

Link do produktu: <https://www.gunszop.pl/liofilizat-lyofood-makaron-z-serem-mac-cheese-370g-p-2839.html>

## Liofilizat - Lyofood Makaron z serem Mac & Cheese 370g



Cena	<b>39,99 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Numer katalogowy	<b>SS200-00226</b>
Kod EAN	<b>5906122901131</b>

### Opis produktu

#### Żywność liofilizowana - Lyofood - Makaron z serem Mac & Cheese

Wyprodukowana przez polską firmę [Lyofood](#) żywność liofilizowana makaron z serem Mac&Cheese, opakowanie 370 g.

#### Mac & Cheese - serowa uczta w plenerze

Jeśli uważasz, że wszystko smakuje lepiej z serem, mamy coś, co Cię nie zawiedzie! Nasze Mac & Cheese to klasyka w nowym, wyrafinowanym wydaniu — daleko mu do banału. Pszenny makaron zanurzyliśmy w kremowym sosie stworzonym z trzech wyselekcjonowanych serów: klasycznego cheddara, aromatycznego pecorino romano i wykwintnego gruyère. Dzięki temu LYO Mac & Cheese zamieni każdą kolację w terenie w niezapomnianą serową ucztę — gdziekolwiek jesteś.

**Lyofood - Mac & Cheese** przed liofilizacją jest gotowany. Produkt bez dodatku cukru, wzmacniaczy smaku, konserwantów ani oleju palmowego. Wyprodukowano w Polsce

**100% smaku - 100% naturalnie**

#### Składniki:

makaron (semolina z **pszenicy**) 54 %, **mleko** 27 %, **ser** cheddar 8 %, **ser** pecorino romano (ChNP) 3,5 %  
mąka ziemniaczana, **ser** gruyère 1,5 %

#### **masło**

cebula

bulion roślinny (mąka kukurydziana, sól, cebula, ekstrakt drożdżowy  
aromaty z naturalnych ekstraktów roślinnych)

sól

przyprawy

#### Informacje dla alergików:

Zawiera gluten, laktozę

100 g

30 g Mała porcja

#### Informacje dodatkowe:

- Źródło białka
- Niska zawartość cukrów,
- Bez oleju palmowego,
- Termin przydatności 5 lat;
- **Wyprodukowano w Polsce.**

**Sposób przygotowania:**

1. Otworzyć opakowanie korzystając z nacięcia na nad struną
2. Usunąć pochłaniacz tlenu
3. Dodać gorącej wody - dokładna ilość na etykiecie, linia pomocnicza wewnątrz opakowania
4. Zamieszać
5. Zamknąć i poczekać 9 minut
6. Otworzyć zamknięcie strunowe i zamieszać ponownie