

## Naturalny wywar bulion z mięsa wołowego Babci Jasi 900 ml



Cena: 16,90 zł

### Opis produktu

Wywar powstaje podczas przygotowania mięsa wołowego na pierogi. Uwielbiamy pierogi i stworzyliśmy Pracownię Babci Jasi, ponieważ nigdzie nie mogliśmy znaleźć takich wyrobów, jakie robimy w domu. Sekret polega na miękkim i cieniutkim cieście, które jest tylko lekko wyczuwalne na podniebieniu i wybija na pierwszy plan bogactwo farszu. Farsze robimy doskonale, ponieważ są po prostu uczciwe. Kiedy mówimy, że pierogi są z piersią kaczki, to w środku jest faktycznie rozdrobniona i pysznie doprawiona pierś kaczki, a nie dowolny element kaczki pół na pół z bułką tartą. Nasze wyroby to po prostu garmaż klasy premium dla bardzo wymagających. Z łatwością znajdą Państwo na rynku tańsze pierogi i uszka. Jednak lepszych prawdopodobnie już nie.

Wszystko robimy od początku do końca ręcznie. Nawet pierogi i uszka zalepiamy palcami - to jedyny pewny sposób na tak delikatne ciasto jak nasze. Ono nie wytrzyma masowej produkcji przy użyciu maszyn. Używamy 100% naturalnych składników, prosty skład to priorytet. Charakterystyczne dla naszych pierogów, uszek i kołdunów jest to, że są drobne - akurat na jeden czy dwa kęsy.

Dużą grupę odbiorców stanowią mamy, które serwują nasze pierogi dzieciom. Wiedzą, że kupują dobre jedzenie z pewnego źródła. A przy okazji oszczędzają czas na przygotowanie obiadu, ponieważ pierożki wystarczy podgrzać w wodzie lub na patelni. Nasza pracownia działa każdego dnia od poniedziałku do piątku, zatem kupujecie Państwo codziennie świeże.