

Kuřecí vývar 6 hodin tažený, bez soli Perfect Chefs 2x1l



Vývar tažený z opečených kořecích kostí a zeleniny po dobu 6 hodin. Neobsahuje sůl, pouze bylinky a tradiční koření, je ideální pro omáčky, polévky a redukce.

~~Cena před slevou~~ 259,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 259,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Bosfood](#)

Kořesí vývar 6 hodin tažený Perfect Chefs
Bez soli, dochucovadel.
Vývar lze je ředit i redukovat.

Vynikající chuťový zážitek s kuřecím vývarem Perfect Chefs vyrobeným v ČR. Tento vývar je **tažený** z opečených hovězích kostí a zeleniny po dobu 6 **hodin**. Neobsahuje sůl, je ideální pro omáčky, polévky a redukce.

Kuřecí vývar Perfect Chefs je velmi silný vývar připravený z opečených kuřecích kostí, které do něj přináší 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 6 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 redukci. 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.
Kuřecí vývar Perfect Chefs je dodáván v tetrapakových baleních o obsahu 1 litr.

Složení: Kuřecí 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