



Polévka s játrovými knedlíčky



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 polévkou s játrovými knedlíčky do hrnečku zahřejete sebe, ne planetu.

Složení: sušené játrové knedlíčky 25% (pšeničná mouka, olej (kokosový, řepkový), škrob, bílek a vejce, vepřová játra 1,4% %, bramborové vločky, hovězí maso, cibule, kvasnicový extrakt, laktóza,

pšeničná vláknina (bez lepku), kypřicí látky glukonodelta -lakton a hydrogenuhličitan sodný, směs koření, emulgátor monodiglycerid mastných kyselin, droždí, rozmarýnový extract, přírodní aroma), semolinové těstoviny (pšeničná mouka), modifikovaný škrob, laktóza, jedlá sůl, aromata (obsahuje sóju), řepkový olej, sušená játrová zavářka mletá 5,7% (pšeničná mouka, vepřová játra sušená 1%, hovězí maso sušené, vaječný bílek sušený, jedlá sůl, směs koření, droždí, extrakt rozmarýnový, aroma), sušená zelenina (mrkev 1,4%, cibule, petrželová nať 0,4%), pepřový extrakt, barviva (E150c, riboflavin), kyselina (kyselina citrónová).

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.