Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 07:27

Link do produktu: https://www.zamawiamzdomu.pl/lowicz-sos-slodko-kwasny-z-kawalkami-ananasa-500g-p-365.html



ŁOWICZ Sos słodko-kwaśny z kawałkami ananasa 500g

Cena	**8,50 zł**
Numer katalogowy	**LOWI-012646**
Kod producenta	**LOWI-012646**
Kod EAN	**5900397016439**
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	**3**
Produkt nie zawiera	**konserwantów**
Kod producenta	**LOWI-012646**
Waga	**500**
Nazwa handlowa	**Sos słodko-kwaśny**
EAN (GTIN)	**5900397016439**
Marka	**Łowicz**

Opis produktu

Sos słodko – kwaśny. Sos warzywno - pomidorowy z kawałkami ananasa. Pasteryzowany.

Opakowanie sosu użyte w przepisie wystarczy do przygotowania dania dla **3 osób.**

Chroń przed światłem. Po otwarciu przechowuj w lodówce i spożyj w ciągu 48 godzin.

Składniki: woda, cukier, marchew, cebula (8,8%), pomidory (8%), koncentrat pomidorowy (5%), papryka czerwona (4,4%), papryka zielona (4,4%), ananas (3,4%), ocet spirytusowy, przecier jabłkowy, skrobia modyfikowana kukurydziana, pędy bambusa (2%), sól, przyprawy i ekstrakty przypraw, zioła, ekstrakty warzyw, aromaty.

Może zawierać seler.

Wartość odżywcza: w 100 g produktu

- **energia:** 314 kJ / 74 kcal
- **tłuszcz:** < 0,5 g
- **w tym kwasy nasycone:** < 0,1 g
- **węglowodany:** 16 g
- **w tym cukry:** 15 g
- **białko:** 1,1 g
- **sól:** 1,2 g

Sosy Łowicz to doskonały dodatek do makaronu, ryżu oraz mięs. Nie zawierają konserwantów i gumy guar, a ich smak dopasowany jest do gustu Polaków.


Samo najlepsze!
ŁOWICZ
SOS
SŁODKO-KWAŚNY
PEŁEN WARZYW
BEZ KONSERWANTÓW



ŁOWICZ

SOS SŁODKO-KWAŚNY

SOS WARZYWNO-POMIDOROWY Z CZĄSTKAMI ANANASA

PASTERYZOWANY

POLSKI PRODUCENT

grafika symboliczna

Składniki: woda, cukier, marchew, cebula (8,8%), pomidory (8%), koncentrat pomidorowy (5%), papryka czerwona (4,4%), papryka zielona (4,4%), ananas (3,4%), ocet spirytusowy, przecier jabłkowy, skrobia modyfikowana kukurydziana, pędy bambusa (2%), sól, przyprawy i ekstrakty przypraw, zioła, ekstrakty warzyw, aromaty. Może zawierać **seler**.

PRZEPIS NA DORSZA W SOSIE SŁODKO-KWAŚNYM

Potrzebujesz: sos słodko-kwaśny Łowicz, ok. 300 g filetu z dorsza, 2 łyżki oleju, ok. 2 torebki ryżu, mąka do obtaczania.
Przygotowanie: 1. Rybę pokrój na kawałki, obtocz w mące. 2. Podsmaż na 2 łyżkach oleju. 3. Dodaj sos i podgrzej ok. 3 minuty. 4. Podawaj z ryżem.

Przepisów szukaj na:

Opakowanie sosu użyte w przepisie wystarczy do przygotowania dania dla 3 osób.

Najlepiej spożyć przed końcem: data i numer partii na wieczku. Chronić przed światłem. Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 48 godzin.

Agros Nova FOOD Sp. z o.o. Sp.k.
ul. Ząbkowska 27
03-736 Warszawa, www.mojlowicz.pl

WARTOŚĆ ODŻYWCZA W 100g PRODUKTU

Energia	314 kJ / 74 kcal
Tłuszcz	<0,5 g
w tym kwasy nasycone	<0,1 g
Węglowodany	16 g
w tym cukry	15 g
Białko	1,1 g
Sól	1,2 g

5 900397 016439

masa netto: ℮ 500 g

LOW1SOS-PL-SLSOOG-SLOKWA-V13