



# Smaki, które zapraszają do stołu.

## Barszcz Biały Czaniecki na zakwasie HoReCa

Objętość netto: 3000 ml

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

*Kuchnia łączy!*



**BARSZCZ  
BiAŁY  
CZANIECKI  
NA ZAKWASIE  
HoReCa**

**Objętość netto: 3l**

**Wydajność: 15l**

**NIEPASTERYZOWANY, BO NATURALNIE  
najlepiej!**

**Najlepiej spożyć przed:**  
Data jest numerem partii.  
Zamkniętą butelkę przechowuj w suchym, chłodnym i zaciemnionym miejscu. Po otwarciu użyj 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

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

Składniki: woda, mąka pszenna, zakwas pszenny (woda, mąka pszenna, bakterie kwasu mlekowego) - 4%, mąka pszenna, gołębki, czosnek, majeranek, ziele angielskie, liść laurowy.

Sposób użycia: Zawartość butelki dodać do 12 l wywaru. Gotuj 2-3 minuty. Podawaj z ulubionymi dodatkami.

Barszcz Biały Czaniecki na zakwasie od Andrzeja Piatka - nowa odmiana i ten sam niezapomniany smak, który inspirował od lat.