



<https://sklep.pierozekosiek.pl> 573313216

sklep@sklep.pierozekosiek.pl



PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

Nr katalogowy: 2

Czas wysyłki: Wysyłka w najbliższą środę

Cena

20,99 PLN

Opis produktu

W Wytwórni Pierogów Domowych "Pierozek" prezentujemy niezwykle pierogi z kapustą i grzybami, które przenoszą smak tradycji i naturalnych składników na wyższy poziom. Nasze pierogi są pieczołowicie wytwarzane, aby dostarczyć autentyczny smak i wyjątkową jakość.

Pierogi z kapustą i grzybami tworzymy według tradycyjnych receptur, które są dziedziczone z pokolenia na pokolenie. Wybieramy tylko świeże, lokalne składniki, takie jak aromatyczne grzyby i soczysta kapusta, aby stworzyć niezapomniane połączenie smakowe. Każdy kawałek pieroga jest starannie złożony, aby zapewnić prawdziwą ucztę dla Twojego podniebienia.

To danie idealne dla tych, którzy cenią smak i zdrowe składniki. Grzyby dodają intensywności, podczas gdy kapusta nadaje daniu lekkości i świeżości. Ta harmonijna mieszanka smaków zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Nasi doświadczeni kucharze wyrabiają każdego pieroga ręcznie, przykładając ogromną wagę do każdego detalu. Starannie formowane ciasto i obfite nadzienie sprawiają, że nasze pierogi to prawdziwa uczta dla zmysłów. Bez dodatku konserwantów czy sztucznych składników, każdy kęs to autentyczny smak natury.

Pierogi z kapustą i grzybami "Pierozek" to danie, które pasuje do wielu okazji. Mogą być

podane jako wykwintna przekąska na przyjęciach, doskonały dodatek do obiadu lub nawet główne danie na rodzinne spotkanie. Ich uniwersalność sprawia, że są popularne i cenione przez wszystkich.

Zamawiając nasze pierogi z kapustą i grzybami, masz pewność, że otrzymujesz produkt najwyższej jakości. Dbamy o świeżość, smak i zadowolenie naszych klientów. Nasze pierogi są starannie przygotowane i gotowe do podania w wygodnym opakowaniu.

Skosztuj wyjątkowych pierogów z kapustą i grzybami już dziś, pozwól sobie na chwilę kulinarnej rozkoszy. Wytwórnia Pierogów Domowych "Pierozek" to gwarancja smaku, jakości i tradycji, które zasmakują Ci jak nigdy dotąd.

Zamów **pierogi z kapustą i grzybami** już teraz na <https://sklep.pierozekosiek.pl/>

SKŁAD:

- mąka **pszenna** (zawiera **gluten**),
- kapusta kiszona,
- pieczarki,
- grzyby leśne w zmiennych proporcjach (podgrzybek, borowik, koźlarz, maślak),
- jaja,
- cebula,
- woda,
- olej rzepakowy,
- przyprawy.

ZAWARTOŚĆ FARSZU NIE MNIEJ NIŻ 47%

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Zagotować 2 litry osolonej wody na 500g mrożonych pierogów. Pierogi **stopniowo** wrzucać do **wrzącej wody**, lekko zamieszać. Gotować na słabym ogniu, pod przykryciem przez około 10 minut.

Przechowywać w temperaturze od -5 st. C do -18 st. C

PRODUKT GŁĘBOKO MROŻONY, NIE ZAMRAŻAĆ PONOWNIE.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100G

Wartość energetyczna	1034 kJ/249 kcal
Tłuszcz	17g
w tym kwasy	
tłuszczowe nasycone	1,7g
Węglowodany	22g
w tym cukry	2g
Błonnik	5,6g
Białko	4,4g
Sól	0,8g

OKRES PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

10 MIESIĘCY OD DATY PRODUKCJI!