

## POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA DO ZAPIECZENIA



Produkt wieprzowy w sosie własnym, parzony, w folii niejedalnej. To idealna propozycja dania na uroczysty obiad w gronie rodziny i przyjaciół. Wystarczy przygotować połędwiczkę według instrukcji podanej na opakowaniu – wstawić do piekarnika i po blisko 60 minutach mięso będzie gotowe. Połędwiczkę charakteryzuje doskonała soczystość oraz wyborny smak i aromat, obok których nie można przejść obojętnie. Forma opakowania: produkt w folii niejedalnej, przeznaczony do podgrzewania wyrobu. Waga: 500-550 g

### WARTOŚCI ODŻYWCZE (W 100 G PRODUKTU):

<b>energia</b>	<b>114 kcal</b>
<b>tłuszcz</b>	<b>4,5 g</b>
<b>cukier</b>	<b>&lt;0,5 g</b>
<b>kwasy tł. nasycone</b>	<b>1,8 g</b>
<b>białko</b>	<b>18 g</b>
<b>węglowodany</b>	<b>&lt;0,5 g</b>
<b>sól</b>	<b>1,3 g</b>