

Vegetariánský jedlý papír Červená řepa, Španělsko 220 g, 10 listů



Vegetariánský jedlý papír z červené řepy.

~~Cena s DPH 1253,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 1053,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

República de Senén Vegetariánský jedlý papír z červené řepy.

Složení: brambory, 32% červená řepa, sůl, zahušťovadlo: amidovaný pektin, bramborový škrob a glycerin.

Návod k použití: Sushi: Zeleninové listy překrojte napůl a položte lesklou stranou nahoru. Listy jsou navlhčeny kontaktem s rýží. Chcete-li sushi rolku zavřít, navlhčete konec listů a slepte je k sobě.

Zeleninové nudle: Listy pokapejte vodou, aby se slepily a počkejte trochu do dalšího zpracování. Pokud chcete silnější listy, jednoduše slepte dva listy lesklou stranou. Poté nakrájejte zeleninové nudle do požadovaného tvaru (špagety, nudle na stužce, lasagne ...), teplo a vlhkost použitých omáček vám dodá požadovanou konzistenci. Důležité: nevařit!

Smažení: Vložte listy zeleniny do fritézy: 170 °C / 5 - 10 sekund. Poté tuk setřete savým kuchyňským papírem. Poté ho rovnou vytvarujte a nechte vychladnout.

Trouba: Listy pokapejte olejem a vložte do trouby: 105/150 °C / 5 - 10 sekund. Vyjměte z trouby, ihned vytvarujte a počkejte, až vychladnou.

Skladujte na chladném a suchém místě.

Odpovědný podnikatel: TALLER DE PINCHOS Y TAPAS S.L.U., Alberca Vieja 2, 01001 Vitoria (Španělsko), R.G.S: 26.12427 / VI.

Nutriční hodnoty na 100g

Kalorická hodnota 315 kJ/75 kcal

tuk 0,12 g

z toho nasycené mastné kyseliny 0 g

Sacharidy 14,79 g

z toho cukry 1,29 g

Vaječný bílek 2,48g

sůl 0,7 g

Balení: 220 g, 10 listů
