

Hotové kari, Hrášek v rajčatové omáče s Tofu – Matar Paneer (Tofu) Vegan Ashoka 280g



Jemně pikantní hotové kari z čerstvého zeleného hrášku v rajčatové omáče s indickým domácím sýrem paneer TOFU. Hotové jídlo bezlepkové, bez laktózy, bez alergenů, bez přídavných látek, bez přidaného cukru, bez umělých aromat a příchutí, veganské.

~~89,00 Kč~~ **69,00 Kč**

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 69,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce **SHALAMAR**

Jemná pikantní hotové karí z prvního zeleného hrášku v rajčatové omáčce s indickým domácím sýrem paneer TOFU. Vynikající hlavní jídlo, doporučené podávání s rýží, naan chlebem nebo chapatis. Hotové jídlo bezlepkové, bez laktózy, bez alergenů, bez prídavných látek, bez přidaného cukru, bez umělých aromat a příchutí, veganské.

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.

Díky unikátní metodě konzervace jídla při vysoké teplotě a tlaku mají všechny roční dobu spotřeby! 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.

Způsob přípravy

Ve vařící vodě: Z papírové krabičky vyjměte karí balené v měkké 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 krabičky vyjměte karí balené v měkké fólii. Fólii rozřízněte a obsah nalijte do nádoby vhodné pro užití v mikrovlnné troubě. Karí ohřejte 1 - 2 minuty a servírujte.

Složení: voda, Hrášek, tofu (sója, voda, kyselina citrónová, sůl), cibule, kokosové mléko, slunečnicový olej, kešu ořechy, česnek, rajčatový protlak, zázvor, sůl, chilli, koriandr, kurkuma, listy pískavice.

Energetická hodnota ve 100g výrobku: 523,3 kJ / 125 kcal

tuky	8,0 g
z toho nasycené mastné kyseliny	2,2g
sacharidy	8,4 g
z toho cukry	0,5g
bílkoviny	5,4g
sůl	0,8g
