

Hotové kari, Guláš z černé čočky a fazolí - Delhi dal makhani 280g Ashoka



Hotové jídlo vegánské, bezlepkové, bez přídavných látek, bez přidaného cukru, bez umělých aromat a příchutí, bezmasé. Je jemně pálivé a vaří se z černé čočky a rajčat v omáčce plné zeleniny a koření. Vhodné pro vegany i celiaky.

~~Cena~~ ~~69,00 Kč~~

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 69,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce **SHALAMAR**

Hotové jídlo vegánské, bezlepkové, bez přídavných látek, bez přidaného cukru, bez umělých aromat a příchutí, bezmasé. Pro Indy je toto jídlo stejnou kulturní senzací, jakým je pro řechy vepřo knedlo zelo. **Je jemně pálivé a vaří se z černé čočky a rajčat v omáce plné zeleniny a koření.** Pokrm se připravuje pomalu, aby se do něj uvolnila plná chuť luštěnin. **Vhodné pro vegany i celiaky.**

Složení: Voda. Černá čočka (Vigna mungo). Cibule. Kokosové mléko. Slunečnicový olej. Fazole. Rajčatová pasta. Kešu ořech. Zázvor. Sůl. List koriandru, řesnek. Chilli prášek. Koření (badyán, černý kardamon, pepř, kmín, cassia, chilli, hřebíček, sůl, koriandr, kmín, sušený zázvor, fenykl). Zelené chilli. Kurkumový prášek. Kardamom, Skořice, Hřebíček

Díky unikátní metodě konzervace jídla při vysoké teplotě a tlaku mají všechny roční dobu spotřebu! Jídlo během této doby neztrácí na kvalitě ani chuti. V případě, že jídlo otevřete a nesníte celé, vložte jej do ledničky a spotřebujte do 48 hodin od otevření.

Výhody

- Žádné konzervační látky.
- Nízký obsah cholesterolu.
- Nizkokalorické.
- Bezlepkové.
- 100% vegetariánské.
- Všechny přírodní ingredience
- Příprava v mikrovlnné troubě na 2 minuty.

Skladování při běžné pokojové teplotě

Způsob přípravy

Ve vařící vodě: Z papírové krabíčky vyjměte karí balené v mřížkové fólii. Fólii s karí neporušujte! Celé ponořte na 3 - 5 minut do vařící vody. Poté vyndejte, fólii rozřízněte a servírujte.

V mikrovlnné troubě: Z papírové krabíčky vyjměte karí balené v mřížkové fólii. Fólii rozřízněte a obsah nalijte do nádoby vhodné pro užití v mikrovlnné troubě. Karí ohřejte 1 - 2 minuty a servírujte.

Samostatné sáčky a nádoby - bezplamenný chemický ohřev je speciální sáček nebo nádoba, do které vložíte neotevřené jídlo a chemickou kapsli. Zalijete trochou vody a o 12 minut můžete podávat jídlo. Super řešení pro ohřev jídla v přírodě, kde je zakázán otevřený oheň, fouká silný vítr nebo prší. Zakoupíte u nás v ehopu nebo na prodejně.

Před podáváním můžete karí posypat prvními listy bylinek, první zeleninou nebo zakysanou smetanou.

1 porce

Výživová hodnota na 100 g na porci

Energie kcal 115 321

Energie kJ 479,8 1 343

Bílkoviny g 4,1 11,5

Tuky g 6,7 18,8

Nasyc. tuky g 1,8 5,0

Sacharidy g 9,8 27,4

Cukry g 0,5 1,4

Sodík g 0,3 0,9

Sůl g 0,8 2,2

Pro Indy je toto jídlo stejnou kulturní senzací, jakým je pro řechy vepřo knedlo zelo. Je jemně pálivé a vaří

se z žerňé řořky a rajřat v omářce plné zeleniny a koření. Pokrm se připravuje pomalu, aby se do něj uvolnila plná chuř luřřřnin. Vhodné pro vegany i celiaky.

Hmotnost: 280g

Převod: Ashoka (ADF Foods Ltd), Indie
