Dane aktualne na dzień: 23-11-2026 07:37

Link do produktu: https://www.zamawiamzdomu.pl/mk-soczewica-konserwowa-w-zalewie-puszka-400g-italia-p-216.html



MK SOCZEWICA KONSERWOWA W ZALEWIE puszka 400g ITALIA

Cena	**3,70 zł**
Numer katalogowy	**0000009863**
Kod producenta	**0000009863**
Kod EAN	**5902693184065**
Waga	**400**
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	**400**
EAN (GTIN)	**5902693184065**
Błonnik	**5.4**
Kod producenta	**0000009863**
Nazwa handlowa	**SOCZEWICA KONSERWOWA**
Białko	**6.4**
Rodzaj warzyw marynowanych	**soczewica**
Marka	**Konshurt**

Opis produktu



SOCZEWICA MK 400G



Soczewica jest dobrym źródłem białka, błonnika i minerałów. Oto kilka powodów, dla których warto używać soczewicy konserwowej:

1. Błonnik: Soczewica jest bogata w błonnik, który pomaga utrzymać zdrowie układu trawiennego i pomaga regulować poziom cukru we krwi.
2. Białko: Soczewica jest dobrym źródłem białka, które jest potrzebne do budowy i utrzymania tkanek ciała.
3. Minerały: Soczewica jest bogata w minerały takie jak żelazo, magnez, fosfor i potas.
4. Łatwe w użyciu: Soczewica jest łatwa w użyciu, ponieważ jest już ugotowana, dlatego nie trzeba tracić czasu na

gotowanie.
5. Wielofunkcyjność: Soczewica konserwowa może być użyta do przygotowywania różnych potraw, takich jak sałatki, zupy, pasty, kotletów, czy jako dodatek do mięsa.

Soczewica jest bardzo uniwersalnym składnikiem, dlatego może być używana do przygotowywania różnych potraw. Oto kilka przykładów:

1. Sałatki: Soczewica jest często używana jako składnik sałatek. Można ją łączyć z warzywami, owocami, orzechami, serami i różnymi dressingami.
2. Zupy: Soczewica jest również często używana jako składnik zup, zwłaszcza zup kremów, gulaszy, zupy pomidorowej, czy zupy jarzynowej.
3. Dania mięsne: Soczewica może być również używana jako dodatek do mięsa, np. do kotletów, klopsów, czy pasztetów.
4. Wegetariańskie dania: Soczewica jest również często używana jako składnik wegetariańskich dań, takich jak kotlety, pasty, czy kulki.
5. Dodatek do ziemniaków: Soczewica jest często używana jako dodatek do ziemniaków, np. jako farsz do placków, czy jako składnik sałatki ziemniaczanej.
6. Dania azjatyckie : Soczewica jest często używana w kuchni indyjskiej, jako składnik curry, czy duszonych potraw.




M K
Soczewica
MADE IN ITALY
Lentils

