

Hovězí vývar 12 hodin tažený, bez soli Perfect Chefs 2x1l



Vývar tažený z opečených hovězích kostí a zeleniny po dobu 12 hodin. Neobsahuje sůl, pouze bylinky a tradiční koření, je ideální pro omáčky, polévky a redukce.

Číslo zboží: 259,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 259,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Hovězí vývar 12 hodin tažený Perfect Chefs
Bez soli, dochucovadel.
Vývar lze je ředit i redukovat.

Vynikající chuťový zážitek s hovězím vývarem Perfect Chefs vyrobeným v ČR. Tento vývar je **tažený** z opečených hovězích kostí a zeleniny po dobu **12 hodin**. Neobsahuje sůl, je ideální pro omáčky, polévky a redukce.
Hovězí vývar Perfect Chefs je velmi silný vývar připravený z opečených hovězích kostí, které do něj přinášejí masitou chuť, a zeleniny, která přidává celé škále chutí zvláštní svěžest. Zvláštními dochucovadly jsou pak pouze bylinky a tradiční koření, díky čemuž je **chuť vývaru maximálně přirozená**.

Vývar je navíc **nesolený**, což je především výhodné pro ty, kdo chtějí mít plnou kontrolu nad solením vlastních pokrmů. Směs různých surovin se vaří po dobu plných 12 hodin, během nichž všechny chutě pečlivě splývají dohromady a vytvářejí perfektně vyváženou chuť, je skvělým základem pro další kreativní vaření. Je ideální pro přípravu různých druhů polévek, omáček a redukcí. Při nižší teplotě získává rosolovitou konzistenci a pro dosažení typické tekuté konzistence stačí jej nechat trochu povolit.

Země původu: Výrobek je vyroben v České republice, což je zárukou kvality a tradiční chuti.
Skladování: vývar by měl být uchováván v suchu a chladu, ideálně do teploty +25 °C. Důležité je spotřebovat jej do data uvedeného na obalu. Po otevření je nutné vývar uchovávat při teplotě do +5 °C a spotřebovat do tří dnů.
Hovězí vývar Perfect Chefs je dodáván v tetrapakových baleních o obsahu 1 litr.

Složení: Vývar (pitná voda, hovězí kosti 38 %, cibule, mrkev, CELER, směs koření, jedlá sůl, slunečnicový olej).

Alergenem může být celer a výrobky z něj.

Přepravní hmotnost: 6 kg

Země původu: CZE

Balení: 6 x 1 l

Tuky: 0,5 g

Sacharidy: 1,4 g

Bílkoviny: 3,5 g

Sůl: 0,25 g

Alergeny: 09 CELER

Stopová množství alergenů: Neobsahuje

Vývary Perfect Chefs vaří každý den od základu. Díky hi-tech varnému zařízení připravují nutričně bohaté vývary z čerstvých surovin tradiční metodou pomalého vaření – hovězí vývar 12 hodin či kuřecí 6 hodin.

Díky špičkové skandinávské technologii se vývary mohou ihned po uvaření, ještě za tepla, naplnit do obalů a sterilně zabalit. Celý proces přípravy je pečlivě monitorován, aby se zaručila stálá vysoká kvalita a chuť.

Vývary Perfect Chefs mají trvanlivost až 1 rok při teplotě do +25 °C, takže mohou být neustále po ruce. Při nižší teplotě mají vývary rosolovitou konzistenci (stačí nechat povolit).

Silné vývary Perfect Chefs se výborně hodí jako základ polévek, omáček a šťáv, na dušení a pečení. Intenzita dávkování se může volit podle chuti.

Vývary jsou dochucené bylinkami a kořením. Lze je ředit i redukovat.

Balení: 2x 1 litr