

Suszone grzyby Mun Tao Tao 50 g



Cena: 7,85 zł

Opis słownikowy

Czas wysyłki 2 dni robocze

Producent Tan Viet

Opis produktu

Tao Tao Suszone grzyby Mun 50 g

Składniki

suszone grzyby Mun (nazwa polska: Uszak gęstowłosey, nazwa łacińska: Auricularia polytricha)

Wartości odżywcze

100 g produktu

Wartość energetyczna:

Tłuszcz:

w tym kwasy tłuszczowe nasycone:

Węglowodany:

w tym cukry:

Białko:

Sól:

Nazwa produktu uregulowana prawnie

Suszone grzyby Mun.

Marka

Tao Tao

Cechy

tylko naturalne składniki

Marka standaryzowana

Marka: Tao Tao

Adres kontaktowy

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

Opis produktu

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

O marce

Tao Tao - Harmonia Smaków

Dodatkowe informacje

Michel Moran Mapa Smaków facebook.com/TaoTaoHarmoniaSmakow Kulinarnych
inspiracji szukaj na www.TaoTao.pl

Kontakt

TAN-VIET International S.A.

Przygotowanie i stosowanie

Doskonałe do zup grzybowych, bigosu, farszu i sosów.

Przechowywanie

Przechowywać w suchym i nienastłonecznionym miejscu.

Przepisy

Bigos z grzybami Mun Tao Tao (dla 4 osób) Składniki: 500 g kiszanej kapusty, 200 g surowej białej kapusty, 300 g kiełbasy, 300 g wędzonego boczku, 300 g wieprzowiny, 1 cebula, 1 marchewka, kilka grzybów Mun Tao Tao, 100 g suszonych śliwek, 500 ml wody, 4 łyżki sosu sojowego Tao Tao, 1 łyżeczka kminku, listki laurowe, ziele angielskie, ziarenka jałowca, sól i pieprz do smaku. Sposób przyrządzania: Boczek, kiełbasę i wieprzowinę kroimy w sporą kostkę. Rozgrzewamy duży garnek o grubym dnie. Wrzucamy boczek i pozwalamy by się wytopił. Dodajemy kiełbasę i wieprzowinę oraz pokrojoną w piórka cebulę. Podsmażamy przez chwilę a następnie dokładamy pokrojoną drobniej kiszoną kapustę, utartą marchew i poszatowaną białką kapustę. Przykrywamy i gotujemy przez kilka minut. Dolewamy wodę i sos sojowy. Dokładnie mieszamy i doprawiamy solą, pieprzem, zielem angielskim oraz listkami laurowymi, kminkiem i jałowcem. Grzyby Mun zalewamy gorącą wodą i odkładamy na 3 minuty. Po tym czasie grzyby odsączamy, kroimy w paski i dodajemy do bigosu, a wraz z nimi suszone śliwki. Garnek przykrywamy i gotujemy bigos na wolnym ogniu przez około 2 godziny. Podajemy z chlebem lub ziemniakami. Smacznego!

Rodzaj przechowywania

Typ: Przechowywać w temperaturze otoczenia

Instrukcje dotyczące przyrządzenia

Gotować. Od temperatury otoczenia Grzyby moczyć w gorącej wodzie przez około 15 min, oczyścić. Następnie gotować przez 10 min, odcedzić.

Rozmiar opakowania

50

Jednostka (tekst opisowy)

g

Jednostka (specyficzna)

Jednostka (specyficzna): Gramów

Kraj

Kraj pochodzenia: Chiny

Rodzaj opakowania

Typ: Torebka

Wymiar liczbowy

Wymiar liczbowy: 50

Wymiar

Wymagana wysokość na półce: 236

Wymagana szerokość na półce: 126

Wymagana głębokość na półce: 42

Waga

Waga brutto: 56

Jednostka sprzedażowa

Wysokość: 236

Szerokość: 126

Głębokość: 42

Pochodzenie

Tekst dowolny o pochodzeniu: Wyprodukowano w Chinach

Adres zwrotny

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

Adres importera

TAN-VIET International S.A. ul. Marco Polo 9, 83-031 Lęgowo, Polska tel. (+48 58) 692

90 00 fax (+48 58) 692 90 01 www.tan-viet.com.pl

Adres dystrybutora

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

(+48 58) 692 90 00

Numer fax

(+48 58) 692 90 01

Adres internetowy

www.tan-viet.com.pl

Języki na opakowaniu

inne, polski

Podzielony opis produktu

Nazwa funkcjonalna: Suszone grzyby Mun

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