



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



USZKA Z GRZYBAMI

Nr katalogowy: 14

Czas wysyłki: Wysyłka w najbliższą środę

Cena

30,99 PLN

Opis produktu

Zapraszamy do odkrycia niezwykłego smaku naszych Uszek z grzybami, oferowanych przez Wytwórnię Pierogów Domowych "Pierozek" - rodzinny biznes z długoletnią tradycją w produkcji ręcznie robionych pierogów.

- **Naturalne składniki, tradycyjna receptura:**
Nasze Uszka z grzybami to kwintesencja polskiego smaku. Wykorzystujemy tylko najwyższej jakości składniki, a nasza tajemnicza receptura przekazywana jest z pokolenia na pokolenie. Każdy kęs to podróż do autentycznych, tradycyjnych smaków.
- **Ręcznie robione z pasją:**
Wyroby "Pierozek" nie są zwykłymi pierogami. To dzieło sztuki kulinarnej, które powstaje dzięki pasji i doświadczeniu naszej rodziny. Każde Uszko z grzybami jest formowane ręcznie, dbając o najmniejsze detale, aby dostarczyć Ci niezapomniane doznania smakowe.
- **Grzyby prosto z natury:**
Nasze Uszka wypełnione są wyjątkowym nadzieniem z delikatnych grzybów, które dodają im intensywnego smaku i aromatu. To połączenie tradycji i naturalności, które docenią wszyscy miłośnicy autentycznej kuchni.
- **Długoletnia tradycja "Pierozka":**
Nasza firma to nie tylko producent, ale strażnik dziedzictwa kulinarnej tradycji. Z dumą kultywujemy sprawdzone receptury, tworząc wyroby, które przenoszą Cię w świat smaków z dzieciństwa. Dzięki nam możesz cieszyć się prawdziwym smakiem pierogów, które kochają i doceniają pokolenia.

- Zamów online - dostarczamy tradycję prosto pod Twoje drzwi:
Zamówienie naszych Uszek z grzybami to podróż kulinarnej przygody. Wystarczy kilka kliknięć, aby cieszyć się smakiem naszych wyjątkowych pierogów w zaciszu własnego domu. Dostarczamy tradycję rodzinnej kuchni prosto pod Twoje drzwi!

Odkryj niepowtarzalny smak Uszek z grzybami od Wytwórni Pierogów Domowych "Pierozek" i pozwól sobie na chwilę rozkoszy kulinarnej, którą oferujemy od pokoleń. Tradycja w każdym kęsie - zamów już dziś! #PierozekTradycja #UszkaZGrzybami #PolskaKuchnia

SKŁAD:

- mąka **pszenna** (zawiera **gluten**),
- pieczarki,
- grzyby leśne w zmiennych proporcjach (podgrzybek, borowik, koźlarz, maślak),
- 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	911 kJ/216 kcal
Tłuszcz	4,9g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0,5g
Węglowodany	39g
w tym cukry	2,8g
Błonnik	5,9g
Białko	6,6g
Sól	0,8g

TERMIN PRZYDATNOŚCI DO SPOŻYCIA

5 MIESIĘCY OD DATY PRODUKCJI!