

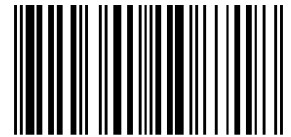
Makaron soba, pszenno-gryczany, Ayuko 300g

Galeria Produktu



Opis Produktu

Makaron soba, pszenno-gryczany, Ayuko 300g Szukasz autentycznego japońskiego makaronu do przygotowania zdrowych i smacznych dań? Chcesz cieszyć się pełnowartościowym posiłkiem bogatym w błonnik i białko roślinne? Zależy Ci na szybkim i wygodnym przygotowaniu posiłków inspirowanych kuchnią azjatycką? ➔ Mamy coś idealnego dla Ciebie! Najważniejsze cechy: Makaron soba Ayuko to japoński klasyk wytwarzany z mąki gryczanej i pszennej, idealny do przygotowania różnorodnych dań zarówno na ciepło, jak i na zimno. Jest to produkt, który zachwyca prostotą, smakiem i uniwersalnością. Naturalny skład - zawiera tylko mąkę gryczaną, pszenną i wodę. Źródło błonnika i białka - doskonały dla osób dbających o zdrową dietę. Szybkie przygotowanie - gotowy w zaledwie 5 minut. Wegański - odpowiedni dla osób na diecie roślinnej. Autentyczny japoński smak - inspirowany kuchnią Azji. Co otrzymujesz: Kupując makaron soba Ayuko, otrzymujesz wysokiej jakości produkt inspirowany japońską kuchnią, który pozwoli Ci przygotować pyszne i zdrowe posiłki w zaciszu własnego domu. Makaron soba Ayuko 300g - porcja wystarczająca na kilka posiłków, idealna do eksperymentowania z różnymi przepisami. Wszechstronny składnik kuchni - doskonały do przygotowania zarówno ciepłych, jak i zimnych dań, zup,



sałatek czy dań stir-fry Dla kogo: Makaron soba Ayuko jest idealny dla miłośników kuchni azjatyckiej, osób dbających o zdrowe odżywianie oraz tych, którzy cenią sobie szybkie i proste w przygotowaniu posiłki. Nie wymaga specjalistycznej wiedzy kulinarnej - każdy poradzi sobie z jego przygotowaniem. Przykłady zastosowań produktu: Zimny soba z sosem sojowym i sezamem Ciepła zupa soba z warzywami i tofu Stir-fry z warzywami i sosem teriyaki Dodatek do sałatek lub dań bento Baza do dań z owocami morza Sposób użycia Przygotowanie makaronu soba jest proste i szybkie. Oto kilka wskazówek: Zagotuj wodę w dużym garnku. Dodaj makaron soba i gotuj przez około 5 minut, aż będzie al dente. Po ugotowaniu, przepłucz makaron zimną wodą. To zatrzyma proces gotowania i nada mu elastyczności. Makaron jest gotowy do użycia w zimnych lub ciepłych daniach. Pamiętaj, że makaron soba świetnie chłonie aromaty sosów, więc doskonale komponuje się z sosem sojowym, sezamowym czy bulionami.

Specyfikacja produktu: Nazwa produktu - Makaron soba, pszenno-gryczany, Ayuko Waga netto - 300g Skład - mąka pszenna (gluten), mąka gryczana, woda, sól Alergeny - Produkt może zawierać śladowe ilości owsa i jaj Wartości odżywcze w 100g produktu: Wartość energetyczna: 1544kJ/369kcal Tłuszcz: 1,8g w tym kwasy tłuszczowe nasycone: 0,5g Węglowodany: 75g w tym cukry: 3,5g Białko: 12g Sól: 0,9g Przechowywanie - W suchym i chłodnym miejscu, chronić przed działaniem promieni słonecznych Kraj produkcji - Chiny Cechy dodatkowe - wegańskie, wegetariańskie Produkt nie zawiera - barwników, konserwantów, oleju palmowego

Odpowiedzi na najczęściej zadawane pytania

Sekcja pytań i odpowiedzi

1. Czy makaron soba jest bezglutenowy? Nie, ten makaron soba zawiera mąkę pszenną, więc nie jest odpowiedni dla osób na diecie bezglutenowej.

2. Jak długo gotować makaron soba? Makaron soba należy gotować około 5 minut, aż będzie al dente.

3. Czy makaron soba można jeść na zimno? Tak, makaron soba doskonale sprawdza się zarówno w daniach ciepłych, jak i zimnych, np. w sałatkach.

4. Czym różni się soba od zwykłego makaronu? Makaron soba jest lżejszy, bogatszy w wartości odżywcze i ma delikatnie orzechowy smak dzięki zawartości mąki gryczanej.

Parametry Techniczne



Parametr	Wartość
Kod producenta	4072
Marka	bez marki
Waga	300
Nazwa handlowa	Makaron Soba
Rodzaj	nitki
Cechy dodatkowe	wegańskie, wegetariańskie
Certyfikat	brak
Produkt nie zawiera	barwników, konserwantów, oleju palmowego
Waga produktu z opakowan	0.4
Kwasy tłuszczowe nasycone	0.5
Węglowodany	66
Cukry	1.4
Białko	16.8
Sól	1
EAN (GTIN)	8720301108718
Stan	Nowy