szybkikoszyk_pl
Jana Styki 11, Piła
693443849

# Makaron ryżowy wstążki Tao Tao 200 g

Cena: 9,91 PLN

## Opis słownikowy

| | |
|---|---|
| Czas wysyłki | 2 dni robocze |
| Ilość w opakowaniu zbiorczym | 5 sztuk |
| Producent | Tan Viet |

## Opis produktu

### Tao Tao Makaron ryżowy wstążki 200 g

### Składniki
mąka ryżowa (93%), woda

### Wartości odżywcze

| 100 g produktu: |
|---|
| Wartość energetyczna: |
| Tłuszcz: |
| w tym kwasy tłuszczowe nasycone: |

| | |
|---|---|
| Węglowodany: | |
| w tym cukry: | |
| Białko: | |
| Sól: | |

## Nazwa produktu uregulowana prawnie
Makaron ryżowy wstążki.

## Marka
Tao Tao

## Cechy
bezglutenowy, bez gotowania, 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 wstążki Tao Tao to produkt bezglutenowy, który powstaje wyłącznie z mąki ryżowej i wody. Makaron ryżowy wstążki Tao Tao ma delikatny smak, polecany jest do rosołu, innych zup i sałatek. Idealnie sprawdza się jako składnik potrawy Pad Thai oraz innych 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 www.TaoTao.pl

## Kontakt
TAN-VIET International S.A.

## Informacje dot. stylu życia
Bezglutenowy

## Zalecenia dla alergików
Zboża zawierające gluten: Nie zawiera

## Przygotowanie i stosowanie
Doskonały do rosołu, innych zup i sałatek.

## Przechowywanie
Przechowywać w suchym i nienasłonecznionym miejscu.

## Przepisy
Rosół z makaronem ryżowym wstążki TaoTao dla 4 osób Składniki: 200 g makaronu ryżowego wstążki Tao Tao, 750 g porcjowanego kurczaka, 2 l wody, włoszczyzna, cebula, sól, pieprz, ziele angielskie, natka pietruszki Dla wzbogacenia smaku proponujemy: kilka grzybów Mun Tao Tao, 3-4 suszone śliwki, kawałek świeżego imbiru, 1-2 gwiazdki anyżu. Sposób przyrządzania: Mięso, włoszczyznę pokrojoną w paski, cebulę przekrojoną na pół oraz ziele angielskie wkładamy do garnka i zalewamy wodą. Dla wzbogacenia smaku możemy dodać kilka grzybów Mun moczonych wcześniej w wodzie przez około 15 minut, suszone śliwki, imbir i anyż. Całość zagotowujemy i zbieramy szumowiny z wierzchu wywaru. Następnie gotujemy rosół na minimalnym ogniu około 2 godzin. Mięso wyjmujemy z wywaru, po ostudzeniu kroimy na kawałki. Makaron ryżowy przygotowujemy według instrukcji na opakowaniu. Zalewamy makaron i kawałki mięsa wywarem. Posypujemy posiekaną pietruszką. 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: Torebka

### Wymiar liczbowy
Wymiar liczbowy: 200

### Wymiar
Wymagana wysokość na półce: 196
Wymagana szerokość na półce: 101
Wymagana głębokość na półce: 57

### Waga
Waga brutto: 222

### Jednostka sprzedażowa
Wysokość: 196
Szerokość: 101
Głębokość: 57

### Pochodzenie

Tekst dowolny o pochodzeniu: Wyprodukowano w Tajlandii

## Adres producenta
Wyprodukowano wyłącznie dla: TAN-VIET International S.A. ul. Marco Polo 9 83-031 Łęgowo, Polska 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

## Adres internetowy
www.tan-viet.com.pl

## Języki na opakowaniu
inne, polski

## Podzielony opis produktu
Nazwa funkcjonalna: Makaron ryżowy
Wariant: wstążki