



## Gulášová polévka



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 gulášovou polévkou do hrnečku zahřejete sebe, ne planetu.

Složení: modifikovaný škrob, polotovar mix (aroma), sušená cibule mletá, sušený sójový hydrolyzát, škrob, jedlá sůl, sušený česnek mletý, škvařená vepřová slanina 5,5%, sušená paprika sladká mletá 5%,

masová rýže drcená 3,9% (sušené vepřové maso 34,3%, strouhanka (pšeničná mouka, voda, droždí, jedlá sůl), sušený vaječný bílek, pšeničná mouka, jedlá sůl, řepkový olej, cibule, česnek, směs koření), sušené mléko, cukr, sušená cibule restovaná, kvasnicový extrakt, aromata (obsahují sóju), maltodextrin, směs koření, sušená paprika červená granulovaná, sušená majoránka 0,5%, sušená pažitka, řepkový olej, barvivo paprikový extrakt.

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