowanie logistyczne**

GTIN: 05901882188952

### **Adres producenta**

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

Łęgowo, Polska [www.tan-viet.com.pl](http://www.tan-viet.com.pl)

### **Adres zwrotny**

TAN-VIET International S.A. ul. Marco Polo 9 83-031 Łęgowo, Polska [www.tan-viet.com.pl](http://www.tan-viet.com.pl)

### **Adres internetowy**

[www.tan-viet.com.pl](http://www.tan-viet.com.pl)

### **Podzielony opis produktu**

Nazwa funkcjonalna: Makaron ryżowy

Wariant: nitki

**Producent:** TAN-VIET International S.A.

Nazwy własne: Vifon

Adres pocztowy: Ul. Marco Polo 9, 83-031 Łęgowo, Polska

Adres e-mail: [tan-viet@tan-viet.com.pl](mailto:tan-viet@tan-viet.com.pl)