



# Smaki, które zapraszają do stołu.

## Barszcz Biały Czaniecki na zakwasie HoReCa

Objętość netto: 3000 ml

[www.zurczaniecki.pl](http://www.zurczaniecki.pl)

*Kuchnia łączy!*



New line sp. z o.o., ul. Legionów 1, 32-650 Kęty, tel. +48 33 432 23 66, [www.zurczaniecki.pl](http://www.zurczaniecki.pl) CRANDER®

**BARSZCZ  
BiAŁY  
CZANIECKI  
NA ZAKWASIE  
HoReCa**

**niepasteryzowany, bo NATURALNE  
najlepiej!**

Objętość netto: **3l** Wydajność: **15l**

Najlepiej spożyć przed:  
Data jest numerem partii.  
Zamkniętą butelkę przechowywaj w suchym, chłodnym i zacienionym miejscu. Po otwarciu zużyj w całości.

**Wartość odżywcza w 100 g produktu**

Wartość energetyczna	42 kJ/10 kcal
Tłuszcz	< 0,5 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	< 0,1 g
Węglowodany	1,5 g
w tym cukry	< 0,5 g
Błonnik	0,8 g
Białko	1,4 g
Sól	< 0,01 g

519 06 89 219 22 1 833 Butelkę wraz z naklejką i etykietą po zużyciu wyrzucić do zielonego pojemnika.

Sposób użycia: Zawartość butelki dodać do 12 l wywaru. Gotuj 2-3 minuty. Podawać z ulubionymi dodatkami.  
Barszcz Biały Czaniecki na zakwasie od Andrzeja Piskulka - nowa odsłona i ten sam niezapomniany smak, który uwielbiasz od lat.