



КУРОЧКА СУ-ВІД



М'ЯСО ГРУДНОЇ ЧАСТИНИ

тушки курчати-бройлера су-від охолоджене

Se

Курочка Су-від від «Наша Ряба» – це ніжна, соковита курочка, що тане у роті. Продукт готовий до вживання, тож заощаджений час ви зможете присвятити собі та своїм близьким.

P

Перш ніж потрапити у вашу страву, курочка з нашої птахофабрики пройшла делікатну термічну обробку у вакуумній упаковці.

B5

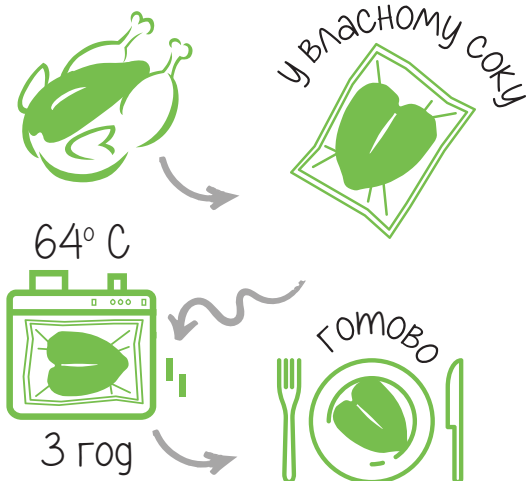
* Технологія су-від дозволяє зберегти максимум вітамінів та мікроелементів, а також повноцінний смак курочки, завдяки тривалому приготуванню.

Селен	35 мкг (мкг)	64%
Фосфор	230 мг (мг)	33%
Вітамін B5 (пантотенова кислота)	0,92 мг (мг)	15%

Відповідно до референсних величин добового споживання, встановлених Законом України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»

*Інформація про наявність цих поживних речовин не означає, що вони містяться лише в даному продукті або містяться в більшій кількості, ніж в інших аналогічних продуктах. Ця інформація наведена для сприяння розумінню споживачами вмісту поживних речовин у курятині та їх цінності в раціоні харчування людини. Зазначені показники можуть мати допустимі відхилення. Додаткова інформація — на ryaba.ua

Як ми приготували курочку Sous vide (су-від)?



БІЛКИ
20 г
в 100 г

ККАЛ
125
в 100 г

Споживайте охолодженим або розігрійте в будь-який зручний для вас спосіб:



занурте в киплячу воду вакуумний пакет



обсмажте для отримання апетитної скоринки з обох сторін, попередньо доставши з пакету та змастивши олією



розігрійте, попередньо зробивши надріз у пакеті



запикайте, попередньо доставши з пакету та змастивши рослинною олією

Оскільки кухонні прилади мають різні технічні характеристики, час розігрівання може відрізнятися.

Як смакувати:



Додавайте курочку су-від в салат, перші страви, сендвічі



Подавайте як основну страву з гарніром



Насолоджуйтеся шматочками курочки су-від з улюбленим соусом

✓ Соковита ✓ Корисна ✓ Готова до вживання