



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

[sklep@sklep.pierozekosiek.pl](mailto:sklep@sklep.pierozekosiek.pl)



## **PIEROGI Z SEREM, SZPINAKIEM I NUTĄ SZAŁWI**

Nr katalogowy: 9

Czas wysyłki: Wysyłka w najbliższą środę

### **Cena**

20,99 PLN

## **Opis produktu**

Wytwórnia Pierogów Domowych "Pierozek" z radością przedstawia nasze wyjątkowe pierogi z serem, szpinakiem i nutą szałwi - połączenie smaków, które oczaruje Twoje podniebienie. Nasze pierogi są starannie przygotowane z myślą o zapewnieniu niezapomnianych doznań kulinarnej przyjemności i najwyższej jakości.

Pierogi z serem, szpinakiem i szałwią to połączenie kremowego sera, świeżego szpinaku i delikatnej nuty szałwii. Każdy kęs to harmonijne połączenie tych smaków, które tworzy niepowtarzalną mieszankę zmysłowych doznań. Szpinak dodaje świeżości i chrupkości, a szałwia nadaje subtelny, ziołowy aromat.

W Wytwórni Pierogów Domowych "Pierozek" priorytetem jest dbałość o jakość i autentyczność. Nasze pierogi są wytwarzane z pasją i starannością, aby dostarczyć Ci prawdziwie domowego smaku i autentyczną przyjemność z jedzenia.

Pierogi z serem, szpinakiem i szałwią to nie tylko pyszne danie, ale również doskonały wybór dla osób ceniących zdrową i zrównoważoną dietę. Szpinak jest bogatym źródłem witamin i minerałów, a szałwia ma właściwości prozdrowotne i pobudzające apetyt.

Zamawiając nasze pierogi z serem, szpinakiem i szałwią, otrzymujesz produkt najwyższej jakości. Nasze opakowania zapewniają świeżość i łatwość przechowywania, abyś mógł cieszyć się naszymi pierogami zawsze wtedy, gdy masz na nie ochotę.

Odkryj unikalne połączenie smaków w naszych pierogach z serem, szpinakiem i szałwią. Wytwórnia Pierogów Domowych "Pierozek" gwarantuje autentyczność, jakość i niezapomniane doznania kulinarne. Zamów nasze pierogi i pozwól sobie na wyjątkową przyjemność delektowania się kremowym serem, świeżym szpinakiem i nutą szałwii, które ożywią Twoje podniebienie.

---

**SKŁAD:**

- mąka **pszenna** (zawiera **gluten**),
- ser (**mleko**),
- szpinak,
- cebula,
- **jaja**,
- 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	763 kJ/181 kcal
Tłuszcz	3,6g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,8g
Węglowodany	29g
w tym cukry	3,7g
Błonnik	3,8g
Białko	9,6g
Sól	0,7g

---

#### TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

**10 MIESIĘCY OD DATY PRODUKCJI!**