



Confit z koguta 60% mięsa



Bez sztucznych konserwantów, długi termin do spożycia.

Gotowe do spożycia – smalec powinien być miękki ,otworzyć puszkę , zawartość wysunąć do naczynia , delikatnie bo mięso jest bardzo kruche , oddzielić każdą nogę . Podgrzać w piekarniku około 170 °C .

Przechowywać w chłodnym, suchym miejscu 4-20 °C

Po otwarciu przechowywać w lodówce do 5 dni najlepiej zalane tłuszczem kaczym, aby mięso nie obsychało.

Uwagi

Pozostały tłuszcz, po spożyciu confit można doprowadzić do wrzenia , po wystudzeniu przełożyć do słoików i przechowywać kilka tygodni w lodówce lub ładnych parę miesięcy w zamrażarce.

- Można dokładać do gotowanej kiszzonej kapusty, bigosu
- Tłuszczem można polewać mięso podczas pieczenia, smażyć kotlety itp.
- Dodawać do rosółów wołowych, poprawi smak

Skład: nogi koguta, tłuszcz kaczki, sól.



Wartość odżywcza w 100g

Wartość energetyczna 1627kj/392kcal

Tłuszcze 35g w tym nasycone kwasy tłuszczowe 12,5g

Cukry 0g

Węglowodany 0,2g

Białko 16g

Sól 1,5g

Opakowanie zbiorcze: - karton 6 szt.