

Suszone grzyby krojone Mun Tao Tao 50 g



Cena: 6,78 zł

Opis słownikowy

Czas wysyłki	2 dni robocze
Ilość w opakowaniu zbiorczym	24 sztuki
Producent	Tan Viet

Opis produktu

Tao Tao Suszone grzyby Mun krojone 50 g

Składniki

suszone grzyby Mun (*Auricularia polytricha*)

Wartości odżywcze

na 100 g produktu:

Wartość energetyczna:

Tłuszcz:

w tym kwasy tłuszczowe nasycone:

Węglowodany:

w tym cukry:

Białko:

Sól:

Nazwa produktu uregulowana prawnie

Suszone grzyby Mun (krojone).

Marka

Tao Tao

Cechy

doskonałe do zup, farszu, bigosu, sosów, dań typu stir-fry, sajgonek, zapiekanek

Marka standaryzowana

Marka: Tao Tao

Adres kontaktowy

ul. Marco Polo 9, 83-031 Łęgowo, Polska

Opis produktu

Grzyby Mun to odmiana nadrzewnego grzyba występującego w strefie tropikalnej. Charakteryzują się delikatnym, szlachetnym smakiem. Stanowią idealny dodatek do bigosu, farszu, sosów, zup, sajgonek, zapiekanek i innych potraw.

O marce

Tao Tao - Harmonia Smaków Tao Tao tylko naturalne składniki

Dodatkowe informacje

facebook.com/TaoTao HarmoniaSmakow Kulinarnych inspiracji szukaj na
www.TaoTao.pl

Kontakt

TAN-VIET International S.A.

Przechowywanie

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Przepisy

Makaron ryżowy z kurczakiem i Grzybami Mun Tao Tao (dla 4 osób) Składniki: 200 g Makaronu Ryżowego nitki lub wstążki Tao Tao, ok. 500 g piersi z kurczaka, 20 g Grzybów Mun Tao Tao - krojonych, ½ cebuli, 2 ząbki czosnku, 1 marchewka, 1 papryka, 3 łyżki Sosu Sojowego Tao Tao, 2 łyżki oleju, pieprz do smaku Sposób przyrządzenia: Kurczaka pokroić na kawałki, makaron i grzyby Mun przygotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu. Na patelni rozgrzać olej, dodać pokrojoną cebulę, marchewkę, paprykę, przygotowane wcześniej grzyby Mun oraz przeciśnięty przez praskę czosnek i smażyć 2-4 minuty. Dodać kurczaka i smażyć przez kolejne 5 minut, doprawić sosem sojowym i pieprzem. Na koniec dodać makaron i dokładnie wymieszać Smacznego!

Rodzaj przechowywania

Typ: Przechowywać w temperaturze otoczenia

Instrukcje dotyczące przyrządzenia

Instrukcje dotyczące przyrządzenia. Ogólnie Grzyby wyczyścić i moczyć w ciepłej wodzie przez co najmniej 15 minut. Zmiękczone grzyby gotować we wrzącej wodzie przez około 10 minut, odsączyć.

Rozmiar opakowania

50

Jednostka (tekst opisowy)

g

Rodzaj materiału opakowania

Oznaczenie materiału: 5 - PP

Jednostka (specyficzna)

Jednostka (specyficzna): Gramów

Kraj

Kraj pochodzenia: Chiny

Rodzaj opakowania

Typ: Woreczek

Wymiar liczbowy

Wymiar liczbowy: 50

Wymiar

Wymagana wysokość na półce: 236

Wymagana szerokość na półce: 129

Wymagana głębokość na półce: 16

Waga

Waga brutto: 56

Jednostka sprzedażowa

Wysokość: 236

Szerokość: 129

Głębokość: 16

Pochodzenie

Tekst dowolny o pochodzeniu: Wyprodukowano w Chinach

Adres producenta

Wyprodukowano wyłącznie dla: TAN-VIET International S.A. ul. Marco Polo 9, 83-031 Łęgowo, Polska tel. (+48 58) 692 90 00 tan-viet@tan-viet.com.pl www.tan-viet.com.pl

Adres zwrotny

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

Telefon kontaktowy

(+48 58) 692 90 00

Email kontaktowy

tan-viet@tan-viet.com.pl

Adres internetowy

www.tan-viet.com.pl

Języki na opakowaniu

angielski, węgierski, polski, rumuński

Podzielony opis produktu

Nazwa funkcjonalna: Suszone grzyby Mun

Wariant: krojone