



Čínská kuřecí pikantní



Vitanské instantní polévky do hrnečku mají nižší uhlíkovou stopu než například banán, ovocný jogurt nebo houska se sýrem. Za tím stojí zejména nízké náklady na dopravu a skladování, minimální odpad při zpracování zeleniny a využití elektřiny z obnovitelných zdrojů. Zkrátka kuřecí polévkou do hrnečku zahřejete sebe, ne planetu.

Složení: semolinové těstoviny 41 % (pšeničná mouka), sušené kuřecí maso 14%, aromata, modifikovaný škrob, jedlá sůl, sušená zelenina (mrkev 2,9%, celer, pórek 0,7%), maltodextrin, kvasnicový extrakt,

řepkový olej, cukr, strouhanka (pšeničná mouka, droždí), vaječný bílek, směs koření, barvivo riboflavin, extrakt rozmarýnový.

Návod k přípravě: 1. Obsah sáčku vsypte do hrnečku. 2. Přidejte 0,2 l vroucí vody a polévku důkladně rozmíchejte. 3. Před podáváním nechte 2 – 3 minuty stát.