



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

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



## PIEROGI STAROPOLSKIE

Nr katalogowy: 10

Czas wysyłki: Wysyłka w najbliższą środę

### Cena

19,99 PLN

## Opis produktu

Wytwórnia Pierogów Domowych "Pierozek" ma zaszczyt przedstawić nasze wyjątkowe pierogi staropolskie z kaszą gryczaną, grzybami leśnymi i wędzonym boczkiem - autentyczne danie, które przeniesie Cię w magiczny świat tradycji i smaku. Nasze pierogi staropolskie są przygotowane z najwyższą starannością, aby zapewnić Ci niezapomniane doznania kulinarne i podróż w czasie.

Pierogi staropolskie z kaszą gryczaną, grzybami leśnymi i wędzonym boczkiem to połączenie smaków, które oddają ducha staropolskiej kuchni. Delikatne ciasto skrywa w sobie bogate nadzienie z kaszy gryczanej, aromatycznych grzybów leśnych i intensywnie wędzonego boczku. Każdy kęs jest niepowtarzalnym połączeniem tekstur i smaków, które z pewnością zaspokoją Twoje podniebienie.

W naszej Wytwórni Pierogów Domowych "Pierozek" kładziemy duży nacisk na zachowanie autentyczności i tradycji. Nasze pierogi staropolskie są wykonane według starannie przekazywanych receptur, które zapewniają oryginalny smak i wyjątkowy charakter tego dania. Wierzymy w wartość kulinarnego dziedzictwa i pragniemy podzielić się nim z Tobą.

Pierogi staropolskie z kaszą gryczaną, grzybami leśnymi i wędzonym boczkiem to nie tylko danie o wyjątkowym smaku, ale również o głębokim znaczeniu kulturowym. To połączenie składników, które odzwierciedla polską tradycję i umiejętność korzystania z darów natury.

Zamawiając nasze pierogi staropolskie, otrzymujesz autentyczne danie przygotowane z pasją i szacunkiem dla tradycji. Nasze opakowania zapewniają świeżość i wygodę przechowywania, abyś mógł cieszyć się naszymi pierogami zawsze, gdy masz na nie ochotę.

Odkryj smak staropolskiej kuchni w naszych pierogach z kaszą gryczaną, grzybami leśnymi i wędzonym boczkiem. Wytwórnia Pierogów Domowych "Pierozek" to gwarancja autentyczności, jakości i niezapomnianych doznań kulinarnej podróży. Zamów nasze pierogi i przenieś się w czasie, delektując się wyjątkowym połączeniem kaszy gryczanej, grzybów leśnych i wędzonego boczku, które zaspokoje Twoje podniebienie i podkreśli znaczenie tradycji kulinarnych.

---

#### SKŁAD:

- mąka **pszenna** (zawiera **gluten**),
- kasza gryczana,
- boczek wędzony parzony,
- cebula,
- grzyby leśne w zmiennych proporcjach (podgrzybek, borowik, koźlarz, maślak),
- **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	869 kJ/207 kcal
Tłuszcz	5,8g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	1,6g
Węglowodany	35g
w tym cukry	5,7g
Błonnik	4,6g
Białko	6,2g
Sól	0,9g

---

#### TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

**10 MIESIĘCY OD DATY PRODUKCJI!**