

Link do produktu: <https://soldiersasg.pl/kurczak-w-sosie-smietanowym-z-makaronem-this1-p-3303.html>

Kurczak w sosie śmietanowym z makaronem - THIS1

Cena	48,00 zł
Dostępność	Aktualnie niedostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	006020
Kod EAN	5905669596220
Producent	THIS1

Opis produktu

Kurczak w sosie śmietanowym z makaronem to szybkie i sycące danie, które łączy **delikatne kawałki kurczaka z aksamitnym sosem śmietanowym**, wzbogaconym o **warzywa i zioła**. Całość podana jest z **makaronem al dente**, co sprawia, że każdy kęs to połączenie wyrazistego smaku. Danie przygotowano z **naturalnych składników**, bez konserwantów, a dzięki procesowi **liofilizacji** zachowuje ono pełnię wartości odżywczych. Wystarczy zalać gorącą wodą, wymieszać i odczekać kilka minut, by cieszyć się pełnowartościowym posiłkiem w każdych warunkach – w domu, w podróży, na wyprawie.

Dlaczego warto wybrać to danie?

- **Naturalne składniki** bez konserwantów
- **Szybkie przygotowanie** – zalać gorącą wodą, odczekać, gotowe!
- **Wysoka kaloryczność** – ponad **500 kcal**
- **Wygodne, hermetyczne opakowanie** – łatwe w transporcie i odporne na uszkodzenia
Wysoka zawartość białka - 32 g w porcji

Sposób przygotowania produktu do spożycia:

1. Otwórz opakowanie w miejscu nacięcia, nad struną
2. Wyjmij dwa pochłaniacze
3. Wlej 420 ml gorącej wody lub do 7 kreski w opakowaniu (uwaga, po uwodnieniu poziom dania może spaść poniżej 6 kreski – nie dolewamy wtedy wody)
4. Starannie wymieszaj
5. Zamknij strunę i poczekaj 12 minut
6. Otwórz w miejscu nacięcia pod struną, wymieszaj ponownie i spożyj bezpośrednio po przygotowaniu.

Waga netto dania w opakowaniu	130 g
Waga porcji po przygotowaniu	550 g
Wartość energetyczna w porcji	529 kcal / 2231 kJ
Proteiny (białka) w porcji	32 g
Węglowodany w porcji	68,9 g
w tym cukry	17 g
Tłuszcze	15,3 g
w tym nasycone kwasy tłuszczowe	12,4 g
Błonnik w porcji	7,3 g
Sól w porcji	3,1 g

Dane techniczne:

Producent	THIS1
Wartość energetyczna	529 kcal
Waga	130 g (550g po przygotowaniu)
Czas przygotowania	~15min
Sposób przygotowania	Zalej gorącą wodą i odczekaj 12minut
Rodzaj opakowania	Hermetyczne