

# Makaron Krajanka Lubella 250 g



Cena: 2,26 PLN

## Opis słownikowy

Ilość w opakowaniu zbiorczym	18 sztuk
Producent	Lubella

## Opis produktu

Makaron Krajanka Lubella 250 g x Karton (18 sztuk)

## Składniki

mąka makaronowa pszenna, masa jajowa pasteryzowana 9,9%

## Wartości odżywcze

w 100 g ugotowanego produktu

Wartość energetyczna

Tłuszcz

- w tym kwasy tłuszczowe nasycone

Węglowodany

- w tym cukry

Błonnik

Białko

Sól

Zawartość soli wynika wyłącznie z obecności naturalnie występującego sodu.

Nazwa produktu uregulowana prawnie

Makaron jajeczny. Krajanka.

Marka

Lubella

Cechy

ulepszona receptura, czas gotowania: 5 min

Marka standaryzowana

Marka: Lubella

Adres firmy

ul. Wrotkowska 1 20-469 Lublin

Opis produktu

Lubella Jajeczna to tradycja i doświadczenie, dzięki którym nasz makaron jest jeszcze bardziej sprężysty i nie skleja się dlatego Lubella jest idealna do każdej zupy A do tego ten naturalny kolor i wyjątkowy smak! Zanim Lubella Jajeczna trafi na twój głęboki talerz, czeka ją całkiem spora droga. A więc startujemy! Zaczynamy od dokładnej selekcji... zbóż! Mielimy tylko ziarno wysokiej jakości. Tak powstaje mąka, która trafia do makaronu Lubella. I nadszedł czas na jaja! Teraz Lubella jeszcze bardziej jajeczna.

Najwyższa pora dokładnie wyrobić i uformować ciasto makaronowe. Lubella Jajeczna jest już gotowa!

O marce

Lubella Tradycja od 1881

Nazwa firmy

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

Zalecenia dla alergików

Jaja: Zawiera

Pszenica: Zawiera

Przechowywanie

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Przepisy

Wyśmienita pomidorowa Potrzebujesz: Makaron Lubella Jajeczna krajanka 200 g  
Koncentrat pomidorowy Łowicz 300 ml Skrzydełka z kurczaka 200 g Włoszczyzna 1 szt. Śmietana do zup 100 ml Masło 100 g Nać koperku lub pietruszki 6 łydyg Cukier 2 łyżki Woda 3 litry Sól, pieprz do smaku 1. Na pierwszy ogień... Do garnka włóż umyte skrzydełka z kurczaka oraz obraną i umytą włoszczyznę. Zalej 3 litrami wody i doprowadź wodę do zagotowania. 2. W międzyczasie... Na patelni rozpuść masło, przesmaż koncentrat pomidorowy i dodaj do garnka z wrzącym wywarem. Gotuj 45 minut, następnie odcedź płyn i dopraw cukrem, solą i pieprzem do smaku. Zupę zabieli śmietaną. 3. To już prawie meta! Makaron ugotuj zgodnie z instrukcją na opakowaniu, rozłóż na talerze i zalej zupą. Pomidorową posyp posiekanym koperkiem lub pietruszką. Poszło Ci świetnie! Bravo! Zainspiruj się! - [www.uwielbiam.pl](http://www.uwielbiam.pl)

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 Jajeczna. Gotuj około 5 minut. Od czasu do czasu zamieszaj. Ugotowany makaron przelej zimną wodą i odcedź.

Rozmiar opakowania

250

Jednostka (tekst opisowy)

g

Średnia miara

Średnia miara (e)

Jednostka (specyficzna)

Jednostka (specyficzna): Gramów

Rodzaj opakowania

Typ: Opakowanie wielokrotnie zamykane

Wymiar liczbowy

Wymiar liczbowy: 250

Wymiar

Wymagana wysokość na półce: 181

Wymagana szerokość na półce: 113

Wymagana głębokość na półce: 49

Waga

Waga brutto: 256

Jednostka sprzedażowa

Wysokość: 181

Szerokość: 113

Głębokość: 49

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](http://www.lubella.pl)

Adres internetowy

[www.lubella.pl](http://www.lubella.pl)

Języki na opakowaniu

inne, polski

Język produktu

Język danych: polski

Główny język opisu: polski

Podzielony opis produktu

Nazwa funkcjonalna: Makaron

Wariant: krajanka