

Makaron Gniazda nitki Lubella Nidi capellini 400 g



Cena: 3,69 PLN

Opis słownikowy

Ilość w opakowaniu zbiorczym 8 sztuk

Producent Lubella

Opis produktu

Makaron Gniazda nitki Lubella Nidi capellini 400 g

Składniki

mąka makaronowa pszenna

Wartości odżywcze

w 100 g ugotowanego produktu:

Wartość energetyczna

Tłuszcz

- w tym kwasy tłuszczowe nasycone

Węglowodany

- w tym cukry

Błonnik

Białko

Sól

Nazwa produktu uregulowana prawnie

Makaron Gniazda nitki nr 49

Marka

Lubella

Marka standaryzowana

Marka: Lubella

Adres firmy

ul. Wrotkowska 1 20-469 Lublin

O marce

Lubella Tradycja od 1881

Nazwa firmy

Lubella Sp. z o.o. Sp. k.

Zalecenia dla alergików

Pszenica: Zawiera

Przechowywanie

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Przepisy

Aromatyczny krem z pomidorów Potrzebujesz: Makaron Lubella gniazda nitki 200 g marchew 2 szt. seler naciowy 1 szt. śmietana 18% 10 ml masło 1 łyżka woda 1 l passata pomidorowa Łowicz 1 butelka czosnek 3 ząbki bazylia 6 gałązek tymianek 4 gałązki oregano 1 łyżka sól i pieprz do smaku Czas przygotowania: 35 minut Ilość porcji: 4 Do dzieła! 1. Na pierwszy ogień... Ugotuj makaron zgodnie z instrukcją na opakowaniu. 2. W międzyczasie... Do garnka wlej passatę pomidorową Łowicz i wodę, dodaj obraną i pokrojoną w kostkę marchew, czosnek, tymianek. Gotuj 30 minut na małym ogniu. 3. To już prawie meta! Za pomocą blendera zmiksuj całość. Pokrój seler naciowy w małe kawałki i dodaj do zupy wraz z łyżką masła. Całość doprowadź do wrzenia. Następnie dopraw solą i pieprzem. Dodaj makaron. Na koniec zupę udekoruj bazylią, oregano i śmietaną. Poszło Ci świetnie! Brawo! Uwaga! Pamiętaj, by nie gotować zupy z oregano, bo długo podgrzewane gorzknieje. Daj się zainspirować! Więcej przepisów na www.uwielbiam.pl W kwestii makaronów nasza wyobraźnia nie zna żadnych granic. Teraz chcemy zainspirować nimi także Ciebie. Wybierz swój ulubiony rodzaj i twórz z Lubellą niepowtarzalne dania!

Rodzaj przechowywania

Typ: Przechowywać w temperaturze otoczenia

Instrukcje dotyczące przyrządzenia

Gotować we wrzątku. Od temperatury otoczenia Jak ugotować makaron? Zagotuj wodę, 1 l na 100 g makaronu. Posól według uznania. Do gotującej się wody wrzuć porcję Makaronu Lubella. Gotuj 2-3 minuty. Od czasu do czasu zamieszaj. Ugotowany makaron odcedź.

Rozmiar opakowania

400

Jednostka (tekst opisowy)

g

Średnia miara

Średnia miara (e)

Informacje o recyklingu

Opakowanie: Nadające się do recyklingu

Jednostka (specyficzna)

Jednostka (specyficzna): Gramów

Rodzaj opakowania

Typ: Zgrzewane

Wymiar liczbowy

Wymiar liczbowy: 400

Wymiar

Wymagana wysokość na półce: 310

Wymagana szerokość na półce: 171

Wymagana głębokość na półce: 70

Waga

Waga brutto: 408

Jednostka sprzedażowa

Wysokość: 310

Szerokość: 171

Głębokość: 70

Opakowanie logistyczne

GTIN: 05900049941058

Adres producenta

Lubella Sp. z o.o. Sp. k. ul. Wrotkowska 1 20-469 Lublin

Adres zwrotny

Lubella Sp. z o.o. Sp. k. ul. Wrotkowska 1 20-469 Lublin www.lubella.pl

Adres internetowy

www.lubella.pl

Języki na opakowaniu

polski

Język produktu

Język danych: polski

Główny język opisu: polski

Podzielony opis produktu

Nazwa funkcjonalna: Makaron

Wariant: gniazda nitki nidi capellini